



COMUNE DI MONTEPRANDONE

Provincia di Ascoli Piceno

Settore: 1^
Amm.vo – AA.GG.
Politiche Sociali
Servizio:
Servizi Sociali

All. 1 d)

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI

REFEZIONE SCOLASTICA

SCUOLA PRIMARIA - CENTOBUCHI

SCUOLA DELL'INFANZIA –COLLE GIOIOSO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PARTE PRIMA
INDICAZIONI GENERALI**

- Art. 1 – Principi Generali
- Art. 2 – Oggetto della concessione
- Art. 3 – Descrizione del servizio
- Art. 4 – Durata della concessione
- Art.5 - Valore della concessione. Determinazione compenso del concessionario. Determinazione ulteriori modalità procedurali. Contribuzioni
- Art. 6 - Attrezzature e arredi centri cottura e refettori

**PARTE SECONDA
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI
PASTI**

- Art. 7 - Disposizioni generali
- Art. 8 - Specifiche tecniche confezioni ed etichette
- Art. 9 - Garanzie di qualità
- Art. 10 - Prodotti "certificati" e classificazione materie prime
- Art. 11 - Preparazione piatti e criteri di separazione
- Art. 12 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

**PARTE TERZA
PERSONALE**

- Art. 13 - Direzione del servizio
- Art. 14 – Personale
- Art. 15 - Vestiario e accessori
- Art. 16 - Idoneità sanitaria e formazione
- Art. 17 - Igiene del personale
- Art. 18 - Controllo della salute degli addetti
- Art. 19 - Responsabilità verso il personale

**PARTE QUARTA
MENÙ E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI**

- Art. 20 - Menù
- Art. 21 - Struttura del menù
- Art. 22 - Variazione del menù
- Art. 23 - Tabelle dietetiche con pesi a crudo
- Art. 24 - Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)
- Art. 25 - Diete in bianco
- Art. 26- Informazione agli utenti

**PARTE QUINTA
TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED
EVENTUALE TRASPORTO**

- Art. 27- Norme igieniche
- Art. 28 - Conservazione e distribuzione di alcune derrate
- Art. 29 - Imballaggi
- Art. 30 - Riciclo
- Art. 31 - Sprechi alimentari
- Art. 32 - Manipolazione e cottura
- Art. 33 - Conservazione dei piatti freddi
- Art. 34 - Linea refrigerata
- Art. 35 - Consumi energetici
- Art. 36 - Condimenti
- Art. 37 – Trasporti

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

- Art. 38 - Norme e modalità per la somministrazione
- Art. 39 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti
- Art. 40 - Quantità in volumi e in pesi
- Art. 41 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

PARTE SETTIMA PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

- Art. 42 - Regolamenti
- Art. 43 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali
- Art. 44 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature
- Art. 45 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti
- Art. 46 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- Art. 47 - Rifiuti ed eccedenze
- Art. 48 - Derattizzazione e disinfestazione

PARTE OTTAVA NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

- Art. 49 - Autocontrollo da parte dell'impresa concessionaria (sistema HACCP)
- Art. 50 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

PARTE NONA CONTROLLI

- Art. 51 - Disposizioni generali
- Art. 52 - Controlli da parte del comune
- Art. 53- Organismi preposti al controllo del comune
- Art. 54 - Contenuti dei controlli effettuati dal comune
- Art. 55 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti della commissione mense scolastiche
- Art. 56 - Blocco delle derrate
- Art. 57 - Report da parte dell'impresa aggiudicataria

PARTE DECIMA PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

- Art. 58 - Interruzioni del servizio
- Art. 59 – Servizio informatizzato per la gestione delle prenotazioni e del pagamento dei pasti
- Art. 60 – Penali
- Art.61 - Obblighi del concessionario
- Art. 62 – Obblighi dell'amministrazione comunale - concedente del servizio di ristorazione scolastica
- Art. 63 - Cauzione definitiva
- Art. 64 – Penalità

- Art. 65 - Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno
- Art. 66 - Fallimento del concessionario
- Art. 67 - Subappalto e cessione del contratto
- Art. 68 - Responsabilità e obblighi dell'impresa
- Art. 69 – Pagamenti – rinvio
- Art. 70 – Revisione dei prezzi
- Art. 71- Soppressione totale o parziale – riduzione del servizio
- Art. 72 – Osservanza delle norme in materia di lavoro
- Art. 73 – Consegna e restituzione locali ed attrezzature - piano di sicurezza
- Art. 75 – Contenzioso
- Art. 76 – Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 77 - Patto di integrità
- Art. 78 - Clausola sociale
- Art. 79 – Spese contrattuali
- Art. 80 – Norme generali
- Art. 81 –Trattamento dei dati personali

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 – PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione scolastica s'ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente a oggetto "*Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*".

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica (preparazione, trasporto e somministrazione) presso:

1. la Scuola Primaria, ubicata in via Benedetto Croce a Centobuchi di Monteprandone;
2. la Scuola dell'Infanzia, ubicata a Colle Gioioso – Centobuchi di Monteprandone;

e, specificamente, la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame caldo", confezionati (preparazione e cottura) in multirazione.

Il concessionario avrà a disposizione per la preparazione:

1. una cucina ubicata in via Giovanni XXIII^o, 41, i cui locali sono di proprietà privata, occupati dall'attuale concessionario in virtù di contratto di locazione, a cui il nuovo concessionario potrà subentrare;
2. una cucina ubicata all'interno dello stesso stabile che ospita la Scuola dell'Infanzia di Colle Gioioso, attrezzata a spese dell'Amministrazione Comunale e quindi liberamente utilizzabile dal concessionario.

L'utilizzo dei due centri cottura dovrà servire per ottimizzare la qualità del cibo preparato, riducendo al massimo i tempi di trasporto per i cibi caldi (centro cottura di Centobuchi – o altro Centro limitrofo- per la preparazione dei pasti della Scuola Primaria, centro cottura di Colle Gioioso per la preparazione dei pasti della Scuola dell'Infanzia).

Il concessionario potrà valutare l'eventuale utilizzo di un altro centro cottura, al posto di quello di cui alla lettera a), purché ubicato a distanza tale da garantire il rispetto del tempo massimo intercorrente tra la preparazione e la distribuzione precisato al successivo articolo 38 (Trenta minuti) e quindi ad una distanza percorribile in massimo quindici minuti dalla Scuola Primaria di via Benedetto Croce.

L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 dei centri cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'A.S.U.R.. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione d'interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dall'A.S.U.R. al fine di ottenere la registrazione.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea impossibilità di utilizzo del centro cottura comunale, l'impresa dovrà avere un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.

Presuntivamente il numero dei pasti che si prevede di erogare nel corso di un anno scolastico è il seguente:

SCUOLA	N. PASTI
Scuola dell'Infanzia Colle Gioioso - Centobuchi	n. 32.700 di cui n. 3.600 per adulti (personale docente e non)
Scuola Primaria via B. Croce - Centobuchi	n. 47.300 di cui n. 2.100 per adulti (personale docente e non)

Pertanto, in relazione ad ogni anno scolastico (per il 2018 inizio previsto presunto 17.09.2018), indicativamente si prevede che saranno erogati n. 80.000 pasti circa.

ART. 3 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*);
- eventuale trasporto dei pasti;
- predisposizione dei refettori, preparazione, pulizia, sanificazione e riordino dei tavoli dopo i pasti, lavaggio e riordino delle stoviglie degli arredi, dei suppellettili e delle attrezzature di pertinenza del servizio;
- la somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari e i turni che saranno indicati dal Comune;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432/2002, da utilizzarsi presso il refettorio (qualora necessario);
- fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata (qualora necessario);
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nei centri cottura e nei refettori, qualora necessari al servizio;

- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione, ai centri cottura di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- fornitura, nei centri cottura di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.);
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- esecuzione di una imbiancatura, almeno n. 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree dei centri cottura e acquisto, ove necessario, delle attrezzature e degli arredi obsoleti o mancanti;
- contabilizzazione delle presenze giornaliere. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira a un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*Linee d'indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa concessionaria, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (Mipaaf - D.M. 18/12/2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento.

ART. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione del servizio di refezione scolastica ha decorrenza presunta dal 17.09.2018 al 30.06.2020 (ovvero diversa data definita dall'amministrazione comunale in accordo con l'istituzione scolastica), eventualmente ripetibile ex art. 63 comma, 5 del D.lgs. 50/16 (cd Codice dei contratti pubblici) per due anni con provvedimento espresso.

Nel caso in cui non fosse possibile l'aggiudicazione al nuovo concessionario per l'inizio del prossimo anno scolastico, la scadenza rimarrà comunque il termine dell'anno scolastico 2019/2020, senza che la ditta aggiudicataria possa nulla pretendere a riguardo.

In ogni caso, alla scadenza, il concessionario è tenuto, nelle more dell'espletamento della nuova gara e previa apposito atto, alla prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente, sino alla consegna del servizio al nuovo aggiudicatario.

ART.5 - VALORE DELLA CONCESSIONE. DETERMINAZIONE COMPENSO DEL CONCESSIONARIO, DETERMINAZIONE ULTERIORI MODALITA' PROCEDURALI, CONTRIBUTIONI

Il prezzo unitario del pasto a base di gara è fissato in Euro 4,85.

L'importo complessivo del valore della concessione sino a tutto il 30.06.2020 viene stimato in Euro 776.000,00 oltre Iva.

Il concessionario introiterà direttamente dagli utenti il corrispettivo stabilito annualmente dal Comune; quindi, mensilmente, lo stesso concessionario predisporrà un elenco dei pasti erogati; il Concedente, entro trenta giorni dalla trasmissione del predetto elenco, provvederà al pagamento, per ciascun pasto, della differenza tra il costo del pasto così come determinato in sede di gara e la tariffa stabilita dal Comune per l'anno scolastico di competenza.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art.30, comma 5bis del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii., è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Sempre con cadenza mensile, il concessionario trasmetterà al Comune l'elenco degli utenti che pur usufruendo della mensa non hanno provveduto al relativo pagamento, nonostante n. 3 solleciti debitamente documentati. Fatto salvo quanto indicato all'ultimo capoverso del presente articolo, previa adozione di apposito provvedimento della Giunta Comunale, il concedente potrà farsi carico delle somme non pagate intervenendo nei casi di particolare disagio economico e sociale liquidando le relative somme (a titolo di contributo a beneficio dell'utente in difficoltà, pari all'intero o a metà del costo del pasto) direttamente al concessionario.

Il concessionario comunque **si impegna a garantire n. 20 gratuità giornaliere** a favore di utenti che si trovano in grave situazione di disagio sociale ed economico così come accertati dall'ufficio servizi sociali. Per i pasti consumati da detti soggetti che versano in condizioni di particolare difficoltà (che obbligatoriamente dovranno essere segnalati dal concedente), e fino a un numero massimo di n. 20 gratuità giornaliere, chiaramente nessuna somma sarà corrisposta al concessionario.

ART. 6 - ATTREZZATURE E ARREDI CENTRI COTTURA E REFETTORI

La cucina in via Giovanni XXIII, 41 è nella disponibilità – a seguito di stipula del contratto di affitto con l'attuale concessionario, il quale, senza alcun onere a carico del concedente (Comune), si è già impegnato, alla luce del precedente contratto, a trasferire la disponibilità dell'immobile sopra indicato alla ditta che, in qualità di concessionaria, a seguito della nuova procedura risulterà affidataria della concessione del servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato di gara. Allo stesso modo, senza alcun onere a carico del concedente, sin d'ora la ditta che a seguito della presente procedura risulterà affidataria del servizio in oggetto, si impegna a trasferire la disponibilità dell'immobile sopra indicato alla ditta subentrante alla scadenza dei previsti termini contrattuali. Il proprietario/conduttore dell'immobile ha altresì confermato la propria disponibilità a stipulare regolare contratto di locazione.

La cucina di via Giovanni XXIII, il refettorio della Scuola Primaria di via Benedetto Croce, la cucina di Colle Gioioso e il refettorio della Scuola dell'Infanzia di Colle Gioioso vengono messi a disposizione del nuovo concessionario nello stato in cui attualmente si trovano.

Resta inteso che saranno però ad esclusivo carico del concessionario le spese per la sostituzione del suddetto materiale, nonché di eventuale altro materiale necessario per l'espletamento del servizio (pentolame, stoviglie, tovaglie, piatti, posate ecc.).

PARTE SECONDA CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 7 - DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91);
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).

ART. 8 - SPECIFICHE TECNICHE CONFEZIONI ED ETICHETTE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- precisa denominazione di vendita del prodotto;
- corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

ART. 9 - GARANZIE DI QUALITÀ

Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

ART. 10 - PRODOTTI "CERTIFICATI" E CLASSIFICAZIONE MATERIE PRIME

L'Amministrazione Comunale richiede l'impiego dei seguenti prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0.

1. Prodotti Biologici

Il concessionario si impegna affinché le materie prime di origine biologica possiedano le seguenti percentuali minime (in particolare quelle espresse dalle lettere a), b), c) di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

- a. frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: almeno 20%;
- b. uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
- c. prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura: almeno 30%;
- d. carne che deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi, fatta eccezione per il pollame che deve provenire interamente (100%) da produzione biologica;
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- e. pesce: deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (*rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti*). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CEE", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al punto 5.3.1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 21 luglio 2011.

2. Prodotti a Marchio Controllato

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP:

- a. prosciutto crudo;
- b. parmigiano reggiano o grana padano.

3. Prodotti provenienti dalla filiera corta

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

ortofrutta;

- a. carne;
- b. pollo;
- c. pane;
- d. frutta;
- e. ortaggi;
- f. legumi.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione e in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. - Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP, IGP, STG), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di proporre l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

4. Alimenti esotici

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

ART. 11 - PREPARAZIONE PIATTI E CRITERI DI SEPARAZIONE

Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. - Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto della stagionalità, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Quanto alla gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

ART. 12 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Marche e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010.

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto di razza marchigiana certificata di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo a un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata, per fax), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

PARTE TERZA PERSONALE

ART. 13 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
- partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

ART. 14 – PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta, che, per assicurare l'espletamento del contratto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

La Ditta s'impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

ART. 15 - VESTIARIO E ACCESSORI

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino d'identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.lgs. n. 81/2008.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione dei genitori effettuerà presso il Centro di cottura.

Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

ART. 16 - IDONEITÀ SANITARIA E FORMAZIONE

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

La Ditta concessionaria deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

ART. 17 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

ART. 18 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere al concessionario l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

ART. 19 - RESPONSABILITÀ VERSO IL PERSONALE

Il Concessionario si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni ed altro occorsi alla medesima o al proprio personale durante l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

PARTE QUARTA MENÙ E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

ART. 20 - MENÙ

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche A.S.U.R..

L'elaborazione del menù è sottoposta a cura del Comune al parere e all'approvazione dell'Azienda A.S.U.R. di Ascoli Piceno (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione). Al suddetto menù l'Impresa dovrà attenersi garantendo la gradevolezza del pasto. I pasti saranno preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al

periodo d'anno di riferimento. Saranno in particolare previsti almeno due menù (periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo) ed elaborati sull'arco di quattro settimane.

È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù, acquisito il relativo parere dell'A.S.U.R., per migliorare la qualità e la gradevolezza. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

ART. 21 - STRUTTURA DEL MENÙ

I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o altro dessert).

ART. 22 - VARIAZIONE DEL MENÙ

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'Impresa, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

ART. 23 - TABELLE DIETETICHE CON PESI A CRUDO

Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dal SIAN di Ascoli Piceno nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'impresa prima dell'inizio del servizio dovrà trasmettere al Comune le predette tabelle.

ART. 24 - REGIMI DIETETICI PARTICOLARI (RAGIONI ETICO-RELIGIOSE, CELIACHIA, VARIE)

L'A.S.U.R. dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

L'Impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dall'A.S.U.R. o dal Comune.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta dell'A.S.U.R. o del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) e vegani.

ART. 25 - DIETE IN BIANCO

Il concessionario s'impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta leggera o in bianco che può essere richiesta in caso d'indisposizione temporanea dell'utente, per non più di tre giorni consecutivi, la cui composizione segua le indicazioni delle linee guida della Regione Marche per la ristorazione scolastica e pertanto:

- primi piatti: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo;
- secondi piatti: carne magra al vapore, alla piastra, lessata, o pesce al vapore, alla piastra, lessato;
- contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
- frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

ART. 26- INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il concessionario è tenuto ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dall'A.S.U.R. di Ascoli Piceno nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

La stessa deve garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, un *Piano di informazione agli Utenti* relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

PARTE QUINTA TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

ART. 27- NORME IGIENICHE

Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta concessionaria dovrà attenersi:

- tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- 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;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- 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;
- gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;

- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- è tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.U.R. 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.

ART. 28 - CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI ALCUNE DERRATE

I prodotti in stoccaggio devono essere 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.

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.

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

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

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.

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

ART. 29 - IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ART. 30 - RICICLO

È vietata il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di

idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

ART. 31 - SPRECHI ALIMENTARI

In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee d'indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

È fondamentale anche il coinvolgimento degli insegnanti e delle famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN di Ascoli Piceno.

Il Comune effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come successivamente specificato.

ART. 32 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

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 grattugiato deve essere preparato in giornata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- l'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

ART. 33 - CONSERVAZIONE DEI PIATTI FREDDI

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

ART. 34 - LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo 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.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune.

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 35 - CONSUMI ENERGETICI

Ove necessario sostituire o integrare le attrezzature presenti, l'impresa deve utilizzare, ove esistenti, solo apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

ART. 36 - CONDIMENTI

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con la grammatura secondo ricetta.

La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.

La salsa di pomodoro, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nel refettorio devono essere presenti: sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

ART. 37 – TRASPORTI

In caso di utilizzo di trasporto dei cibi, l'aggiudicatario deve organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti, in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo nel refettorio sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo ammissibile già indicato all'art.2 (trenta minuti) e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

In caso di utilizzo di trasporto dei cibi, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ART. 38 - NORME E MODALITÀ PER LA SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non fossero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

ART. 39 - MODALITÀ E ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio dovrà essere svolto secondo il programma di massima di seguito indicato che, in ogni caso, potrà subire variazioni ad esclusivo giudizio e dietro semplice richiesta del concedente. Il concessionario quotidianamente assumerà le necessarie informazioni in merito al numero degli utenti del giorno nonché alla tipologia dei pasti da fornire.

Complessivamente il numero quotidiano presunto dei pasti è:

- SCUOLA DELL'INFANZIA (Plesso di via Colle Gioioso)

dal lunedì al venerdì somministrazione pasto: ore 12,30

Utenti n.155 ca

- SCUOLA PRIMARIA (Plesso di via B. Croce)

dal lunedì al venerdì somministrazione del pasto: 1^ turno ore 12.00, 2^ turno ore 13,00

Utenti n.232 ca

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche e sarà comunicato al concessionario non appena disponibile.

La data d'inizio effettivo dell'attività didattica per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata di un numero di giorni variabile, oggetto di comunicazione al concessionario, il quale non potrà accampare alcuna pretesa di indennizzo al riguardo.

ART. 40 - QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate in sede di offerta e approvate dall'A.S.U.R., in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

ART. 41 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice 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 distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) 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;
- 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 e accuratamente puliti;
- nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- 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 valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- 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 deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- la Ditta dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Ulteriori adempimenti sono specificati nel DUVRI.

In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.

Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consistranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

PARTE SETTIMA

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

ART. 42 - REGOLAMENTI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa concessionaria deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

ART. 43 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI DEI LOCALI

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere 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. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Devono essere presenti presso il centro di cottura l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea collocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

ART. 44 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

ART. 45 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI SANIFICANTI

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 46 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di

superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

ART. 47 - RIFIUTI ED ECCELENZE

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

ART. 48 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

PARTE OTTAVA NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ART. 49 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA (SISTEMA HACCP)

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e

sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dall'A.S.U.R..

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Monteprandone deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (A.S.U.R., NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

ART. 50 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- **primo piatto:**
 - pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata;
 - risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- **secondo piatto:** campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- **contorni:** campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;

- **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;
- **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale;
- **dessert:** campioni sul prodotto tale e quale.

PARTE NONA CONTROLLI

ART. 51 - DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa concessionaria e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve o eccezioni.

ART. 52 - CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Inoltre, il comune si riserva di predisporre appositi rapporto/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa concessionaria, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

ART. 53- ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DEL COMUNE

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mense scolastiche, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissione Mense.

I rappresentanti della Commissione mense sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mense saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

I componenti della Commissione mense devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'Impresa concessionaria provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

ART. 54 - CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

ART. 55 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELLA COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE

È diritto della Commissione mense scolastiche procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature, modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

È fatto assoluto divieto alla Commissione mense di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

ART. 56 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

ART. 57 - REPORT DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

- *Riscossione buoni pasto e contabilizzazione dei pasti giornalieri*: l'impresa aggiudicataria deve redigere un apposito registro in cui documenta tali aspetti distintamente per ciascun mese. I registri, a cui dovranno essere allegati le fatture corrispondenti, dovranno essere trasmessi all'amministrazione comunale con cadenza mensile.
- *Rapporto sui cibi somministrati*: In un rapporto con cadenza non oltre il trimestre, l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e 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;
- *Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti*:
 - le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
 - il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
 - l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

PARTE DECIMA PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

ART. 58 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Non sono previste interruzioni di servizio. Qualora si verificano documentate cause di forza maggiore, quali avversi eventi atmosferici o guasti degli impianti, il concessionario dovrà garantire un servizio sostitutivo, per cui dovrà essere indicato il fornitore sostituito con cui verrà formalizzato apposito accordo che sarà trasmesso a cura del concessionario al concedente. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni consecutivi al massimo.

ART. 59 – SERVIZIO INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEL PAGAMENTO DEI PASTI

Il Concessionario dovrà adottare un sistema informatizzato per la gestione/verifica delle prenotazioni e dei pagamenti dei pasti.

ART. 60 – PENALI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato. L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

ART.61 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

La concessione del servizio di refezione scolastica somministrazione alimenti e bevande presso le scuole oggetto del presente capitolato, oltre a quanto sopra indicato, comprende:

- elaborazione, fornitura e impiego esclusivamente di menù approvati dalla locale A.S.U.R., obbligandosi ad adottare, in qualsiasi momento, ogni variazione qualitativa o quantitativa richiesta dal committente o dalla stessa A.S.U.R.;
- obbligatoria integrale preparazione dei pasti presso le cucine di cui al punto 5;
- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche adottate;
- trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alla mensa dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
- porzionatura - distribuzione dei pasti – somministrazione degli alimenti e delle bevande nel refettorio;
- gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti per eseguire correttamente tutte le attività previste dal presente capitolato;
- pulizia e sanificazione dei locali e arredi in uso, di tutte le attrezzature e apparecchiature, secondo quanto stabilito più in dettaglio nel successivo articolo;
- gestione della raccolta diversa dei rifiuti secondo le disposizioni dell'autorità comunale;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati;
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento del servizio;
- manutenzione ordinaria del Centro Cottura di Colle Gioioso;
- manutenzione ordinaria e straordinaria, pagamento canone di locazione, utenze del Centro Cottura di via Giovanni XXIII;
- acquisto attrezzature, arredi e quant'altro necessario per il funzionamento del servizio (ivi compresi i refettori)
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione necessaria per il normale mantenimento delle condizioni ottimali di sicurezza igienica nelle mense scolastiche;
- fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.lgs. n. 81/2008 al personale operante nelle mense scolastiche;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal "pacchetto igiene";
- **realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;**
- svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della concessionaria mediante utilizzo di personale dipendente della stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa; alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio, che sia presente nei refettori almeno 4 ore settimanali;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione del contratto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità, acquistate, in conformità alle indicazioni contenute all'art. 5 del presente capitolato e a quanto verrà indicato nel progetto in sede di offerta;
- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del presente capitolato;
- ad impiegare personale qualificato rispetto al ruolo svolto, in regola con assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche nel rispetto del contratto nazionale di lavoro;
- a fornire gli automezzi e gli idonei contenitori termici necessari al trasporto dei pasti;

- a fornire, all'inizio dell'anno ed in occasione di qualsiasi variazione, copia del menù a tutti i genitori degli utenti del servizio mediante consegna diretta ed affissione nei locali refettorio;
- a fornire camici monouso ai dipendenti o incaricati comunali o componenti della Commissione Mensa per l'effettuazione dei controlli presso il centro di cottura.

ART. 62 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE - CONCEDENTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'Amministrazione Comunale (concedente) adempirà i seguenti obblighi:

- mettere a disposizione le aule refettorio (comprese di attrezzature e arredi) e la cucina di Colle Gioioso;
- fornire energia elettrica, gas e acqua presso le mense e i refettori scolastiche (con esclusione del centro cottura di via Giovanni XXIII);
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali di proprietà comunale, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza e/o imperizia del personale dipendente del concessionario, costi dei quali si farà carico il concessionario medesimo.

ART. 63 - CAUZIONE DEFINITIVA

In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.lgs. n. 50/2016.

La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione della concessione al secondo classificato.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 5 dell'art. 103, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

ART. 64 – PENALITA'

Il concedente, previa contestazione scritta, applicherà con atto del competente Responsabile del Settore, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito indicati le penali indicate:

- accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a Euro 1.600,00;
- violazione del rispetto dell'intervallo orario massimo previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa: fino a Euro 1.600,00;

- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alla mensa con conseguente disagio per l'utenza: fino a Euro 800,00;
- fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste o, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto: fino a Euro 800,00;
- fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a Euro 1.600,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, delle attrezzature, ecc...: fino a Euro 1.600,00;
- mancato rispetto del menù concordato senza preavviso fino a Euro 800,00;
- ritardo nel pagamento dei contributi e/o delle retribuzioni al personale dipendente: fino a Euro 800,00;
- ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a Euro 1.600,00.

In caso di contestazione scritta il concessionario avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa PEC. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il Responsabile del Settore competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate del concessionario, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 65 RISOLUZIONE E RESCISSIONE DEL CONTRATTO, ESECUZIONE IN DANNO

Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune di Monteprandone procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente contratto, il Comune di Monteprandone potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione al concessionario, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omissi dallo stesso, addebitando al concessionario i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti del concessionario oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- la reiterata fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradevolezza di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari concordati;
- la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità;
- la sospensione ingiustificata del servizio;
- la reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- il verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dal concessionario;
- le reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione del contratto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;

- la reiterata violazione degli obblighi contributivi e retributivi.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- la dichiarazione di fallimento del gestore;
- il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- cessazione delle attività da parte del concessionario;
- la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore;
- la violazione degli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 66 FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento la concessione si intenderà revocata e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di legge.

ART. 67 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietato il subappalto, anche parziale, del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016.

È vietata la cessione anche parziale del contratto relativo alla presente concessione, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.lgs. n. 50/2016.

ART. 68 RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DELL'IMPRESA

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente contratto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo.

L'Impresa è tenuta a stipulare, con una Primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

- a) R.C.T.:
 - € 2.000.000,00 (euro due milioni/00) per ogni sinistro;
 - € 1.500.000,00 (euro un milione cinquecentomila /00) per persona;
 - € 1.000.000,00 (euro un milione/00) per cose;
- b) R.C.O.:
 - € 2.000.000,00 (euro due milioni/00) per ogni sinistro;
 - € 1.500.000,00 (euro un milione cinquecentomila) per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto.

ART. 69 – PAGAMENTI – RINVIO

Il concessionario provvederà, secondo quanto contemplato all'art. 4 del presente capitolato, cui si fa integrale rinvio e riferimento, alla riscossione delle tariffe dagli utenti, sulla base del prezzo di fruizione stabilito per ogni anno scolastico dalla Giunta Comunale.

Le modalità e i tempi di pagamento dei pasti saranno comunicate agli utenti a cura del concessionario. Al termine dell'anno scolastico i pasti pagati ma non utilizzati dagli utenti dovranno essere rimborsati dal concessionario agli utenti stessi.

L'utente - anche nel caso in cui, per sopravvenuti motivi, non abbia potuto usufruire del pasto - sarà tenuto al pagamento dello stesso qualora vi sia stata la comunicazione giornaliera ai sensi del precedente art. 40 ed il concessionario abbia già provveduto al relativo confezionamento.

Ove il concedente consenta la fruizione del servizio a persone per le quali provveda ad erogare particolari agevolazioni, sia parziali, sia totali, e segnalato per iscritto, provvederà a corrispondere direttamente al concessionario l'importo intero o parziale del pasto, dandone preventiva comunicazione.

Ove il concedente consenta la fruizione del servizio agli insegnanti, che svolgono il servizio di assistenza agli alunni in orario di servizio o ad altro personale segnalato per iscritto, corrisponderà al concessionario il relativo corrispettivo.

Il concessionario, contestualmente alla trasmissione delle fatture relative alla fornitura di pasti agli insegnanti o altro personale e a fruitori di particolari agevolazioni, indicherà al Comune il numero dei suddetti pasti forniti.

ART. 70 – REVISIONE DEI PREZZI

A partire dall'anno scolastico 2020/2021 la ditta affidataria della concessione in parola potrà chiedere che i prezzi vengano adeguati ai sensi delle vigenti disposizioni normative, nella misura corrispondente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevata dall'Istat indice FOI senza tabacchi calcolata per il periodo dal mese in cui il servizio è iniziato allo stesso mese dell'anno successivo.

ART. 71- SOPPRESSIONE TOTALE O PARZIALE – RIDUZIONE DEL SERVIZIO

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di Monteprandone, in qualità di concedente, di sopprimere il servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato, completamente o parzialmente, o ridurre il numero dei pasti, in tutto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, e quindi senza che il concessionario possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

ART. 72 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

Il concessionario dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

ART. 73 – CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE - PIANO DI SICUREZZA

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle mense scolastiche e refettori presso i quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

Il concessionario si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in conformità alla vigente normativa di Legge.

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

ART. 74 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

Il concessionario si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze

assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti al concessionario, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ART. 75 – CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Ascoli Piceno.

ART. 76 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario, ai sensi dell'art.3 della L. 13 agosto 2010, n.136 e ss. mm. ii., a pena di nullità assoluta del contratto, assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. Tutti i documenti contabili (fatture, bonifici, ecc.) dovranno riportare il "Codice Identificativo di Gara" (CIG), riferito al servizio, fermo restando l'obbligo, per il concessionario, di comunicare per iscritto, tempestivamente e comunque entro sette giorni dalla loro accessione, gli estremi identificativi di un diverso conto corrente bancario e/o postale su cui la stazione appaltante potrà essere autorizzata ad effettuare i pagamenti. In difetto di tale notificazione l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per il pagamento ordinato.

ART. 77 - PATTO DI INTEGRITÀ

La ditta concessionaria s'impegna a rispettare il Patto d'integrità approvato con D.G.C. n. 168 del 22.10.2015.

La violazione delle suddette prescrizioni, ove accertate a seguito di contraddittorio, comporterà l'applicazione delle sanzioni previste nello stesso Patto, sino alla risoluzione del contratto.

Art. 78 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art.50 del D.lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ed ii., la ditta aggiudicatrice si impegna a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel rispetto dei contratti collettivi di settore, assumendo prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del concessionario uscente, laddove il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ART. 79 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto che sarà stipulato nella forma pubblica amministrativa con rogito del Segretario comunale, sono a completo ed esclusivo carico del concessionario nella misura fissata dalla normativa in vigore.

ART. 80 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 81 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del *General Data Protection Regulation* (GDPR) – Regolamento Generale sulla Protezione Dati (regolamento UE n. 2016/679), in vigore in tutti i paesi dell'Unione Europea dal 25 maggio 2018 e, in quanto e ove ancora applicabile, del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, esclusivamente nell'ambito del servizio regolato dal presente capitolato.