



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 SECONDARIA DI 1[^] GRADO

SCUOLA DELL'INFANZIA –COLLE GIOIOSO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 – 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 Montepandone;
 - 2) la Scuola Secondaria di 1° grado, ubicata a Colle Gioioso - Centobuchi di Montepandone;
 - 3) la Scuola dell'Infanzia, ubicata a Colle Gioioso – Centobuchi di Montepandone;
- 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:

- a) una cucina ubicata in via Giovanni XXIII^a, 41, allestita a spese del concessionario uscente, a cui il nuovo concessionario dovrà versare, come meglio indicato in seguito, il valore delle attrezzature presenti, nonché subentrare nel contratto di locazione per l'uso dei locali;
- b) 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 e della Scuola Secondaria di 1° grado).

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 6 (Trenta minuti) e quindi ad una distanza percorribile in massimo quindici minuti dalla Scuola Primaria di via Benedetto Croce e comunque fermo restando l'obbligo del versamento della somma di cui sopra.

Oltre alla preparazione ed alla somministrazione degli alimenti e bevande (nei modi indicati nel presente capitolato), al loro trasporto presso la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, la presente concessione include il ricevimento dei pasti, la predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli per i pasti, la pulizia, la sanificazione e il riordino dei tavoli dopo i pasti, il lavaggio e il riordino delle stoviglie, degli arredi delle suppellettili e delle attrezzature di pertinenza del servizio, la gestione dei rifiuti, nonché la riscossione dagli utenti dei sopra indicati servizi del corrispettivo così come determinato annualmente dal Comune.

E' altresì a carico del concessionario la fornitura delle derrate necessarie per assicurare la produzione di pasti.

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.39526 di cui n. 2930 per adulti (personale docente e non)
Scuola primaria via B.Croce-Centobuchi	n. 40354 di cui n. 1645 per adulti (personale docente e non)
Scuola secondaria di 1° grado Colle Gioioso- Centobuchi	n. 1609 di cui n. 77 per adulti (personale docente e non)

Pertanto, in relazione ad ogni anno scolastico (per il 2016 inizio previsto presunto 15.09.2016), indicativamente si prevede che saranno erogati n. 81.500 pasti circa.

ART. 2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

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 sarà avvisato quotidianamente dal personale dell'istituzione scolastica, entro le ore 9.30, del numero degli utenti del giorno nonché della tipologia dei pasti da fornire.

SCUOLA DELL'INFANZIA (Plesso di via Colle Gioioso)
dal lunedì al venerdì somministrazione pasto : ore 12,30
Utenti n. 210

SCUOLA PRIMARIA (Plesso di Piazza B. Croce)

dal lunedì al venerdì somministrazione del pasto: 1^ turno ore 12.00, 2^ turno ore 13,00
utenti n. 213

SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO (Plesso via Colle Gioioso)

lunedì e giovedì somministrazione del pasto: ore 13.00
utenti n. 25

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 di 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. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE.

La presente concessione del servizio di refezione scolastica ha decorrenza presunta dal 15.09.2016 al 30.06.2018 (termine dell'attività didattica 2017/2018), eventualmente ripetibile ex art. 35 comma, 4 del D.Lgs. 50/16 (cd Codice dei contratti pubblici) per due anni con provvedimento espresso.

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.4 - VALORE DELL'APPALTO, DETERMINAZIONE COMPENSO DEL CONCESSIONARIO, DETERMINAZIONE ULTERIORI MODALITA' PROCEDURALI, CONTRIBUTI.

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 30.06.2018 viene stimato in Euro 790.550,00 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 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 costo del pasto) direttamente al concessionario.

Il concessionario comunque **si impegna a garantire n. venti 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 ad un numero massimo di n. 20 gratuità giornaliere, chiaramente nessuna somma sarà corrisposta al concessionario.

ART. 5 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 del 06.08.2009 registrato il 13.08.2009 a San Benedetto del Tronto e rinnovato per una pari durata - del concessionario uscente, il quale, senza alcun onere a carico del concedente (Comune), si è già impegnato a trasferire - tramite subentro, quindi alle medesime condizioni contrattuali - 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.

La cucina di via Giovanni XXIII ed il refettorio della Scuola Primaria di via Benedetto Croce sono stati arredati ed attrezzati a spese del concessionario uscente. Il nuovo concessionario si impegna pertanto ad acquistare i beni meglio descritti nell'elenco depositato agli atti, versando a questi la somma di €.16.563,98 entro e non oltre 10 giorni dall'aggiudicazione.

La cucina di Colle Gioioso ed i refettori della Scuola dell'infanzia e della Scuola Secondaria di 1° grado di Colle Gioioso sono stati attrezzati ed arredati dal Comune e pertanto vengono messi gratuitamente a disposizione del concessionario.

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.)

ART. 6 – REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione - somministrazione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative, alle norme di buona prassi igienica e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", verdura cruda o cotta, pane, frutta fresca, acqua naturale a testa e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù adottati e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

E' inoltre compresa a carico del concessionario la fornitura di tovaglie in stoffa e tovaglioli usa e getta, piatti in ceramica, bicchieri in materiale infrangibile, stoviglie e utensileria per la distribuzione e quant'altro necessario al funzionamento del servizio, ove non già in dotazione.

Le caratteristiche, per peso e dimensioni, di ogni singolo prodotto devono corrispondere alle seguenti:

- 1 • piatto piano: peso non inferiore a gr. 400;
- 1 • piatto fondo: peso non inferiore a gr. 450;
- 2 • bicchiere: Il bicchiere deve essere di buona qualità, resistente alle rotture.

Le posate (cucchiaio, forchetta e coltello) devono essere di buona qualità, con angolature tondeggianti, omologate dal punto di vista sanitario.

Le tovaglie in stoffa ed i tovagliolini devono essere di buona qualità.

Tutti i prodotti sopra indicati devono essere di buona qualità, dalle caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia per garantire all'utente un comodo e agevole consumo dei pasti.

Stesse caratteristiche dovrà avere il materiale acquistato laddove occorra per gli altri refettori.

Oltre alla produzione di pasti, al loro trasporto presso ogni mensa ed alla loro distribuzione agli utenti il servizio oggetto della presente concessione comprende tutte le attività ed operazioni richieste dal presente capitolato nonché tutte quelle necessarie per la realizzazione delle proposte formulate dalla ditta in sede di offerta.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione nella mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, **non dovrà mai superare i TRENTA minuti** e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Il concessionario dovrà consegnare i pasti e predisporre il refettorio in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto.

Quotidianamente il concessionario dovrà provvedere all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati.

TRASPORTO DEL PASTO

Il trasporto delle derrate e dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli art.43 e 47 del DPR 327/80.

Il Concessionario dovrà organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro

consumo sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

- I primi piatti, ad eccezione dei risotti, destinati al trasporto saranno conditi solo con olio mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici
- I condimenti quali parmigiano grattugiato e olio extravergine verranno inviati al terminale in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

DISTRIBUZIONE – SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

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

- a) il personale dovrà essere formato professionalmente, come indicato ai successivi punti del presente Capitolato, dovrà curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80. Dovrà indossare guanti monouso durante la fase di distribuzione e di condimento delle pietanze.
- b) il concessionario sarà tenuto al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/80 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguirsi secondo il programma specificato nel successivo articolo del presente capitolato;
- c) il concessionario dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiatura dei tavoli, al ricevimento dei pasti, alla porzionatura ed alla distribuzione delle vivande, alle indispensabili funzioni di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica ed educativa preposta alla vigilanza e all'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, alla sparecchiatura dei tavoli, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti, alle operazioni di pulizia e di riordino dei tavoli, alla gestione dei rifiuti come da disposizioni dell'autorità comunale, al riassetto del refettorio, al riordino di tutto il materiale, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.
- d) I tavoli dovranno essere apparecchiati disponendo ordinatamente: la tovaglia in stoffa, e per ciascun utente: n° 1 tovagliolo di carta, le posate, n° 1 bicchiere e l'acqua in bottiglia di vetro.

I pasti dovranno essere conditi al momento della distribuzione

Per i condimenti si utilizzeranno: olio extravergine d'oliva, aceto, sale iodato e limone nei giorni in cui è previsto pesce in menù.

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

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

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

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

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

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

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

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

ASSENZA DI OGM.

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

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire preferibilmente **e comunque per almeno il 20% da produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, esse devono provenire obbligatoriamente da allevamenti biologici o almeno da allevamenti **all'aperto** di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *La carne* deve provenire preferibilmente **e comunque per almeno il 20% da produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e 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 (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. **Il Pollame deve provenire obbligatoriamente da produzione biologica.**
- *Il Pesce* deve provenire preferibilmente **e comunque per almeno il 20% da acquacoltura biologica**, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).
Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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

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

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ART. 7- MENU'

I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su due stagioni ciascuna con quattro settimane. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli allegati e cioè rispettivamente al menù, alle tabelle grammature e alle caratteristiche dei prodotti.

Il menù prima dell'inizio del servizio, sarà sottoposto al parere e all'approvazione della locale A.S.U.R. a cura del Comune di Montepandone e potrà comunque essere variato nel corso dell'anno su disposizioni degli uffici comunali, sentito il parere dell'Azienda Sanitaria Locale competente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dalla locale Azienda A.S.U.R.

Il concessionario potrà apportare variazioni al menù nei seguenti casi:

1. per causa di forza maggiore;
2. guasti agli impianti del centro cottura.

Il concessionario si impegna ad erogare un menù alternativo ovvero un cestino freddo che comunque non prevedrà l'impiego di conserve in scatola.

Le variazioni complete o parziali di menù potranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente al Comune.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menu del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

In ogni caso i menù dovranno comprendere un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta e acqua naturale.

MENU PER DIETE SPECIALI, ETICO RELIGIOSE E DIETE LEGGERE

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi.

Per accedere alle diete speciali, il genitore farà la relativa richiesta al Comune, che provvederà a richiedere la predisposizione della dieta personalizzata all'Ufficio sanitario competente, e le invierà all'utente, al concessionario e al pediatra competente.

Oltre al menu del giorno dovranno essere sempre previsti:

A) dieta leggera o in bianco che può essere richiesta in caso di 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.

Tutte le diete leggere dovranno essere consegnate all'utente in monoporzione con indicazione dei dati del destinatario nel rispetto della privacy.

B) altri menu particolari solo se comprovati da adeguata certificazione medica oppure motivati da dichiarazioni di non poter assumere determinati alimenti per motivi etico-religiosi.

I pasti delle eventuali diete speciali dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge con l'indicazione dei dati del destinatario nel rispetto della privacy.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per il concessionario di adeguare conseguentemente e immediatamente il servizio

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

È prevista la possibilità di introdurre e somministrare materie prime alimentari differenti da quelle attualmente in uso o più in genere diversi menu, a seguito dell'adesione del Comune a progetti di educazione alimentare (es. Progetto Bambini Centenari, Pappa Fish o progetti simili).

ART. 8 – SISTEMA DI CONTROLLO

E' facoltà del Servizio Refezione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Il Fornitore è obbligato a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento dei servizi (ivi compreso i magazzini del Fornitore per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

I controlli verranno effettuati dal Servizio Refezione Scolastica, dalla Commissione Mensa e dalle Autorità istituzionalmente competenti.

Il personale del Fornitore non potrà interferire nei controlli effettuati.

Per le quantità di campioni eventualmente prelevate su derrate alimentari nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione

Comunale.

TIPOLOGIA E MODALITÀ DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa, la cui composizione e funzionamento sono disciplinati dal regolamento adottato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 46 del 30.09.2014, modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 63 del 30.11.2015, è un organo consultivo e propositivo; lo scopo primario è quello di contribuire, nell'interesse primario dell'utenza, al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attivazione delle fasi del controllo.

La predetta Commissione, in sede di effettuazione delle verifiche, dovrà avere un comportamento di corretta prassi igienica. I componenti dovranno indossare apposito camice bianco e copricapo forniti dal Fornitore.

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

I pareri della CM sono consultivi, propositivi e non vincolanti per l'Amministrazione comunale.

BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dal personale del Servizio Refezione Scolastica potranno dar luogo al "blocco di derrate" per mancanza di corrispondenza alle prescrizioni di fornitura e tipologia degli alimenti previste dal presente capitolato. Gli alimenti non conformi verranno bloccati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e verranno contraddistinti con la scritta "merce non conforme in attesa di accertamento".

Il Servizio Refezione Scolastica provvederà a sottoporre il campione agli accertamenti necessari al fine di valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dando tempestiva comunicazione al Fornitore dell'esito degli

accertamenti; qualora i referti diano esito sfavorevole, al Fornitore verranno addebitate le spese sostenute per i controlli e applicate le penalità previste nel presente capitolato.

CONSERVAZIONE DEL PASTO CAMPIONE

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

AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL FORNITORE

Saranno a carico del Fornitore tutte le operazioni di controllo e verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP tanto per i centri di cottura gestiti attraverso personale comunale che quelli di cottura e di consumo gestiti con personale del Fornitore così come analiticamente indicati all'art. 1 del

presente capitolato, comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfestazione e/o similari all'interno delle strutture.

Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto a proprie spese dal Fornitore secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compreso magazzini di stoccaggio, mezzi di trasporto alimenti e servizio di sporzionamento nei refettori.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

Il Responsabile Coordinatore del servizio del Fornitore, così come individuato all'art. 24 del presente capitolato, è anche

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

CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DEL FORNITORE

Il Fornitore dovrà effettuare a proprie spese, per tutta la durata dell'appalto, i controlli analitici previsti dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire all'Ufficio Servizi Sociali.

In relazione alle attività di cui sopra, il concessionario dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante, che assumerà – in nome e per conto del concessionario medesimo – la qualifica di **“responsabile dell'industria alimentare”** di tutte le mense senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Monteprandone o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, e si assumerà ogni responsabilità anche di tipo penale, in ordine alla gestione, in concessione, del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente capitolato.

ART. 9 – ULTERIORI NORME DI ORGANIZZAZIONE

Per l'espletamento del servizio – in concessione - di ristorazione scolastica di cui al presente capitolato, il concessionario dovrà utilizzare i due centri di produzione dei pasti di cui al punto 1

I centri di produzione dovranno essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prevista dal DPR 327/80 e le sue caratteristiche tecniche ed organizzative, dovranno essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto.

Il concessionario deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Cooperativa o dalla Cooperativa stessa e a quella prevista dal presente capitolato e dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali ai sensi del Regolamento CEE 178/02);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Cooperativa produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Cooperativa dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservare il contenuto alla temperatura di + 4° C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico sanitari di cui al successivo articolo.

Il concessionario, prima dell'avvio del servizio, è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa di destinazione (porzionamento e distribuzione).

Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il momento della distribuzione al tavolo dei piccoli commensali, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato.

La preparazione dei pasti, il loro confezionamento e il loro trasporto deve avvenire secondo le normative vigenti e in particolare si sottolinea che:

Tutte le preparazioni devono risalire al giorno stesso del consumo ad eccezione di:

- mondata, affettata, porzionata, battuta, legata e speziata delle carni a crudo (con conservazione a +2°C)
- pelatura patate e carote (con conservazione in acqua acidulata in contenitori chiusi a + 5-10°C)
- cottura di torte senza crema.

Le derrate alimentari dovranno essere conservate a temperature e in frigoriferi diversi a seconda della tipologia di appartenenza.

I prodotti non deperibili, se in confezione parzialmente utilizzata, dovranno mantenere l'etichettatura originale e essere ben chiusi.

Le confezioni sottovuoto delle carni dovranno essere sconfezionate non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.

I legumi secchi devono essere mantenuti in ammollo almeno 12 ore con ricambio d'acqua.

Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura.

La porzionatura e il taglio degli affettati e dei formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate poche ore prima della cottura.

E' vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi.

Tutti i surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, devono essere scongelati prima della cottura in cella frigorifera alla temperatura massima di 4°C per un tempo non superiore alle 72 ore.

Il parmigiano grattugiato deve essere consumato entro 48 ore dalla data di preparazione.

ART. 10 - PERSONALE

L'organico del personale impiegato dal concessionario deve essere dichiarato prima dell'attivazione del servizio. Il concessionario dovrà indicare il numero degli addetti, le mansioni e il livello e il rapporto numerico addetti/pasti. Il rapporto di produzione dichiarato dal concessionario non può essere diminuito.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Il concessionario assume l'obbligo di trasmettere al concedente, all'avvio del servizio, l'elenco dei nominativi, l'orario e la mansione di tutto il personale addetto sia alla distribuzione che alla preparazione dei pasti; assume inoltre l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal concessionario sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere effettuata formazione in ottemperanza alla normativa regionale di riferimento.

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.

ART. 11 - 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 sostituto 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. 12 – 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, già attualmente in uso.

ART. 13- SUBAPPALTO - CESSIONE

Per la particolare caratteristica del servizio di refezione scolastica oggetto della presente concessione, è fatto assoluto divieto di subappalto o cessione del contratto, pena la risoluzione 'de iure' del contratto e l'incameramento della cauzione versata dal concessionario, fatta salva la possibilità del concedente di agire in giudizio per far valere ogni più ampia pretesa risarcitoria.

ART. 14- CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, il concessionario è obbligato a presentare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente Capitolato ed al successivo contratto. La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 30 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile competente.

ART.15- 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 ed 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 ed apparecchiature, secondo quanto stabilito più in dettaglio nel successivo articolo;
- gestione della raccolta differenziata 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 utenze del secondo Centro Cottura;
- acquisto attrezzature, arredi e quant'altro necessario per il funzionamento del servizio (ivi compresi i refettori)
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione necessarie per il normale mantenimento delle condizioni ottimali di sicurezza igienica nella mensa scolastica;
- 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 ed 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 del concessionario mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stesso; 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 dell'appalto 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 ed a quanto verrà indicato nel progetto in sede di offerta; a titolo di atto di indirizzo, sin d'ora, il concedente esprime gradimento circa l'acquisizione, da parte del concessionario, del 100% delle derrate alimentari dagli esercenti del Comune di Monteprandone.
 - 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 per l'effettuazione dei controlli presso il centro di cottura.

ART. 16 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE - CONCEDENTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

L'amministrazione comunale (concedente) adempirà i seguenti obblighi:

- Mettere a disposizione le aule refettorio e la cucina di Colle Gioioso, le attrezzature e gli arredi dei refettori della Scuola dell'infanzia e della Scuola Secondaria di 1° grado e della Cucina di Colle Gioioso;
- Fornire energia elettrica, gas e acqua presso le mense scolastiche (con esclusione del centro cottura di via Giovanni XXIII);
- Provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature 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. 17 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il concedente vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che il concessionario possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o in rapporto di collaborazione con il concedente, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. I pasti rifiutati in occasione delle verifiche dovranno essere sostituiti a cura e spese del Concessionario.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, il concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati ed in rapporto di collaborazione con l'Ente e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati; il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti; in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti del concessionario appaltatrice;
- controllo igienico-sanitario svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa.

ART. 18 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio della attività.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune ed essere presente nei refettori almeno 4 ore alla settimana.

ART. 19 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

Il concessionario si assume il rischio dei danni derivanti da incendio ed altri danni ai beni e/o per responsabilità civile e dovrà quindi produrre idonee polizze assicurative, stipulate con Compagnie assicuratrici di primaria importanza, a copertura di tutti i rischi attinenti l'oggetto della concessione.

Tali polizze dovranno prevedere un capitale/massimale per sinistro non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

La copertura assicurativa dovrà comunque tutelare la responsabilità civile derivante al concessionario dall'esercizio delle attività oggetto della concessione compreso:

- la proprietà e/o la conduzione a qualunque titolo dei beni inerenti l'attività, sia mobili che immobili e loro pertinenze, anche dell'Ente;
- la sottrazione, distruzione o deterioramento delle cose consegnate e non, di proprietà degli utenti dei servizi erogati;
- la somministrazione e smercio di cibi e bevande, compresi i danni dovuti a vizio originario del prodotto per i generi di propria produzione.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Monteprandone, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del concessionario.

Il concedente - Amministrazione Comunale - è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nella riscossione dell'importo pasto come determinato al precedente articolo 4 del presente capitolato.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 20 – PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE

Il concessionario si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie delle attrezzature ed arredi delle cucine e dei refettori pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e comunque non inferiore allo standard minimo definiti dai manuali di buona prassi igienica.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti adatti ai materiali con cui debbono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi previsti dal produttore, e mantenuti nei loro contenitori, ben chiusi e puliti. Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, disinfezione, sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

Il concessionario è comunque tenuto ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

ART. 21 – 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 in collaborazione con l'Amministrazione Comunale. Al termine dell'anno scolastico i pasti pagati ma non utilizzati dagli utenti dovranno essere rimborsati dal concessionario.

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 della scuola ai sensi del precedente art. 4 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 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. 22 – 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:

- 1) 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 questo facoltà): fino a Euro 1.600,00;
- 2) 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;
- 3) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alla mensa con conseguente disagio per l'utenza: fino a Euro 800,00;
- 4) 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;
- 5) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a Euro 1.600,00;
- 6) 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;
- 7) mancato rispetto del menù concordato senza preavviso fino a Euro 800,00;
- 8) ritardo nel pagamento dei contributi e/o delle retribuzioni al personale dipendente: fino a Euro 800,00;
- 9) 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/raccomandata A.R. 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. 23- SOPPRESSIONE TOTALE O PARZIALE – RIDUZIONE DEL SERVIZIO

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di Montepreandone, 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. 24– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- cessazione delle attività da parte del concessionario;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- sospensione del servizio;
- inosservanza reiterata delle norme igienico - sanitarie;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- 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 nel caso in cui si accerti

contaminazione o avaria in una fase temporale antecedente a quella della presa in carico delle derrate da parte del personale comunale di cucina;

- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, 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 dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- reiterata violazione degli obblighi contributivi e retributivi.

Nei casi sopra elencati l'Impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

ART. 25- REVISIONE DEI PREZZI

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 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. 26 – 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. 27 – 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. 28 – 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. 29 – 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. 30 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore, ai sensi dell'art.3 della L. 13 agosto 2010, n.136 e ss. mm.ii., a pena di nullità assoluta del contratto di appalto, assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto 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 l'appaltatore, 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. 31 - PATTO DI INTEGRITÀ

La ditta appaltatrice si impegna a rispettare il Patto d'integrità approvato con DGC. 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. 32 - CLAUSOLA SOCIALE

Ove la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale si impegna ad applicare l'art.37 del CCNL relativo ai cambi di gestione.

Negli altri casi, la ditta appaltatrice si impegna prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, laddove il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

ART. 33 – 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. 34 – NORME GENERALI

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

ART. 35 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 10 – comma 1 – del D.Lgs. n. 163/2006, si informa che tutti i dati forniti dal concessionario saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del apporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente concedente.