



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA a basso impatto ambientale ai sensi del D.M. 10.03.2020

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di PORTO RECANATI per il periodo 15/09/2022 – 30/06/2027, relativamente a:

- scuola dell'Infanzia,
- scuola Primaria sezioni a tempo pieno
- scuola Primaria sezione "modulo" limitatamente ad 1 sola giornata di rientro settimanale per ciascun anno di frequenza (ogni classe fruirà di 1 solo pasto ogni settimana)

L'affidamento del servizio è a basso impatto ambientale ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dall'Ufficio Scuola del Comune sulla base di quanto concordato con il Dirigente Scolastico.

Complessivamente si prevede l'erogazione di circa 63.090 pasti/annui.

Il quantitativo dei pasti di cui sopra è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale (di seguito A.C.).

L'Impresa Appaltatrice (di seguito I.A.) dovrà accettare di organizzare e gestire il servizio in eventuali mense nelle quali l'amministrazione comunale decidesse di attivare il servizio senza alcun costo aggiuntivo.

Eventuali variazioni che dovessero intervenire in futuro nella localizzazione dei vari plessi scolastici e nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della I.A.

Art. 2 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Sono a carico dell'I.A.:

- La fornitura, trasporto, controllo, immagazzinamento e conservazione delle derrate alimentari compresa l'acqua minerale con le caratteristiche delle tabelle merceologiche Allegato 3;
- La preparazione dei pasti nel Centro di preparazione abilitato che si trova all'interno della Scuola primaria in Via Dante, 9 a PORTO RECANATI;
- Il trasporto, tramite idoneo automezzo che dovrà essere messo a disposizione dalla I.A., dei pasti presso i plessi scolastici ove non sono presenti centri di preparazione dei pasti, in contenitori idonei forniti dalla I.A. ad integrazione di quelli già in possesso del Comune di PORTO RECANATI;
- La fornitura di diete personalizzate per particolari esigenze alimentari opportunamente supportate da documentazione medica o equivalente;
- La predisposizione dei refettori che prevede: l'allestimento e la sanificazione dei tavoli, l'apparecchiatura con tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri forniti dalla I.A.;
- Lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
- La sparcchiatura dei tavoli e loro pulizia;
- La pulizia e sanificazione: dei locali utilizzati per la preparazione, sporzionamento e somministrazione, dei macchinari, delle attrezzature e di quanto utilizzato per la produzione e somministrazione dei pasti;
- Il lavaggio e il riordino delle stoviglie;



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

- Il ritiro dei contenitori sporchi e la gestione rifiuti fino al conferimento agli appositi contenitori di raccolta secondo le modalità vigenti nel luogo di esecuzione del servizio;
- La fornitura degli arredi, delle attrezzature e degli utensili necessari per la conservazione degli alimenti, per la preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti e per il lavaggio delle stoviglie oltre a quelli concessi in comodato d'uso gratuito dall'A.C. come fornitura iniziale fatto salvo quanto disposto dal successivo art. 3;
- La fornitura e/o reintegro delle stoviglie e dei materiali come da allegato 1 e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo rispetto a quelli concessi in comodato d'uso gratuito dall'A.C. come fornitura iniziale;
- La fornitura dei prodotti per la pulizia, sanificazione ed igienizzazione dei locali, degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzati per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti. I prodotti utilizzati dovranno obbligatoriamente possedere la certificazione ECOLABEL a norma di legge.
- La fornitura di qualunque altro bene o servizio che non siano stati specificati nei punti precedenti e che siano necessari al regolare svolgimento del servizio nella sua completezza;
- La eventuale fornitura, al medesimo costo per il quale viene affidato il presente contratto di appalto, di pasti a favore di:
 - ✓ alunni della scuola primaria non frequentanti il tempo pieno, qualora esigenze scolastiche/cambiamenti di orari in corso d'anno, rendano indispensabile la fruizione della mensa scolastica;
 - ✓ frequentanti i centri estivi, solo qualora gli stessi siano organizzati dalla A.C., e qualora nell'organizzazione di tale servizio venga prevista la erogazione del pasto.

Art. 3 – DISPONIBILITA' DI UN CENTRO PREPARAZIONE PASTI DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' DELLA I.A.

Per fronteggiare eventuali situazioni di temporanea inagibilità/emergenza del Centro preparazione pasti di proprietà Comunale, l'I.A. dovrà disporre di un Centro cottura in dotazione/uso alla Impresa Appaltatrice di cui la stessa garantisce il rispetto di tutte le norme in termini di sicurezza, di igiene e agibilità, anche sotto il profilo della tutela dei lavoratori dipendenti. I pasti eventualmente trasportati dovranno essere confezionati secondo il principio della linea a legume fresco-caldo con personale e derrate a carico della Impresa appaltatrice, la quale dovrà provvedere al trasporto e consegna alle Scuole dell'Infanzia ed alla Scuola Primaria utilizzando contenitori termici multiporzioni che garantiscano la sicurezza microbiologica. La temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, dal D.lgs 155/97 e dai Manuali di corretta prassi igienica.

Il prezzo del singolo pasto, anche qualora dovesse essere temporaneamente utilizzato il Centro Cottura in dotazione all'I.A. per inagibilità del Centro Cottura di proprietà Comunale, rimarrà invariato.

Art. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da alunni e docenti delle scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno frequentanti l'Istituto Comprensivo "Enrico Medi" di PORTO RECANATI. Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali vigenti. Qualunque accesso al servizio di soggetti diversi da quelli sopra elencati dovrà essere preventivamente concordato ed autorizzato dall'A.C.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Art. 5 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Le sedi dove dovranno essere consegnati i pasti, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di PORTO RECANATI. Vengono indicati nell'allegato n. 1 i plessi scolastici, gli orari e tutte le specifiche per lo svolgimento del servizio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta. L'A.C. si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole a seguito della rilevazione delle presenze effettive. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 6 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata dal 15/09/2022 al 30/06/2027.

Art. 7 - VALORE DELL'APPALTO

Il prezzo posto a base d'asta, da sottoporre a ribasso, è di **€. 5,00 a pasto IVA esclusa**.

Il valore dell'appalto, per l'intera durata del contratto è pari a **€. 1.577.250,00 IVA esclusa**, più oneri per la sicurezza (D.U.V.R.I) pari ad **€. 8.000,00 (per l'intero periodo di appalto) per l'importo totale complessivo - sempre IVA esclusa - di € 1.585.250,00**. L'aliquota IVA sugli oneri sicurezza è del 22%.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio. I pagamenti saranno effettuati, nel termine massimo di sessanta giorni dalla data di emissione della relativa fattura, in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che l'Ente committente ha stimato in € 741.307,50 (€ 148.261,5 annui), calcolati in base al costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", indicato al Decreto Direttoriale n. 44 del 27-6-2019 (dicembre 2021), pubblicato sul sito ufficiale del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali.

Art. 8 SUBAPPALTO

Stante la necessità di mantenere in capo a un'unica I.A. l'approvvigionamento delle derrate e la preparazione dei pasti per il presente appalto, si ritiene di prevedere il subappalto per il solo servizio del trasporto dei pasti (personale e disponibilità dei mezzi necessari) dal centro di preparazione e cottura pasti ai refettori delle singole scuole in conformità a quanto stabilito dall'art. 105 del D.Lgs 50/16 e ss.mm.ii..

Il subappalto del servizio trasporto dei pasti necessita dell'autorizzazione dell'Ente appaltante. Eventuali autorizzazioni al subappalto potranno essere concesse solo qualora l'offerente abbia espressamente indicato nell'offerta di voler subappaltare il servizio di trasporto dei pasti a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 105, comma 4, lett. c) del Codice, in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti dell'Ente appaltante e dei terzi, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata. La Ditta aggiudicataria si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Ente appaltante da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

Ferma restando la possibilità di revoca dell'autorizzazione al subappalto da parte dell'Ente appaltante, l'aggiudicatario si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto qualora, durante l'esecuzione dello stesso, siano accertati dall'Ente appaltante inadempimenti, da parte del subappaltatore, di rilevanza tale da giustificare la risoluzione, avuto riguardo all'interesse dell'Ente appaltante medesimo. In tal caso è onere dell'aggiudicatario svolgere in proprio le attività derivanti dal contratto, senza diritto ad alcun indennizzo, risarcimento o rimborso da parte dell'Ente appaltante, né al differimento dei termini di esecuzione del contratto.

Il subappaltatore deve possedere i requisiti soggettivi richiesti per la partecipazione e non devono sussistere a suo carico motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016.

In caso di raggruppamento temporaneo, solo la capogruppo può stipulare i contratti di subappalto, in quanto titolare del contratto.

Con riferimento ai pagamenti si rinvia alla disciplina di cui all'art. 105 del D.Lgs 50/2016.

Art. 9 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dal competente Ufficio comunale sulla scorta delle indicazioni fornite annualmente dall'Istituto Scolastico, di norma dal mese di settembre al mese di giugno di ciascun anno scolastico. Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali.

E' fatto salvo il diritto del Comune di sospendere giornalmente il servizio di refezione scolastica in tutto o in parte per giustificati e fondati motivi, da comunicare al soggetto appaltatore, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 10 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DELLA IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'A.C i seguenti oneri:

- Concessione in uso alla ditta appaltatrice, dei locali e delle attrezzature già adibite allo scopo presso il Centro di preparazione dei pasti di proprietà comunale, nelle sale porzionatura pasti e nei refettori delle scuole per le quali viene svolto il servizio, da parte della I.A., di usufruirne unicamente per la produzione di pasti agli alunni e personale avente diritto.

Eventuali deroghe potranno essere concesse dall'A.C. previa presentazione di richiesta scritta e successiva formale autorizzazione;

-Manutenzione straordinaria dei locali.

Sono a carico della I.A. i seguenti oneri:

-Tutte le spese di gestione del centro unico di cottura e dei refettori (quali, a titolo esemplificativo: pagamento metano, acqua, energia elettrica, smaltimento dei rifiuti solidi e urbani e speciali derivanti dalla gestione del servizio).



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

- pagamento di un canone ricognitorio annuo di € 18.000,00 (oltre iva) per l'utilizzo dei locali dati in concessione da parte dell'Ente al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, delle attrezzature, strumentazioni, macchinari, elettrodomestici per la gestione del servizio;
- la manutenzione ordinaria degli impianti, dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza), manutenzioni programmate del centro cottura, refettori atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente;
- Esecuzione di almeno n.1 imbiancatura almeno n.1 volta l'anno di tutte le aree del centro cottura;
- derattizzazione periodica dei locali in uso;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali che ricomprende anche la loro sostituzione o la sostituzione di componenti in caso di rotture. Gli arredi, le attrezzature, gli utensili, le stoviglie e quant'altro messo a disposizione dal Comune, dovrà essere riconsegnato al termine del contratto, in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso. La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nel possesso degli stessi avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione del contratto.
- Eventuali integrazioni del materiale, stoviglie etc... necessario per il corretto svolgimento del servizio

Art. 11 - RILEVAZIONE PRESENZE E ORDINATIVO DEI PASTI

La presenza ai pasti viene rilevata giornalmente dal personale dell'I.A e trasmessa al Centro cottura attraverso l'utilizzo di un portale gestionale con accesso per tramite di pc forniti dal Comune. L'Amministrazione Comunale in collaborazione con l'Istituto Comprensivo si impegna a fornire entro le ore 9,30 di ogni giorno il numero dei pasti al Centro cottura.

Art. 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/06/1990, n.146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione parimenti sarà concordata con il Comune medesimo. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, impreveduto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore Pubblico.

Art. 13 - LICENZE A AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'I.A., con la massima diligenza a sua cura e spese e saranno intestate al Legale Rappresentante della medesima.

Art. 14 – ASSICURAZIONI



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile, penale e amministrativa, derivante dalla gestione del servizio ed in virtù di quanto richiesto dal presente capitolato o proposto nell'offerta.

A tale scopo l'I.A. si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, una polizza RCT stipulata con una Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'I.A., agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di mallevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, 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.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 15 – CLAUSOLA SOCIALE

La ditta appaltatrice è obbligata all'utilizzo, in via prioritaria, del personale già impiegato nel servizio nell'ottica della continuità dello stesso e del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo della sua durata, a condizione che le ore dedicate all'appalto, il numero e la qualifica degli operatori stessi siano armonizzabili con il modello organizzativo della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio. Sono fatte salve e quindi si applicano le clausole sociali previste dal CCNL di riferimento dell'affidatario qualora prevedano obblighi di assunzione più stringenti rispetto alla clausola sociale sopra indicata.

Art. 16 – PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Art. 17 - ORGANICO E ADDETTI

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche (cuochi, scodellatori, autisti) che verranno impiegate per l'esecuzione dello stesso. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio dovrà avere le seguenti caratteristiche:



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensione a quelli oggetto del presente capitolato.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'I.A. all'interno della relazione dell'offerta tecnica (criterio A) come numero, mansioni, livello e monte-ore, salvo variazioni in aumento a seguito di verificata necessità, ai fini dell'ottimale svolgimento del servizio. Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero minimo di addetti alla distribuzione tale da garantire un servizio ottimale.

Art. 18 - REINTREGRO PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Dovrà altresì essere garantita la presenza costante, nel numero stabilito del personale addetto alla produzione, reintegrando lo stesso in caso di necessità per assicurare lo standard presentato in fase di offerta. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

Art. 19 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale – addetto alla produzione, alla distribuzione e al trasporto pasti - impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare. L'I.A. fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

In particolare, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, l'I.A. deve garantire che siano affrontate le 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
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale

Art. 20 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome dell'addetto.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.

Art. 21 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, Decreti Legislativi 277/1991 e 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.)

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 22 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

Art. 23 – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico- sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e ss.mm.ii., Reg. CE N. 852/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 853/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 178/02 e ss.mm.ii. ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 24 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere conformi a quanto previsto negli Allegati nn. 2 e 3 del presente Capitolato speciale.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

L'impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche. I prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99 devono essere conformi alle direttive CE (Regolamento CEE n. 834/2007, Regolamento CEE n. 2092/91 – Regolamento CE 1804/99 – Regolamento CEE n. 2481/92 modificato dal Regolamento CEE 535/97 – Legge 526/99 art. 10 comma 7).

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai regolamenti CEE 2092/91 recepito dal D.P.R. 24 maggio 1992, n. 338 e Reg. CE N. 834/2007, confezionato in imballi originali comprovanti la biologicità tramite attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

Art. 25 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.L. 109/1992 e successive modificazioni). e devono rispondere ai requisiti di rintracciabilità di cui al Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 26 - RIUTILIZZO ALIMENTI PREPARATI E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

E' vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. E' altresì vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo di pasti avanzati nei giorni precedenti. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Eventuali pasti avanzati dovranno essere smaltiti il giorno stesso della loro preparazione.

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

Art. 27 - SISTEMA HACCP

L'I.A. deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP). Il responsabile dell'industria alimentare dovrà ottemperare alle suddette disposizioni. A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema HACCP.

L'I.A. deve mettere a disposizione degli organismi preposti, il piano di autocontrollo da essa predisposto e le registrazioni delle procedure.

Art. 28 - PREPARAZIONE DEI PASTI

Nella preparazione dei pasti si dovrà rispettare scrupolosamente la tipologia dei prodotti indicati nelle Tabelle Merceologiche degli Alimenti di cui **all'allegato n. 3**.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro Cottura di proprietà comunale.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale fino iodato e limone.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Per la preparazione del pasto l'I.A. dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente; in particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso le sale porzionatura pasti delle singole scuole;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue,
- Cibi fritti,
- Il dado da brodo contenente glutammato,
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti,
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della I.A. In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle merceologiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura del soggetto appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Di norma i menù non sono modificabili. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione del competente Ufficio comunale.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

L'I.A. può, eccezionalmente e previo accordo con l'Ufficio comunale, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, eventi meteorologici eccezionali;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'A.C. inoltre si riserva di modificare le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico nei casi in cui vi sia un costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

L'I.A. dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

Art. 29 - PREDISPOSIZIONE DEI MENU'

L'Impresa Appaltatrice è tenuta ad utilizzare i menù Autunno-Inverno e Primavera-Estate allegati al presente Capitolato speciale d'appalto (Allegato n. 7).

Qualora dovesse manifestarsi la necessità di una revisione o modifica di tali menù, l'A.C. dovrà provvedervi e provvedere altresì a trasmettere i menù modificati al SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'ASUR Marche Area vasta n. 3 per l'obbligatoria VALIDAZIONE.

L'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere a modificare ed aggiornare i Menù sulla base delle indicazioni che il SIAN riterrà di fornire.

I menu sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASUR.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite nel precedente articolo.

L'A.C. si riserva di modificare la stesura del menu a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a crudo relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Tali tabelle dei pesi a crudo vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica.

L'eventuale variazione del menù dovuto ad una delle cause di cui all'art. 31 o a quelle sopra riportate non comporterà comunque modifiche al costo pasto indicato nell'offerta.

Art. 30 – QUANTITA' DEGLI ALIMENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche di cui all'allegato n. 2, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli alimenti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione a seconda della fascia d'età. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso.

Art. 31 - DIETE SPECIALI

L'I.A. dovrà preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici, in monoporzione con l'indicazione dell'utente destinatario.

L'I.A. dovrà inoltre fornire, dietro presentazione di specifica richiesta del competente Ufficio, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Art. 32 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

L'impiego dei prodotti biologici richiesti dal presente capitolato e individuati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 3, dovrà essere comprovato, se richiesto dall'ufficio comunale competente, dalle copie delle bolle di consegna o fatture attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nei centri preparazione pasti e nelle cucine. Tali documenti dovranno rimanere a disposizione per i controlli per almeno un mese.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE n. 834/2007, 2092/91 e 1804/99 e ss.mm.ii.

Per quanto riguarda **le percentuali minime obbligatorie** dei prodotti alimentari si fa riferimento ai **Criteri Ambientali Minimi** per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvato con decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare in data 10 marzo 2020 con riferimento alla ristorazione scolastica. **Tali indicazioni sono riportate nell'Allegato 3) al presente capitolato.**

E' ammesso esclusivamente l'uso di olio extra vergine di oliva EVO derivante da produzione biologica ovvero con indicazione D.O.P. (denominazione di origine protetta) ovvero I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

E' obbligatorio l'uso di pesce sia fresco che surgelato/congelato. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. Non è ammessa la surgelazione/congelazione di alimenti freschi ed il loro successivo utilizzo.

Non è in ogni caso ammesso l'uso di cibi precotti a meno che tale modalità non sia espressamente prevista da normativa nazionale o regionale.

Nel caso in cui uno o più dei prodotti o di quelli offerti in aggiunta in sede di gara non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di darne comunicazione a mezzo fax o e-mail all'ufficio competente del Comune (segreteria@comune.porto-recanati.mc.it) e di sostituirli momentaneamente con altri prodotti di tipo biologico e di pari valore nutrizionale comunque individuati nelle tabelle merceologiche allegato n° 3. Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.

Art. 33 – CONTENITORI E IMBALLAGGI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. e al Reg. CE N. 852/04 e ss.mm.ii. e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. I contenitori devono contenere all'interno contenitori Gastro-norm con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le diete speciali devono essere consegnate così come previsto dall'art. 31.

La frutta accuratamente lavata deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

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



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione.

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%. Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 34 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, di proprietà o comunque nelle disponibilità dell'I.A, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 852/04 e ss.mm.ii.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente e/o secondo esigenza alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalle normative vigenti.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 35 - ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a porzionatura pasti all'interno delle singole scuole come indicato nell'allegato 1, a cura dell'I.A.

Gli stessi non dovranno stazionare nei contenitori più di 20 minuti prima di essere serviti, e comunque per un tempo che possa incidere negativamente sulla loro qualità.

Gli orari del consumo del pranzo sono quelli indicativamente riportati nell'allegato 1.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore non imputabili all'I.A.

Art. 36 - SOMMINISTRAZIONE DELLE PORTATE

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù rispettando le quantità indicate nella tabella dietetica allegato n.2.

Art. 37 - TABELLA PESI A CRUDO

L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a crudo di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ordine di scuola (Scuola dell'infanzia e primaria).

Le tabelle dei pesi a crudo, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Art. 38 - OPERAZIONI DI DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti a cura dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato conforme ai requisiti di legge e come indicato nell'allegato 1.

Art. 39 - INFORMAZIONE ALL'UTENZA

L'I.A. è tenuta a consegnare ai genitori dei bimbi che usufruiscono del servizio, all'inizio di ogni anno scolastico, copia del menù somministrato. L'impresa è tenuta altresì ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù. Dovranno essere rese disponibili a richiesta del personale autorizzato le tabelle merceologiche e le tabelle dietetiche.

L'I.A. deve garantire un'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. Allo scopo, l'I.A. deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. L'I.A. dovrà inoltre garantire quanto segue:

- a) incontri con le famiglie al fine di condividere un percorso nutrizionale che armonizzi gli apporti calorici del pranzo consumato a scuola con la merenda e la cena che verranno consumate a casa;
- b) incontri formativi e informativi con gli Insegnanti dei plessi nei quali è attiva la mensa;

Art. 40 - ADEMPIMENTI

Presso il Centro di Preparazione e Cottura dei pasti e presso i terminali di consumo devono essere eseguiti quotidianamente i necessari ed adeguati trattamenti di pulizia.

Tutti i prodotti di pulizia che l'I.A. intende utilizzare, devono essere muniti di schede tecniche di sicurezza. E' obbligatorio l'uso di prodotti ECOLABEL.

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso i Centri di Produzione Pasti e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

L'I.A. è tenuta ad effettuare a sue spese analisi chimiche e biologiche su tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti almeno 2 volte all'anno consegnando la copia dei risultati all'ufficio preposto dell'A.C. Le analisi dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati dal Ministero della Sanità.

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



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 41 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro di Produzione Pasti.

Art. 42 - PULIZIA E SMALTIMENTO RIFIUTI

La I.A. dovrà curare che le cucine, i magazzini, i refettori, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro siano mantenuti in perfetto stato di pulizia e di igiene. E' a carico della I.A. la fornitura di tutti i prodotti e delle attrezzature per tali operazioni, nonché quelli necessari per il lavaggio delle stoviglie a mano e con macchine. Tutti i rifiuti solidi, debitamente differenziati o non a seconda del sistema di raccolta attivo nella zona di pertinenza del plesso, dovranno essere riposti in idonei sacchi a perdere forniti dalla I.A. e trasportati nei cassonetti più vicini alla sede scolastica.

Sarà a carico della I.A. far disinfestare almeno quattro volte l'anno (Natale, Pasqua, inizio e fine anno scolastico) i locali ed i magazzini e mettere in atto le misure necessarie per prevenire la presenza dei roditori ed insetti. In caso di evidente necessità dovranno essere effettuati interventi straordinari di disinfestazione. Il Comune si riserva la possibilità di operare controlli, direttamente o mediante organismi preposti, sullo stato di pulizia dei locali e delle attrezzature.

Art. 43 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici, annessi alle cucine, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti doppio scomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere con fornitura a carico della I.A ed in conformità a quanto previsto nell'art. 40 del presente capitolato speciale d'appalto.

Art. 44 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, entro novanta giorni dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008, tenendolo a disposizione.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Art. 45 - REFERENTI DELLA SICUREZZA

L'I.A. è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 46 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME E DEI REGOLAMENTI

L'I.A. deve porre in essere nei confronti del personale impiegato tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà a detto personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

Art. 47 - ORDINARIA E STRAORDINARIA MANUTENZIONE

L'I.A. ha l'obbligo di provvedere a propria cura e spese a tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, elettrodomestici e degli arredi in modo da consentire continuità ed efficienza gestionale del servizio.

Art. 48- SOSTITUZIONE ATTREZZATURE

La I.A. si obbliga a sostituire le attrezzature, con ogni onere a proprio carico compresa installazione e smaltimento delle attrezzature sostituite.

Delle attrezzature fornite dovrà essere prodotta tutta la documentazione tecnica prevista dalle normative vigenti, nonché la documentazione contabile relativa alle spese effettivamente sostenute. Resta in capo all'I.A. la fornitura di attrezzature/strumentazioni ritenute utili per il servizio, da offrirsi in sede di gara.

Art. 49 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i punti preparazione pasti e presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' facoltà, altresì, dell'A.C. disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro Produzione Pasti e i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici. Annualmente le parti verificheranno lo stato dei locali utilizzati.

Art. 50 – COMITATO MENSA

E' istituito il Comitato mensa, con facoltà di verificare il buon andamento del servizio, secondo il regolamento sottoscritto dall'istituto Comprensivo e dal Comune di PORTO RECANATI.

A tal scopo la ditta si impegna a mettere a disposizione dei membri del Comitato gli indumenti necessari per le visite (eventualmente anche confezionati con materiale a perdere); non è necessario il possesso del libretto di idoneità sanitario in quanto l'attività dei rappresentanti della



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Commissione deve essere limitata alla semplice osservazione. Sarà evitata ogni forma di contatto diretto con alimenti, stoviglie, utensili ed attrezzature.

Art. 51 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli che possono essere effettuati da parte del Comune sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici.

Le ispezioni riguardano:

- rispetto del menù;
- controllo delle grammature;
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nei frigoriferi;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A..

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti da organismi preposti.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa (D.Lgs. 123/1993 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 2073/05 e ss.mm.ii.).

Art. 52 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'I.A. tramite personale incaricato è tenuto a conservare un campione corrispondente a 150 gr di ogni vivanda somministrata, presso i centri cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data del prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e vanno conservati per 72 ore nel surgelatore. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Art. 53 CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'I.A. è tenuta a consentire agli organi preposti al controllo l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art. 54 – PENALITÀ

L'I.A. dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e previste dalle normative di legge vigenti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato inferiore a quello previsto nelle menu, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio nel giorno del controllo;
- Qualora fossero usate derrate diverse dalle tabelle merceologiche e a quanto precisato in sede di offerta sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00) al giorno per ogni giorno in cui è stato verificato il mancato rispetto;
- Per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'ufficio competente della A.C., viene applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00) al giorno;
- Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la preparazione e conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni violazione;
- Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 500,00 (cinquecento/00);
- Qualora si verificassero ritardi nella somministrazione dei pasti penale di € 200,00 (duecento/00) per ogni singola scuola;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, sarà applicata una penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) con un ulteriore penale di € 500,00 (cinquecento/00) se il ritrovamento interessa più di una porzione, con l'obbligo da parte della I.A. di fornire un pasto sostitutivo;
- Per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema HACCP penale di € 500,00 (cinquecento/00) e penale di € 200,00 (duecento/00) per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
- Per la mancata o errata somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso una penale, da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.500,00 (millecinquecento/00) in relazione alla gravità del caso, con accollo di ogni e qualsiasi responsabilità ne possa conseguire;
- Penale di € 1.000,00 (mille/00) per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- Penale di € 3.000,00 (tremila/00) per mancata comunicazione alla A.C. del mancato utilizzo delle derrate di cui all'art. 59 della L. 488/99;
- Penale € 300,00 (trecento/00) per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto in fase di gara;
- Penale € 500,00 (cinquecento/00) o comunque una somma proporzionata all'entità del disservizio per tutte le inadempienze non indicate specificatamente nel presente articolo.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza triplicata.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza; la I.A. potrà presentare le proprie eventuali controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla ricezione della contestazione stessa.

Qualora trascorso tale termine, non fossero pervenute controdeduzioni o se pervenute non siano ritenute valide, la A.C. procederà all'applicazione delle sanzioni. L'importo delle sanzioni sarà



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

detratto dalla prima fattura posta in liquidazione, a norma del successivo art. 62, dopo l'applicazione della sanzione stessa.

Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo di un importo pari al 5% dell'importo presunto annuale posto a base d'asta.

Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile ("*clausola risolutiva*")

Art. 55- PREZZO DEL PASTO

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Trascorsi almeno 365 giorni dalla stipula del contratto, ad istanza della parte interessata, il prezzo del pasto verrà rivalutato, dietro richiesta scritta della I.A., nella misura dell'indice ISTAT "Tabella 9 Indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati compresi tabacchi".

Art. 56 – REVISIONE PREZZO

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato ha la durata di cinque anni il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara . Per i primi dodici mesi il prezzo resterà invariato. Il prezzo del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio sarà, previa richiesta scritta, soggetto a revisione con riferimento all'indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività nazionale (NIC- senza tabacchi) rilevato al 30 Giugno di ogni anno.

Art. 57 - LIQUIDAZIONE

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.A., avverrà su presentazione di regolare fattura mensile., entro 60 giorni dalla data di emissione della stessa e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture emesse devono specificare il numero dei pasti erogati, separati per ciascun plesso scolastico, devono essere intestate al Comune di PORTO RECANATI e saranno liquidate come sopra indicato. Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

Art. 58 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte.



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Cod. Civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Cod. Civ. le seguenti ipotesi:

- Fallimento della I.A. e cessazione dell'attività;
- Abbandono dell'appalto;
- Motivi di pubblico interesse o necessità;
- Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- Infrazioni gravi e reiterate in riferimento alla fornitura di derrate non conformi a quanto richiesto delle tabelle merceologiche;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi.

Con la risoluzione del contratto, il Comune è autorizzato, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

In tal caso sarà a carico della ditta appaltatrice ogni maggiore spesa che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

Art. 59 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato, sarà definita secondo la normativa vigente in materia. Foro competente: Foro di Macerata

Art. 60- RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 61 - RISERVATEZZA DEI DATI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. N. 196 del 30/06/2003 e ss.mm.ii., l'A.C. informa che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per la gestione delle procedure e delle attività conseguenti alla stipulazione, nel rispetto degli obblighi previsti da leggi e regolamenti comunali in materia.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti tecnici:

Allegato n. 1 Elenco scuole

Allegato n. 2 Linee Guida per la redazione dei Menù



Città di PORTO RECANATI

Provincia di Macerata

Allegato n. 3 Caratteristiche merceologica delle derrate alimentari

Allegato n. 4 D.U.V.R.I.;

Allegato n. 5 Criteri attribuzione punteggi

Allegato n. 6 Bozza contratto

Allegato n. 7 Menù

Allegato n. 8 Elenco materiale e strumentazione a disposizione

Allegato n. 9 Elenco personale al 30.06.22 e incidenza percentuale costi

Allegato n. 10 Requisiti di partecipazione

Allegato n. 11 Planimetrie locali