



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE AA.SS. 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 CON OPZIONE DI PROROGA CONTRATTUALE PER ULTERIORI DUE ANNI (AA.SS. 2027/2028 – 2028/2029)

CUP D84D24003170004

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura giornaliera di pasti e merende, a favore dell'utenza scolastica (alunni, personale docente e non docente avente diritto al pasto, eventuale altro personale autorizzato dal Comune) delle scuole pubbliche del territorio comunale.

I plessi scolastici insistenti sul territorio comunale sono i seguenti:

- VIA ZANDONAI – Scuola prima e secondaria di primo grado.
- VIA VILLAGRANDE – Scuola dell'infanzia.

Per quanto attiene alla scuola dell'infanzia si rappresenta che la stessa è oggetto di lavori, finanziati dal PNRR, di demolizione e ricostruzione e pertanto gli alunni sono attualmente trasferiti nel Municipio sito in Piazza Barocci, n. 4; fino al trasferimento degli alunni nella nuova sede scolastica (prevista entro marzo 2026) il servizio dovrà pertanto essere svolto nei predetti locali.

Sulla base di specifica comunicazione della stazione appaltante potranno essere individuati ulteriori plessi “provvisori” a seguito di modifiche temporanee all'ubicazione delle scuole a causa di eventi attualmente non prevedibili.

Nello specifico, la ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- alla produzione dei pasti in legume fresco-caldo, nelle diverse fasi, dall' acquisto delle materie prime, alla preparazione e confezionamento;
- al trasporto e consegna ai piani dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche sopra indicate.

La preparazione dei pasti dovrà essere svolta presso idoneo punto cottura allestito e nella disponibilità della ditta aggiudicataria come meglio definitivo negli articoli successivi.

Il servizio dovrà essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato.

Il servizio di ristorazione dovrà inoltre avere le caratteristiche previste:



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- dai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” approvati con Decreto Ministero dell’Ambiente 10 marzo 2020;
- dalle previsioni di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128

ART. 2

DISPOSIZIONI PRELIMINARI RIGUARDANTI L'APPALTO

L'assunzione dell'appalto da parte della ditta aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, la ditta aggiudicataria, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio della ditta aggiudicataria circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per la ditta aggiudicataria, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti le materie dell'appalto.

ART. 3

DURATA DELL'APPALTO

La durata prevista dell'appalto è di n. 3 anni scolastici (2024/2025, 2025/2026, 2026/2027) con opzione di “proroga contrattuale” per ulteriori due anni (2027/2028 e 2028/2029) su richiesta dell'Amministrazione comunale.

La decorrenza è prevista dal 1° ottobre 2024.

L'erogazione del servizio è prevista, sulla base del calendario scolastico annualmente definito dalle autorità competenti e dalla Dirigente Scolastica, di regola dal 01 ottobre di ogni anno e termine al 30 giugno e con la seguente frequenza:

- dal lunedì al venerdì (cinque giorni settimanali) per la scuola dell'infanzia
- due giorni settimanali (in corrispondenza dei rientri pomeridiani) per la primaria e la scuola secondaria di primo grado.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Il prospetto delle classi coinvolte nel servizio è riportato nel seguente prospetto:

N. Anno	Anno scolastico	Classi
1	2024/2025	Tutte le classi scuola infanzia e scuola secondaria di primo grado. Classi III, IV e V della scuola primaria
2	2025/2026	Tutte le classi scuola infanzia e scuola secondaria di primo grado. Classi II, III, IV e V scuola primaria.
3	2026/2027	Tutte le classi scuola infanzia, scuola secondaria di primo grado e scuola primaria.
Eventuale proroga contrattuale		
4	2027/2028	Tutte le classi scuola infanzia, scuola secondaria di primo grado e scuola primaria.
5	2028/2029	Tutte le classi scuola infanzia, scuola secondaria di primo grado e scuola primaria.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di variare giornate e orari delle forniture. Le eventuali variazioni non determineranno, per la ditta affidataria del servizio, la possibilità di richiedere risarcimenti al Comune né di variare il prezzo unitario di fornitura.

ART. 4

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà affidato a seguito di "procedura aperta", ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. n. 36/2023.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta con il "criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa", individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a) e dell'art. 130, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023.

I criteri di valutazione delle offerte sono contenuti e descritti nell' Allegato 3.

Al momento dell'offerta le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno dichiarare di aver preso visione dell'ubicazione dei plessi scolastici interessati al servizio (sia di quelli "definitivi" che di quelli provvisoriamente allestiti a tale scopo). È pertanto obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare prima della formulazione dell'offerta il sopralluogo dei locali dove devono eseguirsi i servizi di consegna in quanto è prevista la consegna ai piani dei pasti.

La prescrizione del sopralluogo obbligatorio da parte degli operatori economici presso i punti individuati per la consegna dei pasti (plessi scolastici e sedi provvisorie come meglio indicate nella relazione allegata



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

è nel capitolato) è necessaria in ragione della previsione della consegna ai piani dei pasti e della logistica, specialmente per quanto attiene alla sede - provvisoria - presso il Municipio che necessita di apposita valutazione e verifica.

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei giorni feriali dal lunedì al venerdì previo appuntamento da fissare telefonando al numero 0721 471103 o con Mail: comune@comune.mombaroccio.pu.it o PEC: protocollo@pec.comunemombaroccio.it.

Le richieste di sopralluogo saranno accolte secondo l'ordine di arrivo delle richieste.

L'incaricato rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico o altro soggetto da loro incaricato munito di delega.

L'incaricato di un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida e conveniente.

All'Amministrazione comunale è in ogni modo riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

ART. 5

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E TECNICA MINIMI

PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

Ai fini dell'ammissione alla selezione le ditte partecipanti devono possedere (a pena di esclusione) i seguenti requisiti:

- insussistenza, in capo ai concorrenti, dei motivi di esclusione dalla partecipazione ad appalti e concessioni pubblici di cui all'art. 94 del D. Lgs. 36/2023;
- iscrizione alla CCIAA nel Registro delle Imprese o all'Albo delle Imprese Artigiane aventi oggetto sociale la ristorazione collettiva;
- possesso di certificazione di sistema qualità conforme alle norme UNI EN ISO serie 9001/2015 rilasciata per attività corrispondenti della concessione;
- le imprese che nel triennio precedente abbiano avuto un fatturato nel settore di almeno € 600.000,00 iva esclusa;
- esperienza conseguita, consistente nell'aver eseguito nel precedente triennio contratti analoghi, in favore di amministrazioni pubbliche, mediante gestione di un servizio avente importo almeno pari a quello del presente bando.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

La richiesta di un fatturato minimo, come sopra individuato, trova ragione giustificatrice nella delicatezza del servizio, rivolto a bambini di età, tendenzialmente, non superiore ad anni 10. Detta circostanza ha consigliato la richiesta di prova di adeguata esperienza nel settore attraverso l'attestazione di un determinato fatturato minimo.

ART. 6

VALORE DELL'APPALTO A BASE DI GARA

L'importo del servizio, posto a base di gara, è così definito:

- euro 6,20 (SEI virgola VENTI), di cui euro 3,28 per costi della manodopera non soggetti a ribasso a pasto, I.V.A. esclusa, a singolo pasto scuola dell'infanzia
- euro 6,84 (SEI virgola OTTANTAQUATTRO), di cui euro 3,61 per costi della manodopera non soggetti a ribasso, I.V.A. esclusa, a singolo pasto scuola primaria e scuola secondaria di 1° grado
- euro 0,93 (ZERO virgola NOVANTATRE), di cui euro 0,49 per costi della manodopera non soggetti a ribasso, I.V.A. esclusa, a singola merenda

IMPORTO TOTALE (IVA esclusa) ANNI 3:

euro 188.662,53 di cui costo manodopera euro 99.665,55

IMPORTO TOTALE PROROGA CONTRATTUALE (IVA esclusa) ANNI 2:

euro 131.589,02 di cui costo manodopera euro 66.443,70

IMPORTO TOTALE (IVA esclusa):

euro 320.251,55 di cui costo manodopera euro 166.109,25

Le modalità di calcolo e le specifiche per ciascuna misura/importo sono espone nella relazione Tecnico-illustrativa del progetto del servizio (Allegato 1 parte integrante e sostanziale).

Il numero dei pasti giornalieri e delle merende è un dato medio da considerarsi indicativo e potrà variare in relazione all'effettiva apertura del servizio ed al numero di presenze giornaliere degli utenti.

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o delle merende e/o dei giorni di apertura del servizio, non darà luogo a variazioni del prezzo unitario, determinatosi con l'aggiudicazione.

La revisione dei prezzi contrattuali è ammessa ai sensi dell'art. 60 del Codice dei contratti.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Per l'adeguamento dei prezzi si procederà utilizzando gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie così come definite e pubblicate dall'ISTAT ai sensi del richiamato art. 60 del Codice.

Il primo aggiornamento potrà essere effettuato, a seguito di specifica richiesta da parte della Ditta Appaltatrice, a decorrere dal tredicesimo mese successivo alla stipula del contratto, con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente l'avvio del servizio (a titolo esemplificativo: in caso di avvio del servizio il 1° ottobre 2024, la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1° ottobre 2025 prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 30/09/2024 e il 30/09/2025).

Ai sensi del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente appalto non si rilevano rischi da interferenze; di conseguenza, i relativi oneri sono pari a 0,00 (zero).

I prezzi unitari del pasto e della merenda definitivi sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dalla Ditta Appaltatrice con l'Amministrazione Comunale, a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Con riferimento a quando stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente inclusi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I pagamenti, subordinati alla verifica di regolarità del DURC, acquisito dalla stazione appaltante, secondo la normativa vigente, verranno disposti entro 30 gg dal ricevimento di regolare fattura elettronica. In ogni fattura dovrà essere riportato il numero dei pasti e delle merende forniti nel mese di riferimento, distintamente per alunni e personale scolastico.

L'Amministrazione comunale procederà a controllo incrociato con le distinte di consegna giornaliera, sottoscritte dal personale della ditta e dal Responsabile del plesso scolastico.

In attuazione degli obblighi previsti dalla legge n. 136/2010 rubricata "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e successive modifiche, l'impresa appaltatrice con la sottoscrizione del contratto dichiara di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge citata; si impegna altresì ad inserire, a pena di nullità, in ogni eventuale contratto di subappalto o subcontratto inerente il presente rapporto negoziale, un'espressa clausola di rispetto circa gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010; le parti danno atto che le transazioni riferibili al presente contratto saranno effettuate con lo strumento del bonifico bancario o postale su conti correnti dedicati, come da comunicazione da rendersi, da parte del fornitore, ai sensi dell'art. 3 c.7 della stessa legge, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

In ragione di quanto sopra, le parti prendono atto che il presente contratto può essere risolto in attuazione dell'art. 1456 c.c. nel caso in cui le transazioni oggetto del contratto vengano effettuate senza l'utilizzo dello strumento del bonifico bancario o postale su conti correnti dedicati.

ART. 7

FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica, per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino, conformemente alle indicazioni contenute nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica – 2019" del Ministero della Salute, i cui obiettivi possono essere riassunti nei seguenti punti:

- promozione della salute, attraverso corrette abitudini alimentari;
- promozione della socialità, dell'uguaglianza, dell'integrazione e di consumi consapevoli e sostenibili;
- sicurezza e conformità alle norme;
- appropriatezza rispetto ai bisogni, non solo in termini di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
- rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
- congruo rapporto tra qualità e prezzo;
- soddisfazione dell'utenza.

ART. 8

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO, MODALITÀ DI ESECUZIONE E CENTRO COTTURA

Le attività oggetto del presente capitolato devono essere finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono dei servizi prescritti dal presente capitolato.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di svolgimento, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

I servizi devono essere espletati dalla ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative eventualmente proposte in sede di offerta.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Spetta alla ditta aggiudicataria la direzione gestionale del servizio per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte della Stazione appaltante e degli utenti; le attività, pertanto, devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante, garantendo un alto grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del servizio erogato dalla ditta aggiudicataria.

In particolare il servizio dovrà essere così erogato:

A) ORGANIZZAZIONE

Il servizio verrà svolto nel periodo previsto dal calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, festivi esclusi, a pranzo, con consegna giornaliera dei pasti e delle merende ai piani presso le scuole indicate negli articoli precedenti.

Il numero e la tipologia dei pasti verranno prenotati telefonicamente dal personale scolastico, entro le ore 9,30 dello stesso giorno di servizio; oltre ai pasti, verranno prenotate le merende, da somministrare il mattino successivo.

La consegna dei pasti e delle merende dovrà avvenire entro l'orario che sarà indicato precedentemente all'inizio del servizio dall'Amministrazione.

Il quantitativo dei pasti e delle merende forniti ad ogni plesso dovrà risultare da apposita bolla di consegna, sottoscritta dall'incaricato al trasporto e dal Responsabile del plesso, sulla quale andranno indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti, distinti per alunni, personale scolastico ed eventuali diete speciali, il numero delle merende, l'ora della consegna ed il relativo plesso di destinazione.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice le spese generali ed oneri relativi a:

- fornitura di piatti, posate e bicchieri in plastica/ materiale biodegradabile, tovaglioli a perdere e tovagliato monouso (per la scuola dell'infanzia posate, bicchieri e piatti non necessari salvo specifiche richieste);
- provvista di materie prime alimentari per i pasti, le merende ed i condimenti;
- contenitori isotermitici e bacinelle inox, utilizzati per la veicolazione dei pasti, conformi alle norme vigenti, quantitativamente e qualitativamente idonei al trasporto delle derrate, previste di volta in volta nei menù;
- trasporto dei pasti alle sedi di destinazione e consegna ai piani;
- fornitura di tovaglette monoposto e tovaglioli monouso, in quantità adeguata al numero di utenti, da utilizzare presso i refettori, di tipologia e caratteristiche conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge;



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- predisposizione e gestione del Piano di Autocontrollo (HACCP), come previsto dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i., per le proprie attività e competenze;

- assicurazione RCT;

- oneri relativi all'utilizzo del personale, locali ed attrezzature, per la preparazione e trasporto dei pasti.

In particolare, la Ditta Appaltatrice deve uniformarsi al Reg. CE n.852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare processi, fasi ed operazioni potenzialmente pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nelle attività di competenza, assumendo la piena ed esclusiva responsabilità del corretto svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato e delle maestranze adibite alle stesse.

Sono a carico dell'Ente Appaltante gli oneri relativi a:

- prenotazione giornaliera dei pasti e delle merende;
- dotazione di attrezzature, minuterie ed arredi dei refettori;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, locali, impianti ed arredi;
- ricevimento dei pasti (al piano), porzionamento e somministrazione all'utenza;
- lavaggio delle stoviglie, utensileria ed attrezzature specifiche utilizzate per l'erogazione del servizio. In particolare, i contenitori di acciaio multiporzione, utilizzati per il trasporto, andranno lavati e reinseriti nei contenitori esterni, per essere ritirati, il giorno seguente, dalla ditta incaricata del trasporto;
- apparecchiatura /riordino dei tavoli e pulizia delle sale refettorio e della cucina;
- smaltimento dei rifiuti.

B) CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La conservazione delle derrate alimentari deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la ditta aggiudicataria dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno, a richiesta, essere messe a disposizione del Comune per la verifica, e conservate per la durata di un anno.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; uno per le carni, uno per le verdure i salumi ed i formaggi.

Le carni rosse o bianche, non confezionate devono essere conservate in celle frigorifere distinte separate.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto deve essere immediatamente consumato.

I prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte bisogna conservarli in adatti contenitori di vetro o plastica per alimenti.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

I prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salami. ecc..) devono essere riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi. Scrivere sull' etichetta la data di scadenza e la data di apertura del prodotto.

In presenza di pesce surgelato, lo stesso deve essere rimosso dai contenitori di cartone e posto in idonee buste per alimenti avendo cura di apporvi l'etichetta con la data di scadenza.

Le uova fresche devono essere conservate nel frigorifero nella loro confezione originale.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere rimossi dai loro contenitori originali e posti in altri idonei contenitori avendo cura di apporvi l'etichetta.

I prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti. Tutti i contenitori devono essere etichettati.

Le confezioni degli alimenti sottovuoto devono essere visibilmente integre fino al momento dell'utilizzo.

Tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "Prodotto non conforme in attesa della resa".

C) PREPARAZIONE DEI PASTI E MERENDE – REQUISITI DEL CENTRO DI COTTURA

I pasti verranno preparati dalla Ditta Appaltatrice, in legame fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo (fatta eccezione per le merende) e confezionati in bacinelle d'acciaio inox, munite di coperchio, multi porzione.

Le bacinelle saranno raggruppate in contenitori isotermici o termici a norma di legge, in grado di garantire il mantenimento delle corrette temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi; i contenitori saranno suddivisi per scuola/refettorio e identificati da appositi talloncini.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso idoneo centro di cottura, in disponibilità della ditta appaltatrice, con canoni, utenze ed ogni altro onere gestionale e autorizzatorio a suo carico.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

In relazione a quanto sopra, la ditta appaltatrice dovrà produrre, in sede di gara, apposita dichiarazione, attestante l'impegno ad avere pienamente disponibile e perfettamente funzionante, entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto, la disponibilità di almeno n. 1 (uno) centro di cottura idoneo alla produzione dei pasti per l'ente appaltante, raggiungibile in massimo 15 minuti rispetto alla sede municipale del Comune di Mombaroccio.

Per "struttura idonea" si intende un centro di cottura, la cui ubicazione e caratteristiche dovranno, al momento dell'avvio del servizio, essere documentate da apposita planimetria indicante spazi, impianti, garanzie igieniche, numero di addetti e autorizzazioni sanitarie e licenze intestate alla Ditta Appaltatrice.

D) REQUISITI DEGLI ALIMENTI

Il presente Capitolato, come previsto dagli artt. 34 e 144 del D.lgs. 50/2016, recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale di cui al DM n. 65 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4-4-2020), avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

La tipologia e le caratteristiche delle materie prime, utilizzate per la preparazione dei pasti e delle merende, con particolare riferimento alle percentuali di utilizzo in peso di prodotti di origine biologica o altrimenti qualificati, dovranno pertanto corrispondere ai requisiti minimi ed alle caratteristiche, definiti nel citato D.M. 10 marzo 2020:

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

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- *Uova* (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

- *Carne bovina*: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione 9 priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- *Prodotti ittici* (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da "allevamento in valle".

*Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.*

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621). Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento.

- Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt : biologico.

– Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.

- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici. - Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

E' altresì vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso dei prodotti surgelati richiesti dal menù e nei casi d'uso di prodotti fuori stagione, sempre richiesti dal menù.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate ecc dovranno essere cotti in forno tranne nei casi espressamente previsti dal menù;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre. Se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdura senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extra-comunitaria (escluso il periodo invernale);
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, fondi di cottura ottenuti da prolungata soffriggitura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna, se non nei casi espressamente previsti dal menù.

Non dovranno essere somministrati cibi preconfezionati, non dovranno essere utilizzati per la preparazione cibi in scatola o semilavorati, dovranno essere utilizzati prevalentemente ingredienti freschi e non surgelati.

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

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo; c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

Nell'acquisto delle materie prime si dovranno seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori o sapori sgradevoli),
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.

Andranno utilizzati prodotti provenienti da produzioni italiane e, nei limiti del possibile, prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta, prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale; in particolare dovranno essere utilizzati:

- carne italiana non surgelata recante il marchio di qualità;
- uova biologiche del tipo "extra" da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
- conserve di pomodoro o di pelato e di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- formaggi freschi;
- olio extra vergine di oliva di marche note;
- il formaggio grattugiato dovrà essere "parmigiano reggiano";
- sale "iodato".

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del Fornitore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il Fornitore dovrà proporre la sostituzione della derrata biologica con quella corrispondente convenzionale, previa autorizzazione preventiva del competente Servizio comunale.

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, la Ditta Appaltatrice dovrà:

- acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
- rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale di eseguire controlli in qualsiasi momento, senza alcun preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare le conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, senza limiti d'orario, la presenza presso la cucina di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge e delle condizioni contrattuali. Il gestore del contratto dovrà garantire l'accesso agli incaricati



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

È fatto obbligo alla ditta di conservare il Pasto Test giornaliero che dovrà essere mantenuto nel surgelatore per 4 giorni.

Il Comune, per l'esecuzione dei controlli qualitativi e quantitativi, potrà avvalersi d'ispettori dell'attuale AST Marche per quanto di competenza di legge.

Inoltre, l'Amministrazione comunale potrà esercitare il controllo sul servizio come segue:

- fornire i suggerimenti, al fine di ottimizzare il servizio stesso;
- controllare la distribuzione dei pasti con riferimento al rispetto del menù ed agli effettivi consumi (resi e avanzi);
- monitoraggio del gradimento del cibo da parte dell'utenza;
- verificare la pulizia dei locali e stoviglie;
- verificare il rispetto da parte del personale delle norme igienico-sanitarie;
- controllare le modalità dello stoccaggio delle derrate alimentari;
- verificare le condizioni igieniche del centro cottura;
- verificare le date di scadenza dei prodotti alimentari;
- verificare che la qualità e la tracciabilità siano effettivamente controllabili e rispondenti al progetto gestionale presentato in sede di gara.

Lo stesso personale del comune, inoltre, può richiedere l'assaggio del cibo presso i relativi centri di cottura e prendere visione della documentazione sulle forniture. I controlli devono essere compiuti, sempre ed in ogni caso, in modo da non intralciare la normale attività lavorativa del personale e nelle fasce orarie concordate preventivamente con la ditta aggiudicataria e con il responsabile del contratto.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai Regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

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

E) MENU' E COMPOSIZIONE DEI PASTI – DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero pro-capite sarà così costituito:

Scuola dell'Infanzia:

- a) Merenda di metà mattina (anche per i bambini che non usufruiscono del pasto giornaliero)
- b) Primo piatto
- c) Secondo piatto
- d) Contorno
- e) Frutta

Scuola primaria:

- a) Primo piatto
- b) Secondo piatto
- c) Contorno
- d) Frutta

Scuola secondaria di primo grado:

- e) Primo piatto
- f) Secondo piatto
- g) Contorno
- h) Frutta

I pasti dovranno essere preparati secondo il menù tipo e relative tabelle dietetiche, certificati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'AST con nota prot. n. 4885/2024 ed allegati al presente capitolato (Allegato 2).

Alle stesse tabelle dietetiche si farà riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dall'AST. Presso ogni plesso dovrà essere affisso il menù in vigore e le relative tabelle dietetiche, con le grammature di ogni singolo piatto, previsto nel menù.

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



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

Ogni variazione al menù previsto, proposto dalla Ditta Appaltatrice, dovrà essere preventivamente approvata dall'Amministrazione comunale, su conforme parere dell'AST.

Il singolo pasto comprende la fornitura di acqua minerale naturale, in bottiglia da un litro e mezzo, nella misura di un terzo di litro pro capite.

La ditta affidataria del servizio si impegna altresì a fornire, su richiesta del Comune, pasti freddi o cestini da viaggio preparati per ogni singolo utente.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria da parte della Ditta Appaltatrice, previo il benessere del Responsabile del Comune, variazioni del menù, nei seguenti casi;

- guasti di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione del gas;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- assemblee sindacali del personale operante presso i plessi scolastici tali da impedire la regolare prenotazione dei pasti o l'organizzazione del servizio di ristorazione;
- sciopero del personale della ditta appaltatrice o del personale scolastico in proporzione all'estensione dello sciopero stesso.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, dovrà essere assicurata la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù.

L'Amministrazione Comunale si riserva di apportare variazioni al menù, su conforme parere dell'AST, nei seguenti casi:

- a) costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
- b) per tenere conto della stagionalità e dell'evoluzione dell'offerta dei prodotti locali.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico del menu ordinario, presentando a supporto adeguata documentazione.

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione comunale e su richiesta scritta dell'utenza, **diete speciali**, seguendo le procedure operative definite dall'AST con nota prot. n. 4885/2024, nelle seguenti fattispecie:



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- per comprovate situazioni patologiche, comprovate da relativa certificazione del medico curante o medico di struttura pubblica;
- per motivi etico-religiosi o culturali.

In ogni caso, non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nel menù ordinario.

La richiesta di dieta speciale, da redigersi su apposita modulistica predisposta dal Comune, andrà presentata all'ufficio servizi scolastici del Comune che, accertata la regolarità della documentazione prodotta, inoltrerà apposita comunicazione alla Ditta Appaltatrice, per l'avvio del relativo servizio

La Ditta Appaltatrice s'impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibile, dietro semplice richiesta, **diete in bianco**. Le stesse saranno costituite da pasta o riso in bianco, condite con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano, verdura cruda o lessa, da una porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche o pesce cotti al vapore, oltre a frutta di stagione e pane. Le diete in bianco dovranno avere la durata massima di tre giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

I contenitori con le diete speciali dovranno essere contrassegnati in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

F) TRASPORTO

Il trasporto dei pasti presso le singole sedi di distribuzione dovrà essere effettuato dalla ditta appaltatrice, a proprie spese, riducendo al minimo i tempi di percorrenza e, conseguentemente, lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendone la qualità organolettica.

La ditta appaltatrice sarà tenuta, eventualmente, ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate nel presente capitolato, comunque ricadenti nell'ambito del territorio comunale, qualora si verifichi lo spostamento delle sedi scolastiche in altri edifici come previsto dal precedente art.

1

La ditta appaltatrice è tenuta a provvedere alla consegna ai piani.

Relativamente al servizio aggiudicato, la Ditta Appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale:

- tipologia e numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto;
- l'idoneità dei mezzi, ai sensi della normativa vigente, per trasporto di alimenti.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

In relazione a quanto sopra, dovrà essere fornita all'Amministrazione comunale copia del libretto di circolazione di ciascun mezzo di trasporto impiegato nel servizio.

Gli orari previsti dal piano di distribuzione e di consegna dei pasti dovranno essere rispettati in modo tassativo; per ritardi nella consegna verranno applicate penali.

È fatto obbligo alla ditta appaltatrice di garantire la manutenzione periodica dei mezzi di trasporto utilizzati ed un'accurata pulizia giornaliera degli stessi.

Le operazioni di pulizia (sanificazione) dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

Durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature degli alimenti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

ART. 10

RICICLO E RESIDUI ALIMENTARI

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo. Tutti i cibi erogati devono essere preparati nella giornata. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, gli alimenti non consumati possono essere ritirati dalle organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che ne fanno regolare richiesta all' Amministrazione Comunale.

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

ART. 11

PENTOLAME E UTENSILI PER LA COTTURA

Per la cottura e la conservazione dei cibi cotti devono essere impiegati solo utensili e pentole in acciaio inox o vetro. È vietato usare pentole in alluminio o utensili di legno o materiale diverso da quello in acciaio inox.

ART. 12

ABBATTITORI

Per il raffreddamento dei cibi cotti a temperatura ambiente, la Ditta aggiudicataria deve servirsi di un abbattitore di temperatura. È tassativamente vietato raffreddare i cibi cotti immergendoli in acqua.

ART. 13

PERSONALE

Le prestazioni oggetto dell'appalto dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme vigenti, compreso il D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., in materia di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro e, in ogni caso, in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Sono posti a carico dell'impresa appaltatrice tutti gli adempimenti in materia di sicurezza dei lavoratori, ivi compresa la formazione del personale, la fornitura di adeguati dispositivi di sicurezza individuale (DPI) e quant'altro occorra per garantire la sicurezza dei lavoratori.

Ogni prestazione inerente al servizio dovrà essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa, secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego, adeguato alla gestione, in relazione al servizio che essa è tenuta a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, in relazione alle mansioni svolte.

La Ditta Appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale, operante presso il centro di preparazione pasti e dei rapporti di collaborazione tra questi e quello dell'amministrazione scolastica e comunale.

A tal fine il personale in servizio deve:

- conoscere le mansioni cui è addetto e le norme di igiene degli alimenti, nonché le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- garantire il rispetto delle normative vigenti, in materia igienico-sanitaria;
- indossare indumenti di lavoro adeguati, come prescritto dalle norme vigenti in materia e gli eventuali dispositivi di sicurezza (D. Lgs.81/08) previsti per le diverse procedure;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su dati personali, fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- segnalare tempestivamente al referente del servizio ristorazione dell'impresa o suo incaricato, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle mansioni, sia presso i locali del centro di preparazione dei pasti, che presso i refettori scolastici, informando contestualmente l'Amministrazione comunale;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- tenere un comportamento irreprensibile, improntato o alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge nonché nei confronti del personale dell'Amministrazione o da questa incaricato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta Appaltatrice, fornita e rinnovata a cura del gestore dell'appalto, di



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento.

Tutto il personale deve essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti.

Tra il personale dovrà essere compresa anche la figura professionale di un dietista che avrà il compito di stilare i menù, secondo i criteri generali stabiliti dall' A.S.U.R. e predisporre le diete differenziate.

La Ditta Appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, prima della firma del contratto e, per le annualità successive, entro il mese di settembre.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'elenco nominativo del personale dovrà essere suddiviso per qualifica, competenze, orari di lavoro e comunque con un organico che preveda le figure professionali sottoelencate, in numero adeguato rispetto al servizio da prestare:

- cuochi;
- aiuto cuochi;
- autisti/magazzinieri;
- addetti al servizio mensa;
- direttore di mensa (con esperienza richiesta di almeno 3 anni nel campo della ristorazione scolastica);
- responsabile del piano di autocontrollo;
- dietista e/o nutrizionista.

La Ditta Appaltatrice è inoltre tenuta a designare e comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo, con relativo recapito telefonico, di un proprio **referente**, da contattare prontamente, in caso di esigenze o criticità rilevate nello svolgimento del servizio; dovrà inoltre collaborare con l'Amministrazione comunale, in occasione di riunioni o campagne informative, eventualmente promosse nei confronti dell'utenza, fornendo le richieste indicazioni sulle modalità di preparazione dei pasti, tipologia degli ingredienti e materie prime utilizzate ecc.

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, assicurazioni sociali e sicurezza sui luoghi di lavoro, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi; dovrà inoltre osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

dai contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore, nella località e nel tempo in cui si svolge il servizio.

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, la ditta appaltatrice è tenuta a mantenere alle proprie dipendenze il personale già assunto dall'appaltatore uscente per l'esecuzione del servizio, salvo i casi in cui il personale incorra in gravi e verificate inadempienze.

Il personale non può essere destinato a sedi più lontane se non con il consenso dell'interessato.

Il prospetto del costo della manodopera, del CCNL applicato, delle figure professionali attualmente in forza per il servizio è riportato nella Relazione tecnico-Illustrativa allegata sub 1 parte integrante e sostanziale alla quale si rinvia.

La Ditta Appaltatrice impiega personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore.

È tenuta inoltre a svolgere, per lo stesso personale, corsi di formazione e aggiornamento, necessari a garantire il rispetto degli standards di qualità previsti nel presente capitolato.

La ditta aggiudicataria, nel caso di sciopero o assemblee sindacali del proprio personale, fermo restando il pieno rispetto della normativa vigente in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento ai contingenti minimi, è tenuto ad avvisare con modalità di comunicazione che ne garantiscano la piena efficacia l'Amministrazione almeno cinque giorni prima della data in cui è previsto lo sciopero dandone contestualmente conferma all'Amministrazione salvo che la stessa aggiudicataria ne sia informata, nel rispetto delle disposizioni contrattuali e normative vigenti in materia di scioperi, in tempi più brevi. Eventuali responsabilità e danni per il mancato rispetto dei necessari preavvisi saranno a carico della aggiudicataria, fermo restando i diversi termini previsti dai contratti di lavoro di riferimento o dalla normativa in materia di sciopero per questa categoria di servizi.

Al verificarsi di queste condizioni la ditta aggiudicataria, fermo restando il rispetto della normativa in materia di sciopero, è tenuta sempre a valutare la fornitura di un menu semplificato oppure di un servizio alternativo come previsto dal presente capitolato. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, la ditta aggiudicataria dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se diverso dal menu concordato. La ditta aggiudicataria nulla potrà pretendere da parte dell'Amministrazione per la mancata prestazione del servizio, anche se causata da scioperi o assemblee del personale della Scuola o dell'impresa stessa.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

ART. 14

SERVIZIO CIVILE E VOLONTARIATO – TIROCINI

L'aggiudicataria potrà inserire nel servizio, compatibilmente con il regolare andamento dei servizi, volontari, persone in servizio civile volontario, volontari europei ed addetti ai lavori socialmente utili in misura complementare e comunque non sostitutiva rispetto all'organico previsto, previa comunicazione all'amministrazione. L'utilizzo deve avvenire nel pieno e totale rispetto delle vigenti normative che disciplinano le diverse fattispecie e fermo restando preventiva e idonea copertura di polizze RCT/O ed infortuni a carico dell'aggiudicataria il quale è unico responsabile della incolumità e dell'operato dei soggetti inseriti in tal senso.

L'aggiudicataria inoltre potrà inserire nel servizio, compatibilmente con il regolare andamento dei servizi, a scopo di tirocinio, allievi frequentanti corsi scolastici, universitari o di formazione riconosciuti da enti Pubblici.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, di inviare persone in servizio civile volontario, volontari, addetti ai lavori socialmente utili e tirocinanti nelle modalità concordate con l'aggiudicataria. In ogni caso la presenza di volontari e tirocinanti, deve essere aggiuntiva e non essere sostitutiva rispetto al personale messo a disposizione da parte dell'impresa aggiudicataria.

L'aggiudicataria si farà carico della formazione in materia di sicurezza fornendo le necessarie informazioni sui rischi specifici esistenti nelle strutture oggetto di espletamento del servizio.

ART. 15

DISPONIBILITÀ PER ATTIVAZIONE DI NUOVI SERVIZI

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale, nel corso dell'appalto, attivasse altri servizi, o altri servizi analoghi o attività di natura complementare, la ditta aggiudicataria, su richiesta ed a seguito precise indicazioni dell'Amministrazione Comunale, si impegna a dare disponibilità ad ampliare i servizi già erogati con il personale necessario alle stesse condizioni e tariffe del presente servizio di appalto.

Per i servizi aggiuntivi su richiesta il corrispettivo spettante alla ditta aggiudicataria sarà pari al costo del pasto offerto in sede della presente gara.

ART. 16

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81 del 09/04/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Rimane a



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

carico della Ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di dispositivi di protezione individuale e ad uso promiscuo necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 17 PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria dovrà presentare un'autocertificazione nella quale attesta che lo stesso, ha adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro necessari e propedeutici all'avvio del servizio oggetto di affidamento.

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 nonché normative collegate e comunica il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che si dovrà coordinare con quello dell'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre alla redazione di tutta la documentazione richiesta in materia di sicurezza sul lavoro prevista per l'appalto in oggetto dal D.lgs. n. 81/08 ed alla redazione ed aggiornamento del Piano di emergenza ed evacuazione; alla regolare tenuta della cassetta di Pronto Soccorso, a dotare il personale della tessera di riconoscimento di cui all'articolo 26, comma 8° del D.lgs. n. 81/2008 con indicazione di appartenenza alla ditta aggiudicataria, a fornire i necessari dispositivi di protezione individuale, alla formazione/informazione/addestramento del personale anche con riferimento alle attrezzature e strumenti utilizzati nella gestione dei servizi e attività anche qualora messi a disposizione dall'Amministrazione, in conformità ai rispettivi libretti d'uso e manutenzione, nonché ad ogni altro obbligo previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ivi inclusi i Nuclei d'Emergenza e di Pronto Soccorso, ad eccezione degli interventi a carattere strutturale sugli edifici che ospitano i servizi, che configurino lavori di straordinaria manutenzione.

La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire nella gestione della sede tutte le condizioni di sicurezza a favore degli utenti ed a rimuovere direttamente le condizioni di rischio relative ad interventi ordinari (es. prodotti chimici conservati in armadi chiusi a chiave, vie d'uscita mantenute sgombre da intralci, rimozione specchi non protetti contro l'antisfondamento, fissare scansie e simili alle pareti, accorgimenti idonei ad evitare la caduta oggetti, utilizzo corretto delle prese multiple, rimozione di apparecchiature a rischio, etc.). Qualora il personale dell'aggiudicataria rilevi la presenza di fattori di rischio alla sicurezza non immediatamente rimovibili, provvede ad informare tempestivamente e contestualmente, il proprio Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, l'Amministrazione Comunale.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare in forma scritta, entro 5 giorni precedenti l'avvio del servizio le informazioni, allegare al contratto, con riferimento a:

- Nominativo del Datore di Lavoro;
- Nominativo del Responsabile della sicurezza;
- Nominativo del Rappresentante dei lavoratori;
- Nominativo del Medico competente;
- Formazione professionale documentata in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto di appalto;
- Mezzi e attrezzature previste e disponibili per l'esecuzione del lavoro; • Dotazioni di protezione individuale;
- Altre informazioni che ritenga utili fornire in merito al proprio servizio di prevenzione e protezione in materia di sicurezza.

Divieto di fumare: la ditta aggiudicataria è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla Legge n. 584/1975 e successive modifiche e integrazioni concernente il divieto di fumare nei locali pubblici.

ART. 18

OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La ditta aggiudicataria è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto Igiene" in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

La ditta aggiudicataria pertanto, dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti sia in regola con la vigente normativa in materia di formazione per addetti alimentaristi.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di predisporre il Piano Autocontrollo HACCP per il centro di cottura. Il piano di autocontrollo deve essere messo a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.

I piani HACCP dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e una copia cartacea deve essere sempre disponibile presso il centro di cottura, dal primo giorno del servizio. Il personale della ditta aggiudicataria dovrà tener conto, tra gli altri, del Regolamento (UE) n. 2021/382/UE che



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

modifica il Regolamento (CE) n. 852/2004 in particolare sugli aspetti che riguardano gli allergeni, le donazioni alimentari e la cultura della sicurezza alimentare.

ART. 19

PENALITÀ

A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati, se si riscontrino inadempienze della Ditta Appaltatrice nella esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale procederà, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, all'applicazione delle penali in relazione alla gravità dell'inadempienza secondo i seguenti parametri:

n.	Tipologia violazione	Importo penali
1	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità.	€ 500,00/inadempimento contestato
2	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato preventivamente.	€ 300,00/ inadempimento contestato
3	Per ogni caso di ritardo non giustificato di consegna dei pasti oltre i 15 (quindici) minuti.	€ 300,00/inadempimento contestato
4	Per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto dal plesso scolastico o struttura.	€ 300,00/inadempimento contestato
5	Per mancata somministrazione di eventuali prodotti offerti in sede di gara nel progetto gestionale (DOP, biologici, Km 0, etc.).	€ 1.000,00/inadempimento contestato
6	Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.	€ 1.000,00/inadempimento contestato
7	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto nei magazzini o nei frigoriferi, su verifica del personale ASUR.	€ 1.000,00/inadempimento contestato

8	Per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia.	€ 1.000,00/inadempimento contestato
9	Per ogni mancata conservazione del "pasto campione" giornaliero	€ 500,00/inadempimento contestato
10	Per ogni mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente il sistema HACCP	€ 500,00/inadempimento contestato
11	Per ogni irregolarità nel versamento di contributi previdenziali assistenziali ed assicurativi.	€ 500,00/inadempimento contestato

L'applicazione delle penali è di competenza dell'Amministrazione Comunale attraverso il Responsabile dell'esecuzione del contratto.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Ogni applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare e formale contestazione da parte del Comune, alla quale la Ditta Appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre 10 (dieci) giorni solari dal ricevimento della contestazione.

Trascorso il termine suddetto o qualora le controdeduzioni della Ditta Appaltatrice non siano ritenute valide, l'Amministrazione procederà, entro 7 (sette) giorni lavorativi, all'applicazione delle penalità previste.

Per i casi non specificatamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile. Con riferimento alle penali sopra indicate, qualora l'applicazione delle stesse superi, complessivamente, il 10 (dieci) per cento dell'ammontare netto contrattuale, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.

L'applicazione delle penali sopra indicate non esclude le altre conseguenze previste dal presente Capitolato. Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, il Comune avrà comunque facoltà di richiedere il maggior danno ai sensi dell'articolo 1382 C.C., nonché la risoluzione di diritto del presente contratto nell'ipotesi di grave e/o reiterato inadempimento.

Per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, il Comune potrà, a sua scelta, trattenere l'importo relativo alle penali applicate dalle competenze spettanti all'appaltatore, in base al contratto, in sede di liquidazione.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in alcun caso l'aggiudicatario dall'adempimento delle obbligazioni rispetto alle quali si è reso inadempiente

ART. 20

RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Alla presenza d'inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della stessa Ditta aggiudicataria e salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi degli art. 1454 e 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- per ripetute infrazioni per le quali sono state applicate le penali;
- apertura di una procedura fallimentare della Ditta aggiudicataria;
- per arbitrio abbandono dei servizi oggetto dell'appalto da parte del gestore;



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

- per cessione, da parte della Ditta aggiudicataria, ad altri degli obblighi relativi al contratto senza il preventivo consenso dell'Amministrazione Comunale;
- inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa della Ditta aggiudicataria.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta aggiudicataria alla partecipazione di successive gare per la ristorazione nel Comune di Mombaroccio.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto.

Nel caso che le ditte in graduatoria interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno. Alla Ditta aggiudicataria, inadempiente, sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alla normativa vigente in materia ed in specie alle fattispecie di risoluzione e recesso contrattuale contemplate dal d.lgs. n. 36 del 2023.

ART. 21

LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Le licenze e le necessarie autorizzazioni in questione, saranno richieste dalla Ditta aggiudicataria, a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante la Ditta stessa. Una copia autenticata di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici dell'Amministrazione Comunale.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

ART. 22

GARANZIA DEFINITIVA, ASSICURAZIONE E GARANZIE

La ditta aggiudicataria, al momento della stipula del contratto di appalto, dovrà costituire una garanzia definitiva a favore del Comune nei modi ed ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. 36/2023 (10%) e successive modifiche ed integrazioni, e ad altre ulteriori norme vigenti in materia tempo per tempo. Qualora la ditta utilizzi il metodo della polizza fidejussoria, questa, accesa presso primari istituti autorizzati, dovrà essere esigibile per tutta la durata dell'appalto a semplice richiesta scritta della stazione Appaltante, senza obbligo di preventiva escussione.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di conclusione del servizio oggetto dell'appalto, accertato il regolare adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

Ogni qualvolta la stazione appaltante si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dalla stazione appaltante.

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo la Ditta aggiudicataria s'impegna a consegnare all'Amministrazione Comunale, prima della stipula del contratto, una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria compagnia d'assicurazione, nella quale venga indicato che l'Amministrazione Comunale e Scolastica devono essere considerate "terze" a tutti gli effetti. L'Amministrazione Comunale e quella Scolastica sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà provvedere tra l'altro la copertura dei



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dalla Ditta aggiudicataria. Inoltre, dovranno essere compresi i danni occorsi e accaduti a causa e in occasione dello svolgimento dei servizi e/o lavori oggetto del presente appalto. L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (euro cinque milioni/00) e per ogni anno assicurativo.

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 deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della firma del contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che potrebbe accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 23

CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta aggiudicataria, così durante l'appalto come al suo termine qualunque sia la natura, giuridica od Amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Pesaro.

ART. 24

SPESE

Qualsiasi spesa inerente alla stipula del contratto o a questa conseguente, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico della Ditta Appaltatrice. Di dette spese la stessa non potrà esercitare diritto di rivalsa.

ART. 25

ALTRE NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento alle normative vigenti in materia di appalti e servizi in vigore al momento della gara o che saranno emanate nel corso di validità del contratto, se e in quanto applicabili. La Ditta aggiudicataria è pertanto tenuta, nel corso dello



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate.

ART. 26

MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni in oggetto del presente capitolato saranno effettuati dall'Amministrazione Comunale in favore della Ditta aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento, previa acquisizione del DURC, la quale si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010.

L'inadempimento dei citati obblighi di tracciabilità finanziaria comporterà l'immediata risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 27

DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale. Le notificazioni ed intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC.

ART. 28

DIVIETO DI CESSIONE

È fatto divieto alla Ditta aggiudicataria cedere a terzi la gestione del servizio o di parte di esso, pena la risoluzione del contratto.

ART. 29

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

La ditta aggiudicataria, nominata Responsabile esterno del trattamento dei dati, ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 par. 3) del Regolamento UE 2016/679, e il Comune per gli ambiti di rispettiva competenza, si obbligano a mantenere riservate le informazioni relative alle attività, di cui verranno a conoscenza in relazione all'appalto in oggetto e si obbligano altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni in attuazione delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/2003, così come modificato dal D.Lgs. n.101/2018, e del Regolamento UE 679/2016.

ART. 30

RISPETTO DEL CODICE DI COMPORTAMENTO

La Ditta aggiudicataria è tenuta, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2, comma 3, del DPR 16 Aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, avuto riguardo al ruolo ed all'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti da detto Codice.



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

L'aggiudicataria si impegna a trasmettere copia di detto Codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a dar prova dell'avvenuta comunicazione.

L'inosservanza degli obblighi di cui al DPR 62/2013, sopra richiamato, costituisce causa di risoluzione del contratto stipulato secondo la disciplina del presente atto.

ART. 31

RECESSO

E' in facoltà del Comune di recedere dal contratto in qualsiasi momento, nei termini e con le modalità di cui all'art.109 D. Lgs. n.50/2016, in particolare, nel caso in cui venga disposta la sospensione del servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decise modalità diverse di erogazione dello stesso. In tale caso la Ditta Appaltatrice nulla avrà a pretendere, per l'interruzione del rapporto contrattuale.

ART.32

DECADENZA

L'affidatario incorre nella decadenza dell'aggiudicazione e conseguentemente nella revoca della stessa nei seguenti casi:

- per non aver prestato o adeguato la cauzione di cui al presente capitolato;
- per intervenuta perdita dei requisiti generali richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento;
- per intervenuta perdita dei requisiti speciali richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento in riferimento alle attività oggetto di appalto;
- per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo di sottoscrizione del contratto nel termine indicato dagli atti di gara e dal Comune;
- per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo di pagamento di tutte le spese contrattuali;
- per produzione di false dichiarazioni in sede di gara.

La decadenza fa sorgere a favore del Comune il diritto di incamerare la cauzione prestata in sede di gara e di affidare l'appalto all'impresa che segue immediatamente nella graduatoria o ad altra impresa.

Sono a carico dell'impresa inadempiente le maggiori spese che il Comune dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente tra quelli in gara o altrimenti scelto. L'esecuzione in danno non esime l'impresa da eventuali responsabilità civili. La decadenza potrà essere dichiarata anche qualora l'appalto avesse già avuto inizio, salva la ripetizione di quanto dovuto.

ART. 33

RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE



COMUNE DI MOMBAROCCIO

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutta la cauzione, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

ART. 34

ALLEGATI

Sono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1) Relazione Tecnico-illustrativa del progetto del servizio
- Allegato 2) Menù e indicazioni diete speciali AST nota prot. n. 4885/2024
- Allegato 3) Criteri di valutazione delle offerte