

Allegato A



COMUNE DI FOSSOMBRONE

(Provincia di Pesaro e Urbino)

Settore IV – Servizi Sociali

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO GENNAIO 2026 / DICEMBRE 2029 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER GLI ANNI 2030 E 2031

CPV 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica
Codice Ateco: 56.29.1

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

- Art. 1 - Principi generali**
- Art. 2 - Oggetto della concessione**
- Art. 3 - Durata della concessione**
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza ed estensione del contratto**
- Art. 5 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva**
- Art. 6 - Cucina centralizzata**
- Art. 7 - Canone di concessione servizio e utilizzo strutture e attrezzature cucina centralizzata**
- Art. 8 - Importo a base d'asta e valore della concessione**
- Art. 9 - Tariffe pasto e importi a carico dell'amministrazione comunale**
- Art. 10 - Proventi della concessione, solleciti e riscossione coattiva insoluti**
- Art. 11 - Liquidazione corrispettivi a carico del Comune**
- Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio**
- Art. 13 - Informatizzazione del servizio di prenotazione e pagamento dei pasti**
- Art. 14 - Standard di qualità del servizio – Rispetto dei C.A.M**
- Art. 15 - Sciopero e/o interruzione del servizio**
- Art. 16 - Allegati**

TITOLO II PERSONALE

- Art. 17 - Personale impiegato nel servizio e clausola sociale**
- Art. 18 - Doveri del personale**
- Art. 19 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**
- Art. 20 - Formazione e aggiornamento**
- Art. 21 - Responsabile unico del progetto (RUP) e direttore dell'esecuzione contratto (DEC)**
- Art. 22 - Responsabile del servizio della ditta concessionaria**
- Art. 23 - Osservanza dei contratti collettivi di lavoro**
- Art. 24 - Sicurezza (d.lgs 81/2008) e s.m.i.**

TITOLO III

SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 25 - Caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie delle derrate alimentari**
- Art. 26 - Approvvigionamento derrate alimentari**
- Art. 27 - Garanzie di qualità**
- Art. 28 - Trasformazione delle derrate e produzione del pasto**
- Art. 29 - Documentazione da trasmettere periodicamente all’Ufficio Pubblica Istruzione del Comune**

TITOLO IV

MENÙ E GRAMMATURE

- Art. 30 - Menù e quantità**
- Art. 31 - Struttura dei menù**
- Art. 32 - Condimenti**
- Art. 33 - Modifiche temporanee ai menù**
- Art. 34 - Modifiche definitive ai menù**
- Art. 35 - Diete speciali**
- Art. 36 - Pasti alternativi**
- Art. 37 - Introduzione di nuovi piatti**
- Art. 38 - Informazione agli utenti del servizio**

TITOLO V

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

- Art. 39 - Contenitori**
- Art. 40 - Mezzi di trasporto**
- Art. 41 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti**

TITOLO VI

CONTROLLI DI QUALITÀ

- Art. 42 - Disposizioni igienico-sanitarie**
- Art. 43 - Diritto di controllo del Comune**
- Art. 44 - Soggetti preposti al controllo**
- Art. 45 - Tipologia dei controlli**
- Art. 46 - Piano di Autocontrollo (HACCP)**

TITOLO VII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE E ATTREZZATURE DI PRODUZIONE

- Art. 47 - Pulizia ambienti e attrezzature della cucina centralizzata**
- Art. 48 - Prodotti di pulizia e di pronto soccorso– disinfezione e derattizzazione locali**

TITOLO VIII

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI CUCINA CENTRALIZZATA COMUNALE

Art. 49 - Cucina centralizzata comunale

Art. 50 - Inventario e attrezzatura della cucina centralizzata

Art. 51 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Art. 52 - Oneri a carico dell'Impresa

Art. 53 - Oneri a carico del Comune

Art. 54 - Centro cottura e/o produzione pasti di emergenza

TITOLO IX

GARANZIE, POLIZZA, STIPULA, SPESE, REVISIONE PREZZI E DIVIETI

Art. 55 - Garanzie

Art. 56 - Polizza assicurativa

Art. 57 - Stipula del contratto

Art. 58 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Art. 59 - Inadempienze e penalità

Art. 60 - Revisione prezzi

Art. 61 - Variazione delle prestazioni

Art. 62 - Subappalto e cessione del contratto

TITOLO X

NORME FINALI

Art. 63 - Licenze ed autorizzazioni

Art. 64 - Accordi operativi

Art. 65 - Controversie – Foro Competente

Art. 66 - Codice di comportamento

Art. 67 - Tutela della riservatezza dei dati personali

Art. 68 - Risoluzione, cessazione e revoca della concessione

Art. 69 - Domicilio legale

Art. 70 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 71 - Fallimento dell'aggiudicatario, morte del titolare

Art. 72 - Norme generali

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - Principi generali

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 57, 130 e 131 del D.Lgs n. 36/2023) e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea con quanto indicato da:

- “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020 e successive modifiche ed integrazioni;
- Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, promosso dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 11/04/2008, aggiornato con D.M. 10/04/2013, anche con riferimento ai servizi accessori di Informazione all’utenza, prevenzione degli sprechi alimentari, prevenzione e gestione dei rifiuti, pulizie dei locali adibiti al consumo del pasto e delle attrezzature;
- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. nr 134 dell’11 giugno 2010 e recepite dalla Regione Marche con D.G.R n. 1762 del 06/12/2010;
- “Definizione e aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, approvate con Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 269 dell’11 novembre 2021.

Art. 2 - Oggetto della concessione

La concessione del servizio di ristorazione scolastica ha per oggetto l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda, cioè il giorno stesso della loro consumazione), il confezionamento e il trasferimento dei pasti mediante appositi contenitori termici ed il relativo trasporto, con veicoli autorizzati, dalla cucina centralizzata sita a Fossombrone in Viale Gramsci n.2, ai plessi scolastici di destinazione.

La Ditta si occuperà inoltre delle seguenti attività:

- fornitura degli utensili monouso (piatti, bicchieri, posate ecc.) biodegradabili e compostabili e comunque equivalenti e conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, fornitura del materiale cartaceo (tovaglie, tovaglioli, ecc...);
- ritiro e lavaggio dei contenitori termici e pulizia di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
- manutenzione ordinaria della cucina centralizzata e delle attrezzature ivi presenti;
- fornitura del materiale di pulizia della cucina e di ciascun refettorio;
- voltura della DIA sanitaria;
- rilevazione delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, riscossione e incameramento delle tariffe versate dall’utenza;
- voltura utenza gas per uso cucina;
- trasmissione al Comune della certificazione Moca riferita agli utensili monouso e delle schede tecniche di sicurezza dei prodotti di pulizia.

Restano a carico del Comune le seguenti attività:

- apparecchiatura e successivo sbarazzo dei tavoli refettorio;
- scodellamento e porzionatura dei pasti;
- ogni decisione che attenga direttamente la natura del servizio di ristorazione scolastica;
- la determinazione delle tariffe di servizio direttamente a carico dell’utenza e delle eventuali agevolazioni e/o esenzioni;
- il controllo sull’andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell’utenza, nonché sulla corretta esecuzione delle prestazioni;
- manutenzione straordinaria della cucina centralizzata e delle attrezzature ivi presenti.

Art. 3 - Durata della concessione

Il servizio di refezione scolastica di cui al presente Capitolato decorre dal 01 gennaio 2026 e si conclude il 31 dicembre 2029.

Al termine della concessione, è previsto il rinnovo della stessa per ulteriori anni 2 (due) e quindi fino al 31 dicembre 2031, alle medesime condizioni del contratto iniziale e a seguito dell'accertamento della corretta esecuzione dei servizi affidati in concessione (senza contestazioni gravi o previa risoluzione delle eventuali contestazioni di minore gravità), il tutto sulla base di una opzione espressamente concessa al Comune ed esercitabile ad insindacabile giudizio di quest'ultimo.

L'esercizio dell'opzione avverrà mediante provvedimento espresso del Comune, comunicato al concessionario almeno 3 mesi prima della scadenza naturale del contratto.

La società concessionaria dovrà essere in grado di attivare i servizi previsti dal Capitolato speciale a far data dal 01 gennaio 2026, data di inizio della presente concessione, anche nelle more della stipula del contratto di concessione del servizio, ai sensi degli artt.17 comma 8 e dell'art. 50 comma 6 del D.lgs 36/2023.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza ed estensione del contratto

L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole d'Infanzia e Primarie a tempo pieno del Comune di Fossombrone, e dal personale docente e ATA avente diritto al pasto.

L'impresa dovrà fornire, quale prestazione accessoria, su richiesta del Comune di Fossombrone, il servizio di preparazione pasti per il Nido d'Infanzia comunale, per i beneficiari del servizio "pasti a domicilio", alla stessa tariffa applicata per il servizio di refezione scolastica, ed il cui corrispettivo sarà liquidato direttamente dal Comune di Fossombrone previa presentazione di relativa fattura mensile.

L'erogazione dei pasti nella scuola sarà subordinata al calendario scolastico del plesso servito, con esclusione dei giorni di sospensione delle lezioni per festività o altri eventi, decisi dall'autorità scolastica o dal Comune e comunicati con congruo anticipo.

In ogni caso, anche nei periodi di chiusura delle scuole, dovranno essere garantiti i pasti per i bambini del Nido d'infanzia, per i beneficiari dei pasti a domicilio e per i dipendenti.

L'impresa dovrà fornire il pasto per i dipendenti comunali nelle giornate di rientro pomeridiano al prezzo di € 6,00 +iva. Il pasto per i dipendenti è composto da un primo, un secondo, un contorno cotto, un contorno crudo, frutta/dolce e acqua.

Il Comune di Fossombrone si riserva la facoltà di prevedere, nel corso di validità del rapporto, variazioni al contratto, comprese quelle in aumento o in diminuzione, ai sensi dell'art. 120 del Dlgs 36/2023 e/o la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali originariamente previste.

Il Comune, qualora in corso di esecuzione si renda necessaria una modifica del contratto, si avvale della facoltà prevista dall'art. 189 c.2 del Dlgs 36/2023.

Il Comune, inoltre, si riserva la facoltà di trasferire all'Impresa la gestione delle prestazioni di "scodellamento, porzionatura dei pasti, apparecchiatura e successivo sbarazzo dei tavoli e pulizia dei refettori" di cui all'art.2 del presente Capitolato, concordando con la stessa un adeguato corrispettivo, sulla base dei relativi costi esposti e riconosciuti.

Art. 5 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva

L'ammontare globale annuo dei pasti da fornire è indicativamente di n. 53.307 pasti, calcolato facendo riferimento all'effettivo andamento dei pasti erogati nell'anno 2024, per un totale indicativo di n. 213.228 pasti per la durata della concessione (4 anni).

Tale quantità è determinata nel modo seguente:

	PASTI SOMMINISTRATI (anno 2024)	STIMA CONCESSIONE 2026-2029	STIMA EVENTUALE RINNOVO 2030-2031
SCUOLA DELL'INFANZIA	21689	86756	43378
SCUOLA PRIMARIA	15340	61360	30680
DOCENTI E PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO	7203	28812	14406
NIDO D'INFANZIA	5979	23916	11958
PASTA A DOMICILIO	1881	7524	3762
DIPENDENTI	1215	4860	2430
TOTALE	53307	213228	106614

In ogni caso l'Impresa dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dal Comune per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

Art. 6 - Cucina centralizzata

Per la preparazione dei pasti l'Impresa si dovrà avvalere della cucina centralizzata sita a Fossombrone in viale Gramsci n.2, completa delle attrezzature e degli arredi ivi presenti, che il Comune mette a disposizione alle condizioni stabilite al Titolo VIII del presente Capitolato speciale.

Art. 7 - Canone di concessione servizio e utilizzo strutture e attrezzature cucina centralizzata

L'Impresa dovrà corrispondere al Comune il canone annuale di €. 8.000,00 (Euro ottomila/00), oltre IVA se dovuta, (rivalutabile annualmente su base ISTAT), di concessione del servizio, e di utilizzo delle strutture, degli arredi e delle attrezzature della cucina attrezzata/centro preparazione pasti di Fossombrone sita in Viale Gramsci n.2, comprensivo dei costi derivanti dall'utilizzo di acqua, energia elettrica e riscaldamento. Il suddetto canone dovrà essere versato in un'unica rata entro il 31 ottobre di ciascun anno gestionale, dietro emissione della relativa fattura da parte del Comune. Qualora l'Impresa non provveda al pagamento nel termine stabilito, sarà considerata in mora senza che sia necessaria una formale comunicazione in tal senso.

Il mancato pagamento di due rate del predetto canone comporterà la revoca della concessione, l'escusione della fideiussione ed il risarcimento dei danni, compresi quelli connessi al rinnovo delle procedure amministrative per l'individuazione del nuovo Concessionario.

Art. 8 - Importo a base d'asta e valore della concessione

L'importo a base d'asta, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.108, comma 2 del d.lgs. 36/2023, è quantificato in euro 5,41 (euro cinque/41), oltre IVA a pasto, stimato in n. 53.307 pasti annuali complessivi per un importo annuale presunto di € 288.390,87 (duecentottantottomilatrecentonovanta,87), pari a € 1.153.563,48 (unmilionecentocinquantatremilacinquecentosessantatre,20) oltre IVA per 4 anni.

Il prezzo posto a base di gara si configura come costo medio dei servizi, fissato tenendo conto delle sue caratteristiche e di tutti gli oneri a carico dell'aggiudicatario di cui al presente capitolato.

Il contratto collettivo applicato è il CCNL H05Y - Contratto Collettivo per settori Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva - commerciale e Turismo.

Il costo del personale (manodopera) è stato stimato prendendo a riferimento il costo orario medio ponderato previsto dalle vigenti tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, approvate da ultimo decreto direttoriale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali di n. 63 del 10.07.2025.

In conformità a quanto previsto dall'art. 41 c. 14 del D.Lgs. n. 36/2023, la stazione appaltante ha stimato i costi annui della manodopera in € 105.500,00 pari ad € 422.000,00 per 4 anni, e i costi annui della sicurezza non soggetti a ribasso in € 533,07, pari ad € 2.132,28 per 4 anni.

Il costo di un singolo pasto a base di gara è pari a € 5,41 oltre IVA, di cui € 1,98 per costi di personale ed € 0,01 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, come da Allegato 11 “Piano economico finanziario”.

L'importo complessivo presunto della concessione è così ripartito:

Tabella 1	Importo totale	Costi per il personale	Importo oneri sicurezza
Concessione per 1 anno	€ 288.390,87	€ 105.500,00	€ 533,07
Concessione per 4 anni	€ 1.153.563,48	€ 422.000,00	€ 2.132,28
Rinnovo concessione per 2 anni	€ 576.781,74	€ 211.000,00	€ 1.066,14
Valore complessivo 4 anni più 2 anni di rinnovo	€ 1.730.345,22	€ 633.000,00	€ 3.198,42

Al termine dell'appalto, il Concessionario è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, ai sensi del comma 5 dell'Art. 178 del D.Lgs 36/2023, solo per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle nuove procedure di gara.

I dati sopra citati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale “contratto aperto”, intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel presente capitolo sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o in diminuzione, in conseguenza di diversi fattori, senza che la Società Concessionaria abbia nulla a pretendere dall'Ente.

Il Concessionario, qualora sia necessario, è dunque tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati. Anche in relazione al numero dei giorni annui, tale indicazione può variare a seconda dello specifico calendario definito dal MIUR. Ad ogni buon conto si ribadisce che, nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al Concessionario tutti i servizi, le spese ed ogni altro onere, espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti al servizio di Concessione di cui trattasi.

Art. 9 – Tariffe pasto e importi a carico dell'amministrazione comunale

La tariffa del pasto a carico degli utenti è stabilita dal Comune con apposito atto amministrativo di individuazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale.

La tariffa attualmente in vigore per gli alunni è pari ad Euro 5,00 comprensiva di iva e va ridotta del 20% per le famiglie che hanno 2 o più figli che contestualmente fruiscono della mensa scolastica.

Per i pasti forniti alle Scuole dell'Infanzia e Primaria la quota mensile non potrà comunque superare l'importo di € 100,00 e pertanto, in presenza di un numero di pasti superiore a 20, i pasti oltre il 20° dovranno essere forniti gratuitamente.

Saranno a carico del Comune, che provvederà al pagamento con le modalità indicate all'art. 11 del presente Capitolato, gli importi dovuti per:

- a) la spesa relativa al costo del pasto per il personale scolastico docente e non e/o altri aventi diritto che usufruiscono del servizio di refezione scolastica, preventivamente autorizzati dal Comune;
- b) la spesa relativa alle riduzioni del 20% non pagate dall'utente;
- c) la spesa relativa alla eventuale differenza tra il prezzo contrattuale e la tariffa del pasto deliberata dall'Amministrazione Comunale;
- d) la spesa relativa al costo di tutti i pasti consumati dagli utenti del servizio di nido d'Infanzia "S. Federici", dai beneficiari del servizio "pasti a domicilio" e dai dipendenti comunali;

Art. 10 – Proventi della concessione, solleciti e riscossione coattiva insoluti

Spettano al concessionario i proventi derivanti dalla vendita all'utenza dei pasti.

Il concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi; ove ometta tali adempimenti per sua negligenza od intempestività, rimarranno a suo carico le somme che non ha potuto recuperare.

Il concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo previsto dai solleciti, il concessionario trasmetterà tutta la documentazione all'Amministrazione Comunale che valuterà, nel termine di giorni trenta, l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà se e in che misura farsi carico. Decorso il suddetto termine, anche se non fosse pervenuta alcuna risposta da parte dell'Amministrazione Comunale, il concessionario potrà procedere al recupero degli insoluti con le modalità previste ai sensi di legge.

Art. 11 – Liquidazione corrispettivi a carico del Comune

La liquidazione dei corrispettivi dovuti dal Comune all'Impresa per i costi di cui all'art. 9 lett. a), b), c), d) avverrà su presentazione di regolare fattura mensile, a 30 giorni dalla relativa data di protocollazione e previa attestazione di regolarità della stessa.

Ciascuna fattura dovrà essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati o agli sconti del 20% direttamente applicati (di cui dovrà essere fornito elenco dettagliato), in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato speciale.

Il Comune non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore dell'Impresa decaduto, qualora la decadenza non sia stata tempestivamente comunicata all'Ente.

Art. 12 - Calendario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico delle diverse Istituzioni scolastiche, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

Il Comune si impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

I pasti forniti come servizio accessorio dovranno essere garantiti con le stesse modalità, su richiesta del Comune, anche nei periodi di mancato funzionamento delle scuole.

Art. 13 - Informatizzazione del servizio di prenotazione e pagamento dei pasti

Il Concessionario è tenuto a dotarsi di un gestionale informatico che consenta l'iscrizione degli alunni al servizio mensa, la prenotazione giornaliera dei pasti distinti per le tipologie di utenza di cui all'art. 4, la comunicazione alle famiglie del numero dei pasti consumati e del relativo importo, ed il pagamento delle rette.

Il gestionale, che dovrà essere funzionante dal primo giorno del servizio di refezione scolastica, dovrà anche essere concepito con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini e del personale scolastico e comunale addetto.

Detto sistema dovrà prevedere la prenotazione differenziata per ogni tipologia di pasto e la possibilità di gestire variazioni del pasto in prenotazione (es. dieta leggera).

Inoltre dovrà consentire una modalità di controllo del numero dei pasti da parte del Comune ai fini dell'espletamento degli adempimenti di competenza.

Art. 14 - Standard di qualità del servizio – Rispetto dei C.A.M.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto di servizio che sarà sottoscritto dal concessionario. Tali standard sono da considerarsi minimi. Il concessionario dovrà inoltre garantire l'effettiva realizzazione di quanto indicato nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara, comprese le eventuali migliorie proposte.

Il servizio deve essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, pubblicati sul GURI n. 90 del 4 aprile 2020.

Durante la concessione potranno essere svolti controlli su base documentale e *in situ* al fine di verificare il rispetto dei requisiti degli alimenti richiesti in ottemperanza nel presente capitolato e nel relativo allegato merceologico.

Le verifiche documentali a campione e le verifiche *in situ* sul rispetto dei requisiti degli alimenti avverranno con le modalità previste dal D.M. 65 del 10 marzo 2020 recante i CAM della ristorazione collettiva.

Al termine della concessione sarà richiesto un dettagliato rendiconto a dimostrazione del rispetto della vigente normativa CAM e della effettiva fornitura di tutte le qualità dei prodotti biologici richiesti nel presente capitolato e nel relativo allegato merceologico. Nel caso in cui venisse verificato il mancato rispetto dei quantitativi minimi previsti saranno applicate le penali previste nel contratto. L'Amministrazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento della concessione un consuntivo progressivo dettagliato della percentuale di prodotti biologici forniti fino a quel momento. La relazione consuntiva dovrà essere redatta sotto piena responsabilità del concessionario.

Art. 15 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/90 n. 146 “*Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*”.

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero, a condizione che l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune ne abbia dato tempestiva comunicazione alla ditta e, in ogni caso, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno interessato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione della fornitura di energia elettrica o dell'erogazione del gas o gravi guasti agli impianti) tali da impedire la produzione *in loco*, l'impresa dovrà avvalersi, per la produzione dei pasti necessari, del centro di cottura di emergenza di cui all'art 54 del presente Capitolato.

Art. 16 – Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato 1) Menù e merende

- Allegato 2) Elenco allergeni
- Allegato 3) Grammature menù per fasce di età
- Allegato 4) D.M. 65 del 10 marzo 2020: Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari
- Allegato 5) Procedura diete speciali nella ristorazione scolastica in AV 1 e Linee guida tecnico-operative per diete speciali Ast Pesaro-Urbino
- Allegato 6) Celiachia: Guida teorico pratica per operatori del Settore Alimentari informazioni utili per tutti –Ast Pesaro-Urbino
- Allegato 7) D.M. 28 ottobre 2021: Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, Ministero della Salute
- Allegato 8) Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo
- Allegato 9) Relazione tecnico illustrativa
- Allegato 10) Elenco del personale in servizio presso ditta uscente
- Allegato 11) Piano Economico Finanziario
- Allegato 12) Schema DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza)
- Allegato 13) Planimetrie delle cucine e refettori
- Allegato 14) Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti - Ministero della Salute 2018

TITOLO II **PERSONALE**

Art. 17 – Personale impiegato nel servizio e clausola sociale

Ogni attività inerente al servizio affidato in concessione deve essere svolta da personale alle dipendenze dell’impresa, la quale, in relazione all’esigenza sociale di tutela dell’occupazione, elemento emergenziale del contesto economico e sociale in cui il contratto deve trovare esecuzione, è tenuta, ai sensi dell’art. 57 del D.Lgs.36/2023 (Clausola sociale) e quindi quale condizione di esecuzione del servizio, ad assorbire ed impiegare nel servizio di refezione il personale attualmente occupato ove questi accettino l’incarico. Il personale impiegato dal concessionario uscente e il CCNL applicato sono dettagliati nel documento di cui all’Allegato n. 10 denominato “*Elenco personale in servizio presso ditta uscente*”.

Il personale impiegato nel servizio, dipendente dell’Impresa aggiudicataria, deve comunque possedere titoli di studio e requisiti professionali stabiliti dalle norme vigenti per lo svolgimento delle rispettive funzioni e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e di prevenzione.

L’Impresa Aggiudicataria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e al monte ore complessivo di lavoro offerto in sede di gara.

L’organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall’Impresa Aggiudicataria in fase di offerta.

Prima dell’inizio del servizio, l’Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune l’elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l’indicazione delle qualifiche possedute e del monte ore lavorativo settimanale di ciascun dipendente.

Qualsiasi variazione rispetto all’elenco trasmesso dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune.

Art. 18 - Doveri del personale

Il personale assegnato al servizio dovrà effettuare le prestazioni di propria competenza con diligenza e riservatezza, seguendo il principio della collaborazione con ogni altro operatore, ufficio

o struttura con cui venga a contatto per ragioni di servizio. Il personale deve inoltre tenere una condotta irreprensibile nei confronti degli utenti, nonché rispettare gli orari di lavoro.

Il personale dipendente dell'aggiudicataria dovrà mantenere il segreto su fatti e circostanze riguardanti il servizio e delle quali abbia avuto notizie durante l'espletamento o comunque in funzione dello stesso, restando quindi vincolato al segreto professionale ai sensi dell'art. 622 del codice penale.

Il personale inoltre, deve attenersi al combinato disposto di cui all'art. 6 del D.P.R. 62/2013 e degli artt. 7, 8 e 10 del codice di comportamento dei dipendenti dell'ente adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 282 del 29.12.2022 di cui viene fornito link per la consultazione: <https://www.halleyweb.com/c041015/zf/index.php/atti-generalisti/index/dettaglio-atto/table-atti-generalisti-public-page/2/atto/89>.

Il suddetto incarico non comporta nessun rapporto di lavoro subordinato con il Comune di Fossombrone.

Il Comune può chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale impiegato, qualora considerato non idoneo nell'espletamento del servizio o per gravi motivi connessi allo svolgimento delle attività.

L'aggiudicataria dovrà provvedere alla loro sostituzione, entro e non oltre due giorni dalla richiesta del Comune, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune stesso.

Art. 19 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'Impresa dovrà dotare il personale di idonei indumenti di lavoro conformi a quanto prescritto dalle normative vigenti nazionali ed europee in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Ciascun dipendente dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome del soggetto concessionario ed il nome e cognome del dipendente stesso.

Art. 20 - Formazione e aggiornamento

L'Impresa ha l'obbligo della formazione e aggiornamento, previsto dalla vigente normativa, di tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto della presente concessione.

Art. 21 Responsabile unico del progetto (RUP) e direttore dell'esecuzione contratto (DEC)

Il RUP svolge, in coordinamento con il Direttore dell'Esecuzione, tutti i compiti e le funzioni attribuitegli dall'art. 8 dell'allegato I.2 del D. Lgs. n. 36/2023 e tutti i compiti che non siano specificatamente attribuiti ad altri organi o soggetti. In particolare:

- 1) cura la programmazione generale del Servizio con l'intento di realizzare la rispondenza tra le prestazioni offerte e i bisogni dell'utente, garantendo il necessario raccordo tra le funzioni svolte dal servizio comunale e quelle affidate all'impresa aggiudicatrice;
- 2) verifica periodicamente, insieme al responsabile del servizio della ditta concessionaria e al DEC, il regolare svolgimento del servizio e il raggiungimento degli obiettivi prefissati in specifici incontri per verifiche circa l'andamento del servizio.

Il Comune individua il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, secondo quanto previsto dal combinato disposto di cui all'art. 114 c.8 del D. Lgs. n. 36/2023 e art. 32 dell'allegato II.14 del medesimo decreto. Il nominativo del Direttore dell'Esecuzione del Contratto viene comunicato tempestivamente all'Aggiudicatario.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile e amministrativo dell'esecuzione del contratto, assicurando la regolare esecuzione da parte dell'aggiudicatario, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. In particolare egli svolge tutte le funzioni di cui all'art. 31 dell'allegato II.14 del D. Lgs. n. 36/2023.

Art. 22 Responsabile del servizio della ditta concessionaria

La responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, nonché il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto. Il responsabile del servizio della ditta concessionaria deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in tutti i suoi aspetti, compreso il sistema di autocontrollo igienico, in stretto rapporto di collaborazione con il Comune. Si precisa che le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente concedente al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa. Il concessionario assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa vigente e dagli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art. 23 Osservanza dei contratti collettivi di lavoro

L'Impresa aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la dura dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

Il concessionario deve rispettare, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali.

Il Comune di Fossombrone può richiedere in qualsiasi momento, all'impresa ogni documento necessario per verificare la corretta attuazione degli obblighi inerente l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Se l'impresa non risulta in regola con gli obblighi di cui sopra o non provvede alla regolarizzazione, il Comune di Fossombrone procede alla risoluzione del contratto e all'affidamento del Servizio alla Ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicataria.

Alla parte inadempiente vengono addebitate le maggiori spese sostenute dal Comune di Fossombrone. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'impresa aggiudicataria

Art. 24 Sicurezza (d.lgs 81/2008) e s.m.i.

Tutte le operazioni previste dal presente Capitolo e dal successivo contratto dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme vigenti, compreso il D.Lgs. n. 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. Il prestatore di servizi pertanto deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti impiegati per l'esecuzione delle prestazioni medesime, tutte le norme di cui sopra.

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.

TITOLO III

SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 25 - Caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie delle derrate alimentari

Il Comune ha come obiettivo prioritario la promozione del territorio e la tutela della salute e per questi motivi ritiene indispensabile attuare un servizio di refezione scolastica di ottima qualità come elemento importante nella crescita dei bambini, migliorando la qualità dell'alimentazione. Questo principio, oltre a tutelare la salubrità del cibo, sviluppa la valorizzazione di elementi quali la tradizione, la stagionalità delle materie prime, la scelta della filiera corta e l'eticità.

Il presente Capitolato recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale, definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni 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. 65 del 10 marzo 2020, che si intendono integralmente richiamati.

Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali:

- Qualità Superiore;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari e intossicazioni.

Le derrate alimentari utilizzate dell'impresa concessionaria per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

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

Le pietanze dovranno essere realizzate mediante l'utilizzo di prodotti di prima qualità, provenienti da produzioni italiane, e l'impiego di prodotti biologici o qualificati nell'ambito della sostenibilità, prodotti DOP, DOC, IGP e a filiera corta e Km zero nella misura minima indicata nell'allegato 1 alla Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n. 65 del 10 marzo 2020).

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

La Ditta 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.

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.

In particolare, è fatto divieto di:

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

E pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 26- Approvvigionamento derrate alimentari

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Anche nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stocaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito e documentato il rispetto della tracciabilità/rintracciabilità, ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale secondo il Regolamento CE 178/2002; la ditta aggiudicatrice dovrà mettere in grado il Comune di effettuare un controllo in tutte le fasi del processo.

L'Impresa è tenuta a conservare presso la cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Art. 27 - Garanzie di qualità

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve:

1. 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;
2. rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche previste dai vigenti Criteri Ambientali Minimi (D.M. n. 65/2020).

Art. 28- Trasformazione delle derrate e produzione del pasto

Le cotture dovranno essere effettuate nella stessa giornata del consumo.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, e dei documenti allegati al presente capitolo, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia

e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

La Ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari.

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai documenti allegati al presente capitolo speciale d'appalto; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menu devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'operatore aggiudicatario. La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

L'Impresa libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dalla normativa vigente in materia.

Art. 29 – Documentazione da trasmettere periodicamente all’Ufficio Pubblica Istruzione del Comune

L'Impresa deve fornire - su richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione - la documentazione necessaria per il controllo sul servizio oggetto del presente Capitolato da parte degli organi preposti, ai sensi delle norme e regolamenti in materia tutte richiamate.

L'Impresa dovrà altresì fornire al sopraindicato Ufficio, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente, distinti per tipologia.

TITOLO IV MENÙ E GRAMMATURE

Art. 30 – Menù e quantità

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalla tabella delle grammature collegata al menù, tenendo conto delle Linee esplicative fornite dal Servizio Igiene di Alimenti e della Nutrizione dell'AST, allegati al presente Capitolato.

L'Impresa è tenuta a consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo, con le modalità previste dalle vigenti normative in materia.

I pesi indicati si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lische, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

Art. 31 - Struttura dei menù

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- acqua oligominerale naturale.

È prevista altresì la fornitura di una piccola merenda esclusivamente per la scuola dell'infanzia e per il servizio nido d'infanzia come da Allegato 1.

Relativamente ai pasti dei bambini del Nido d'infanzia da 3 a 12 mesi, la ditta concessionaria è tenuta a fornire gli alimenti per la prima infanzia come da richiesta del genitore su indicazione del Pediatra.

Art. 32 - Condimenti

Gli alimenti che compongono i pasti dovranno essere completi di condimenti e quanto altro indicato nel menù.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure, sughi, piatti cotti o preparazione di salse si dovrà usare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Il condimento con formaggio grattugiato dei primi piatti e delle altre preparazioni dovrà essere aggiunto al piatto per quanto previsto nel menù.

L'Impresa dovrà inoltre fornire ai singoli refettori thè, thè deteinato, camomilla, zucchero, limone.

Art. 33 - Modifiche temporanee ai menù

È consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Art. 34 - Modifiche definitive ai menù

Il Comune si riserva di chiedere all'AST competente territorialmente, eventuali correttivi da apportare al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza.

L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù che dovranno essere comunicate all'impresa stessa con un preavviso di almeno 7 giorni.

Art. 35 - Diete speciali

L'Impresa deve provvedere, senza indennità aggiuntive, previa richiesta da parte degli utenti, alla preparazione di diete speciali, applicando la struttura del menù di cui all'art. 31 del presente Capitolato, seguendo le "Linee guida tecnico-operative per diete speciali Ast Pesaro Urbino" contenute nell'allegato 5.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine, la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario, edito dall'Azienda Sanitaria Territoriale (AST) di Pesaro Urbino, Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, "Celiachia: Guida teorico pratica per operatori del Settore Alimentare e informazioni utili per tutti" (Allegato 6).

Art. 36 - Pasti alternativi

In occasioni di uscite scolastiche e su richiesta fatta con anticipo di almeno 3 giorni dalla Scuola (o Comune), l'Impresa si impegna a fornire e consegnare al plesso di destinazione, indicativamente entro le h. 8,30 del giorno prestabilito, cestini da viaggio o pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione del Comune, al massimo il giorno precedente alla consumazione e correttamente conservati.

Il Comune potrà inoltre richiedere all'Impresa di fornire pasti freddi sostitutivi all'utenza, nel caso di sciopero del personale del centro cottura, oppure nel caso di interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

Art. 37 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'Impresa intedesse preparare nuove pietanze, dovrà inoltrare richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nella Tabella Dietetica. Tali eventuali variazioni saranno subordinate ad esplicita e preventiva autorizzazione del Comune, sentito il parere dell'AST e non potranno comportare costi aggiuntivi del pasto.

Art. 38 - Informazione agli utenti del servizio

Il menù, conforme a quello previsto dal presente capitolato, le relative tabelle dietetiche con le grammature di ogni singolo pasto e il registro degli allergeni, dovrà essere esposto all'ingresso della scuola in maniera ben visibile.

TITOLO V NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 39 - Contenitori

Gli alimenti, immediatamente dopo la cottura, dovranno essere riposti in contenitori d'acciaio multiporzioni e sistemati in box termici in grado di conservare la temperatura sopra i 65° C fino alla consegna ai plessi scolastici di destinazione. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i 10° C.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti microforati anche multirazione ad uso alimentare e riposto in ceste adatte al trasporto di alimenti confezionati.

Dalla fine del confezionamento alla distribuzione dei pasti dovrà trascorrere un tempo non superiore ai 30 minuti.

Art. 40 - Mezzi di trasporto

I veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei diversi plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico-sanitari e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

Art. 41 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

L'Impresa deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, secondo le preparazioni previste dal menù giornaliero e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'Impresa deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nei plessi scolastici indicati dal Comune, nei giorni e negli orari che si provvederà a comunicare all'inizio di ciascun anno scolastico, anche in caso di gravi imprevisti (chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).

All'uopo l'Impresa dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni e comunque entro 30 minuti di ritardo rispetto all'ora normalmente prevista per l'inizio della somministrazione.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti al momento della consegna, l'Impresa dovrà sostituirli con pietanze alternative entro 30 minuti dalla comunicazione a cura dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e non sì darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

TITOLO VI **CONTROLLI DI QUALITÀ**

Art. 42 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento quanto previsto in materia dalla normativa nazionale e regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 43 - Diritto di controllo del Comune

È facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina centralizzata ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; è inoltre facoltà disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso la cucina centralizzata ed i refettori di un proprio incaricato.

Art. 44 - Soggetti preposti al controllo

Oltre agli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore ed il personale dipendente del Comune, possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo di cui all'art. 45 del presente Capitolato, anche le società o i professionisti specializzati incaricati dal Comune oltre ai componenti del "Comitato mensa" qualora questo venga costituito.

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro l'Impresa garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.

L'Impresa è tenuta a mettere a disposizione dei visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita della cucina centralizzata; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 45 - Tipologia dei controlli

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici:

a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- controllo del registro pulizia e disinfezioni;
- modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura degli alimenti;
- modalità di distribuzione delle pietanze;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti e attrezzature;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico e sanitario del personale;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;

- controllo organico del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate ed, in particolare, ai prodotti biologici, DOP e IGP;
- controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'Impresa o dai tecnici incaricati dal Comune. È inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal Menù.

c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'AST, sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

Art. 46- Piano di Autocontrollo (HACCP)

L'Impresa deve essere in possesso di un piano di autocontrollo, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia, per le attività oggetto del presente capitolo, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuale controlli di conformità.

L'Impresa è tenuta a trasmettere annualmente al Comune i risultati degli adempimenti eseguiti ai sensi della normativa in materia di HACCP.

TITOLO VII **PULIZIA E IGIENE STRUTTURE E ATTREZZATURE DI PRODUZIONE**

Art. 47 - Pulizia ambienti e attrezzature della cucina centralizzata

Gli ambienti della cucina centralizzata (cucina-bagni-magazzini) dovranno essere tenuti costantemente puliti. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo.

In particolare, dovrà essere curata la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

L'Impresa provvederà, altresì, giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimentati; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.

I rifiuti dovranno essere raccolti nel rispetto della vigente disciplina comunale, prevedendo la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

I locali della cucina centralizzata, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dall'Impresa esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

Art. 48 - Prodotti di pulizia e di pronto soccorso– disinfezione e derattizzazione locali

I prodotti detergenti e disinfettanti per i locali mensa di tutti i plessi scolastici, nido d'infanzia compreso, devono essere forniti dalla Impresa e devono essere conformi alle disposizioni legislative vigenti previste in materia.

Di tutti i prodotti devono essere conservate e inviate al Comune le schede tecniche e di sicurezza complete. Ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili. I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave o in un locale apposito sempre riposti in sicurezza.

La fornitura dei prodotti di pronto soccorso deve essere fatta esclusivamente per le funzioni di propria competenza, al fine di tenere sempre aggiornata l'apposta cassetta, secondo le vigenti normative in materia.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire anche il servizio di disinfezione e derattizzazione dei locali delle cucine e locali ad essi pertinenti tutte le volte che si presenta la necessità.

TITOLO VIII

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI CUCINA CENTRALIZZATA COMUNALE

Art. 49 - Cucina centralizzata comunale

Per l'utilizzo delle strutture, degli arredi e delle attrezzature della cucina centralizzata sita a Fossombrone in viale Gramsci 2 e per la copertura dei costi derivati dall'utilizzo di acqua ed energia elettrica, l'Impresa dovrà versare al Comune un canone annuo di € 8.000,00 + IVA 22%.

Tale cucina centralizzata non potrà essere utilizzata per scopi che non riguardino la razione scolastica del Comune di Fossombrone o manifestazioni promosse o patrociniate dal Comune stesso, se non previa apposita autorizzazione che il Comune potrà rilasciare all'Impresa con definizione del relativo corrispettivo, fino a raggiungere la capacità massima produttiva del Centro.

Art. 50 - Inventario e attrezzatura della cucina centralizzata

All'atto della presa in possesso dei locali e delle attrezzature della cucina centralizzata, è redatto un verbale, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione dei beni a disposizione e la descrizione dello stato dei locali. L'Impresa, accertata la funzionalità degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature esistenti, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ai sensi di quanto stabilito all'art. 52 del presente Capitolato. Qualora le attrezzature di uso corrente (pentole, posate, etc.) non fossero sufficienti perché deteriorate dall'uso o per effetto dell'eventuale aumento di utenza, l'Impresa provvederà celermente ad acquistarne di nuove o a sostituirle.

Art. 51- Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, l'Impresa dovrà provvedere, entro i quindici giorni successivi, alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il degrado dell'uso normale. A tal fine è redatto apposito verbale di riconsegna, con la evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare all'Impresa. Il Comune potrà rilevare, previa valutazione, le attrezzature e i materiali acquistati dall'Impresa.

Art. 52 - Oneri a carico dell'Impresa

L'Impresa si impegna e si obbliga a mantenere la cucina e le attrezzature ivi presenti, in perfetto stato di conservazione ed efficienza, così da poterla riconsegnare al Comune, al termine del contratto, in perfetto stato di funzionalità.

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere a propria cura e spese a tutti gli interventi di manutenzione ordinaria in modo da consentire continuità ed efficienza gestionale dei locali ed attrezzature concessi.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire al Comune di Fossombrone, copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. Particolare attenzione dovrà essere riservata nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, della efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, quelle riportate nel seguente elenco a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- pulizia dei sifoni, pilette di scarico, pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- interventi su lavastoviglie.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

È fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.); in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Art. 53 Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune le spese per i consumi di energia elettrica, riscaldamento e acqua, oltre agli oneri di straordinaria manutenzione della cucina centralizzata.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico dell'Amministrazione Comunale tutti gli interventi che prevedono la sostituzione parziale o totale delle attrezzature, delle apparecchiature, degli allestimenti, degli arredi, in dotazione presso i locali ove si svolge il servizio.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale e dall'Impresa Aggiudicataria. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori e/o modifiche e/o nuovi acquisti che si

rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e prevenzione.

Per assicurare rapidità di intervento e di ripristino della funzionalità del servizio, l'Impresa, dietro nulla osta dell'Amministrazione Comunale, può disporre gli interventi tecnici straordinari necessari, anticipandone la spesa per conto del Comune che provvederà al rimborso su presentazione delle relative fatture.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

Art. 54 Centro cottura e/o produzione pasti di emergenza

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire, per tutta la durata della concessione e senza oneri aggiuntivi per il Comune, la disponibilità di un centro cottura di emergenza e/o produzione pasti alternativo da utilizzarsi nel caso di grave impedimento di utilizzo dei locali cucina messi a disposizione dal Comune.

Detto centro di cottura dovrà essere ubicato ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti entro il tempo massimo di 30 minuti dalla ultimazione della preparazione in ogni plesso scolastico con riferimento; dovrà possedere tutti i requisiti richiesti dalle vigenti normative, ed essere debitamente autorizzato per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato. Per la consegna del pasto dovranno essere adottate tutte le misure necessarie e previste dalla normativa vigente in materia (contenitori, mezzi di trasporto, ecc.) nonché il rispetto dei tempi previsti nel presente Capitolo.

La disponibilità di tale centro dovrà essere dimostrata alla firma del contratto di concessione con l'Amministrazione Comunale, corredata da planimetrie e autorizzazione sanitaria.

TITOLO IX

GARANZIE, POLIZZA, STIPULA, SPESE, REVISIONE PREZZI E DIVIETI

Art. 55 Garanzie

Le ditte partecipanti alla gara dovranno presentare una garanzia provvisoria a corredo dell'offerta, secondo le modalità previste dall'art.106 D.lgs 36/2023.

L'aggiudicataria, a garanzia, dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà presentare una garanzia definitiva, nei modi e nelle forme di cui all'art.117 del D.Lgs 36/2023.

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

Resta salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Art. 56 Polizza assicurativa

Il concessionario è obbligato, entro 5 (cinque) giorni dalla data di sottoscrizione del contratto e in ogni caso almeno 10 (dieci) giorni prima della data prevista per l'attivazione del servizio, a produrre una polizza assicurativa che tenga indenne il Comune di Fossombrone da tutti i rischi di esecuzione e che preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni causati a terzi nell'espletamento del servizio. In alternativa, il concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza già attivata e produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di Fossombrone, secondo quanto stabilito nel presente articolo.

Al riguardo, il concessionario si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio, 5 (cinque) giorni prima della data fissata per la sottoscrizione del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro

10 (dieci) giorni della esecuzione stessa. La quietanza di pagamento dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

La polizza assicurativa è prestata da un'impresa di assicurazione autorizzata alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'assicurazione dovrà essere prestata per massimali non inferiori ai seguenti:

R.C.T. (Responsabilità Civile verso i Terzi):

€ 5.000.000,00 per sinistro

€ 5.000.000,00 per persona lesa

€ 5.000.000,00 per danni a cose

R.C.O. (Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro):

€ 5.000.000,00 per sinistro

€ 2.500.000,00 per persona lesa.

L'esistenza di tale polizza non libera il concessionario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

Art. 57 Stipula del contratto

Il contratto sarà stipulato, in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 18 comma del d. lgs. 36/2023 sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente. Il Concessionario si impegna a presentarsi per la stipula entro il termine che sarà comunicato dal Comune ed a presentare la documentazione che lo stesso riterrà necessario richiedere. Ove tale termine non venga rispettato, senza giustificati motivi, il Comune può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione e potrà dare inizio alla procedura in danno per le spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente ed eventuale ulteriore danno, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio. In tal caso il servizio potrà essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria o secondariamente ad altra società in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione.

Art. 58 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dal Comune sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa.

Art. 59 - Inadempienze e penalità

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, regolamenti, al presente capitolato ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale.

Le inadempienze alle disposizioni di legge e/o alle obbligazioni assunte con la sottoscrizione del contratto di concessione, possono formare oggetto di sanzione pecuniaria, nella misura variabile da € 50,00 a € 2.500,00, in proporzione alla gravità della singola inadempienza.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, vengono di seguito riportati alcuni comportamenti soggetti a sanzione pecuniaria:

- confezionamento non conforme alla vigente normativa;
- non corrispondenza del numero dei pasti erogati al numero dei pasti ordinati;
- mancata erogazione dei pasti ordinati;
- mancata erogazione di una portata;
- mancata preparazione di pasti per “diete speciali”;
- mancato rispetto delle grammature;
- mancato rispetto del menù previsto;
- uso derrate diverse dalle tabelle dietetiche;
- rinvenimento nel cibo corpi estranei organici ed inorganici;
- inadeguata igiene delle attrezzi e utensili;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale in servizio;
- mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti;
- interruzione del servizio senza giustificato motivo, salvo i casi accertati di forza maggiore non dipendenti dal concessionario o tempestivamente comunicati;
- inosservanza degli orari di servizio, salvo casi accertati di forza maggiore;
- comportamento scorretto o sconveniente del personale nei confronti dell’utenza accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio;
- mancata sostituzione del personale ritenuto inadeguato o assente, nei termini indicati nel presente capitolo;
- utilizzo di personale privo di titolo specifico;
- inottemperanza degli obblighi relativi al trattamento dei lavorati;
- qualsiasi altra inadempienza.

Per qualsiasi altra inadempienza non espressamente citata che risultasse grave, ovvero ripetuta, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile per i pasti per gli adulti somministrati.

L’applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell’inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l’Impresa non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora gli elementi addotti a propria discolpa non siano ritenuti fondati l’accertamento delle violazioni è confermato e si procederà all’applicazione della penalità, previa comunicazione scritta alla ditta inadempiente.

Le contestazioni, le diffide ad adempire e le penalità applicate sono comunicate all’Impresa mediante l’invio di raccomandata con ricevuta di ritorno, pec o notifica del messo comunale.

Il pagamento della penale deve essere effettuato entro 30 giorni dalla comunicazione scritta, mediante ritenuta diretta sui crediti della ditta (all’atto della liquidazione delle fatture mensili) oppure mediante ritenuta diretta sulla cauzione.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso la ditta dall’adempimento dell’obbligazione per la quale si sia resa inadempiente.

Indipendentemente dall’applicazione di tali penalità, qualora l’Impresa per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di due giorni o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell’Impresa inadempiente, senza che questa possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. - 60 Revisione prezzi

È prevista la revisione dei prezzi della presente concessione secondo quanto previsto dall’art. 189, comma 1 lett. a) del D.Lgs n. 36/2023.

La presente clausola si applica al contratto di concessione in oggetto associato al CPV5524000-9 “Servizi di ristorazione scolastica”.

La revisione dei prezzi sarà applicata qualora si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo del contratto, quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione.

La variazione si determina sulla base del CPV con livello di disaggregazione inferiore 55500000-5 *Servizi di mensa e servizi di catering*, in base ai seguenti indici ISTAT associati al CPV del contratto, come contenuti nella tabella D3 dell'Allegato II.2bis D. Lgs. 36/2023 e con ponderazione tra gli stessi da effettuarsi come segue:

[01] -- prodotti alimentari e bevande analcoliche PC	33%
[00ST] indice generale senza tabacchi PC	33%
[562] fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione IR	34%

La variazione del prezzo sarà calcolata come differenza tra il valore del sistema ponderato di indici come individuati al paragrafo precedente, al momento della rilevazione e il corrispondente valore:

- Al mese del provvedimento di aggiudicazione
- Al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione di cui all'All. I.3 del codice in caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione (All. II.2bis art. 12 comma 1).

In caso di variazione superiore al 5%, il prezzo del contratto è adeguato nella misura dell'80% del valore eccedente tale variazione. L'adeguamento si applica esclusivamente alle prestazioni ancora da eseguire.

Il Comune effettuerà il monitoraggio degli indici ISTAT con cadenza annuale e comunque non superiore alla frequenza di aggiornamento degli indici stessi, come previsto dall'art. 3, comma 1, dell'Allegato II.2bis.

Art. 61 - Variazione delle prestazioni

Il Concessionario si impegna a rispettare tutte le condizioni indicate nel presente capitolato e nel progetto presentato in sede di gara in relazione al servizio. Qualora nella gestione del servizio si verificassero dei mutamenti non previsti nel presente capitolato in relazione a sopravvenute esigenze di interesse pubblico o alla realizzazione di attività aggiuntive a favore degli utenti, il Comune si riserva di apportare variazioni in più o in meno sino ad un massimo di 1/5 d'obbligo (Art. 120 comma 9 D.Lgs n.36/2023) dell'importo della concessione, compatibilmente con le disponibilità di bilancio e senza che il concessionario possa sollevare alcuna obiezione. Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della riduzione del corrispettivo.

Art. - 62 Subappalto e cessione del contratto

È vietato il subappalto, anche parziale, del servizio oggetto del presente Capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dall'Ente committente nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dal D.lgs 36/2023. È vietata alla ditta aggiudicataria la cessione, anche parziale, delle prestazioni relative al presente contratto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni del D.lgs 36/2023.

TITOLO X NORME FINALI

Art. - 63 Licenze ed autorizzazioni

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

Art. 64 - Accordi operativi

Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente Capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza o di verbali sottoscritti fra il Comune e il soggetto concessionario, senza che ciò comporti alterazioni del contratto di servizio e dei rapporti giuridico- economici fissati in sede di aggiudicazione della concessione e di stipula del contratto.

Art. 65 - Controversie – Foro Competente

Per le controversie relative all'interpretazione ed esecuzione del contratto di servizio si farà in primo luogo ricorso a soluzioni extragiudiziali, quali quelle statuite agli artt. 211 ("accordo bonario") e 212 ("transazione") del D.Lgs. n. 36/2023, in quanto applicabili alla fattispecie contrattuale considerata nel presente capitolato speciale. Per le controversie tra le parti che dovessero sfociare in sede giudiziaria, una volta esperite inutilmente le procedure extragiudiziali, il Foro competente è quello dell'autorità giudiziaria del luogo dove ha sede il Comune di Fossombrone.

Si precisa in ogni caso che:

- a) le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del contratto possono essere risolte mediante transazione, nel rispetto del codice civile, solo ed esclusivamente nell'ipotesi in cui non risulti possibile esperire altri rimedi alternativi;
- b) non si prevede il ricorso all'arbitrato di cui all'art. 213 del D.Lgs n. 36/2023. Il presente capitolato speciale non contiene pertanto alcuna previsione di clausola compromissoria;
- c) anche in presenza di controversie, l'Impresa non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune.

Art. 66 - Codice di comportamento

Nello svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento del Comune di Fossombrone, pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente.

Art. 67 - Tutela della riservatezza dei dati personali

L'impresa concessionaria, nominata Responsabile esterno del trattamento dei dati, ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 par. 3) del Regolamento UE 679/2016, 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 alla concessione in oggetto e si obbligano, altresì, ad impegnare il proprio personale e 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 dal Regolamento UE 679/2016.

Art. 68 - Risoluzione, cessazione e revoca della concessione

Costituiscono per il Comune motivi di risoluzione del contratto le violazioni contrattuali in cui sia ravvisabile un grave inadempimento del soggetto concessionario, con applicazione dell'art. 1453 del codice civile. Costituiscono per il soggetto concessionario motivi di risoluzione del contratto le violazioni contrattuali in cui sia ravvisabile un grave inadempimento del Comune ai propri obblighi. Il procedimento di risoluzione eventuale del contratto per inadempimento prevede in ogni caso la preventiva diffida scritta ad adempiere, con fissazione di termini adeguati e comunque non meno di quindici giorni, entro cui provvedere alla correzione del comportamento oggetto di contestazione. Il mancato adempimento anche dopo la diffida e a scadenza del termine fissato comporta la risoluzione di diritto del contratto. E' fatto salvo il risarcimento del danno da parte dell'inadempiente. In ogni caso e in generale, in materia di cessazione, revoca d'ufficio e risoluzione del contratto per inadempimento trova applicazione l'art. 190 del D.Lgs n. 36/2023.

Art. 69 - Domicilio legale

A tutti gli effetti del presente contratto, il concessionario entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà far pervenire al Comune una dichiarazione di elezione del domicilio legale presso la sede del Comune di Fossombrone al quale effettuare tutte le notificazioni e le intimazioni. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, ovvero tramite P.E.C.

Art. - 70 Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136 e s.m.i. L'appaltatore si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche. E' tenuto inoltre a dichiarare gli estremi identificativi di detti conti bancari o postali nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Art. 71 - Fallimento dell'aggiudicatario, morte del titolare

Il concessionario si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento del concessionario, l'Amministrazione Comunale provvederà senz'altro alla revoca del contratto. In caso di morte del titolare di ditta individuale, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto. Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare si applica la specifica disciplina prevista dal D. Lgs. 36/2023.

Art. 72 - Norme generali

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolo, si richiamano le norme di legge, statali e regionali ed i regolamenti vigenti.