



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

COMUNE DI MONTE PORZIO (PU) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO Servizio di refezione scolastica

Servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029, eventualmente rinnovabile per il triennio 2029/2030, 2030/2031, 2031/2032

Indice

Indice.....	1
Premessa.....	3
Art. 1 - Oggetto del servizio.....	3
Art. 2 - Plessi scolastici e centro di cottura.....	3
Art. 3 - Dimensione presunta dell'utenza e valore del servizio.....	4
Art. 4 - Durata, rinnovo e continuit� del servizio.....	4
Art. 5 - Modalit� di esecuzione del servizio.....	4
Art. 6 - Prenotazione pasti e rendicontazione.....	5
Art. 7 - Menu, diete speciali e pranzo al sacco.....	5
Art. 8 - Standard qualitativi e igienico-sanitari.....	5
Art. 9 - Derrate alimentari, CAM e filiera corta.....	5
Art. 10 - Trasporto e consegna dei pasti.....	6
Art. 11 - Servizio nei refettori.....	6
Art. 12 - Pulizia, sanificazione e gestione rifiuti.....	6
Art. 13 - Personale, clausola sociale e formazione.....	6
Art. 14 - Sicurezza sul lavoro e autorizzazioni.....	7
Art. 15 - Attrezzature e manutenzioni.....	7
Art. 16 - Controlli del Comune e organi preposti.....	7
Art. 17 - Autocontrollo e campioni.....	7
Art. 18 - Penali.....	7
Art. 19 - Cauzione, assicurazioni e responsabilit�.....	8
Art. 20 - Pagamenti e tracciabilit�.....	8
Art. 21 - Revisione prezzi.....	8
Art. 22 - Risoluzione del contratto.....	8



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

Art. 23 - Privacy, codice di comportamento e foro competente.....	9
---	---



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

Premessa

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria pubbliche del Comune di Monte Porzio, nonché al personale scolastico avente diritto al pasto secondo la normativa vigente. Il servizio dovrà essere svolto in conformità al presente capitolato, al disciplinare di gara, all'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario e alla normativa applicabile in materia di sicurezza alimentare, lavoro, ambiente, privacy e contratti pubblici.

Il servizio persegue obiettivi di qualità nutrizionale, sicurezza igienico-sanitaria, sostenibilità ambientale, educazione alimentare, riduzione degli sprechi e valorizzazione dei prodotti di filiera corta, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva di cui al D.M. 10 marzo 2020.

Art. 1 - Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Monte Porzio, a ridotto impatto ambientale, comprendente tutte le attività necessarie alla regolare erogazione dei pasti.

- approvvigionamento delle derrate alimentari e dei materiali necessari;
- preparazione e confezionamento dei pasti e delle diete speciali presso il centro di produzione pasti;
- trasporto e consegna presso i plessi scolastici;
- distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia, sanificazione, riassetto e sbarazzo dei locali utilizzati;
- lavaggio e sanificazione di stoviglie, attrezzature e contenitori termici;
- fornitura e integrazione di utensili, attrezzature e materiali necessari al servizio.

Art. 2 - Plessi scolastici e centro di cottura

Plesso	Indirizzo	Servizio
Infanzia "Rodari"	Via Cante di Montevicchio n. 7 - 61040 Monte Porzio (PU)	Refezione scolastica
Primaria "Mons. Polverari"	Via IV Novembre n. 17 - 61040 Monte Porzio (PU)	Refezione scolastica

L'Impresa aggiudicataria dovrà disporre di un centro di cottura e preparazione dei pasti ubicato a distanza stradale non superiore a 50 km dai locali della mensa scolastica comunale. La distanza sarà verificata mediante Google Maps o strumento equivalente indicato dall'Ente.

Per tutta la durata dell'appalto l'Impresa aggiudicataria dovrà garantire, con propri mezzi e a proprie spese, la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti, assicurando la continuità del servizio e il rispetto degli standard previsti dal presente capitolato.

Eventuali variazioni del sito di produzione dei pasti, anche temporanee, devono essere preventivamente comunicate e sono subordinate a valutazione e autorizzazione formale del Comune. Il nuovo sito dovrà possedere requisiti igienico-sanitari, logistici, autorizzativi e organizzativi almeno equivalenti a quelli richiesti dagli atti di gara.



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

Art. 3 - Dimensione presunta dell'utenza e valore del servizio

Scuola	Media pasti giornaliera	Settimane annue presunte
Infanzia	35 dal lunedì al venerdì	37
Primaria	90 martedì e giovedì	34
Voce		Importo / dato
Totale pasti annui stimati		12.595
Prezzo a base di gara per pasto		Euro 7,00 IVA esclusa
Quota ribassabile		Euro 6,95,00
Quota non ribassabile		Euro 0,05
Importo annuo presunto (di cui € 41.474,20 costo del personale)		Euro 87.535,25
Importo triennio contrattuale (di cui € 124.422,60 costo del personale)		Euro 262.605,75
Eventuale rinnovo triennale		Euro 262.605,75
Importo complessivo 3 + 3 anni		Euro 525.211,50

I quantitativi sono presunti e non vincolano il Comune, che corrisponderà all'Appaltatore esclusivamente il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente ordinati ed erogati. Nessuna pretesa potrà essere avanzata per eventuali scostamenti, sospensioni dell'attività scolastica o variazioni dell'utenza.

Art. 4 - Durata, rinnovo e continuità del servizio

L'appalto ha durata pari a tre anni scolastici, con facoltà di rinnovo per ulteriori tre anni scolastici. Il servizio ha carattere di pubblico interesse e non può essere sospeso o abbandonato, salvo cause di forza maggiore debitamente documentate.

In caso di eventi eccezionali, l'Appaltatore deve informare immediatamente il Comune e attivare soluzioni organizzative idonee a garantire la continuità del servizio, comprese forniture alternative o cestini freddi, previa comunicazione all'Ente.

Art. 5 - Modalità di esecuzione del servizio

I pasti devono essere preparati nella giornata di consumo e confezionati in contenitori idonei al mantenimento delle temperature previste dalla normativa. Il servizio deve essere organizzato secondo il sistema del legame fresco-caldo e deve garantire qualità organolettica, sicurezza alimentare e puntualità:

- preparazione dei pasti e delle diete speciali;
- confezionamento in contenitori distinti per plesso e tipologia di pietanza;
- trasporto con mezzi idonei e sanificati;
- consegna presso i plessi entro gli orari concordati;
- distribuzione, assistenza alla somministrazione e riassetto dei refettori;
- pulizia e sanificazione finale.



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

Art. 6 - Prenotazione pasti e rendicontazione

Il numero dei pasti giornalieri sarà rilevato tramite il sistema di gestione in uso presso il Comune o altra modalità comunicata dall'Ente. L'Appaltatore dovrà prendere atto del sistema adottato e organizzarsi per acquisire tempestivamente gli ordinativi giornalieri.

Le fatture dovranno essere corredate da prospetto riepilogativo mensile con indicazione dei pasti erogati, distinti per plesso, tipologia di utenza e diete speciali.

Art. 7 - Menu, diete speciali e pranzo al sacco

I menu devono essere conformi alle tabelle dietetiche validate dagli organi competenti e ai CAM vigenti. Eventuali variazioni sono ammesse solo per cause motivate e previa comunicazione al Comune.

- diete speciali per patologie, allergie, intolleranze e celiachia, previa certificazione medica;
- menu alternativi per esigenze etico-religiose, secondo le richieste trasmesse dal Comune;
- diete in bianco per massimo cinque giorni, salvo certificazione medica;
- cestini freddi per gite, scioperi o emergenze, allo stesso prezzo del pasto ordinario, salvo diversa previsione.

Le diete speciali devono essere confezionate in monoporzione, etichettate in modo inequivocabile e rispettoso della privacy, e trasportate in contenitori idonei al mantenimento delle temperature.

Art. 8 - Standard qualitativi e igienico-sanitari

Ambito	Standard minimo
Temperature	Pasti caldi non inferiori a 60/65 C; prodotti refrigerati secondo normativa vigente.
Diete speciali	Monoporzioni personalizzate, tracciate e gestite con procedure dedicate.
Contorni	Condimento presso il refettorio, salvo diversa indicazione tecnica.
Trasporto	Mezzi idonei, puliti, sanificati e conformi alla normativa sanitaria.
Personale	Addetti formati, identificabili e dotati di abbigliamento idoneo.

L'Appaltatore deve rispettare la normativa europea e nazionale in materia di igiene alimentare, HACCP, rintracciabilità, etichettatura, materiali a contatto con alimenti e sicurezza dei prodotti.

Art. 9 - Derrate alimentari, CAM e filiera corta

Il Comune di Monte Porzio, nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi CAM elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020, intende rinnovare l'attenzione al consumo di prodotti di qualità certificata, con particolare impegno a ridurre e combattere lo spreco.

In particolare si intende:

valorizzare la fase del consumo del pasto come momento di crescita educativa e di socializzazione; partecipare alla diffusione dell'educazione alimentare, intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati; privilegiare gli interventi di sostenibilità;



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

ridurre l'impatto ambientale del servizio, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020, nel quadro del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, e rivisto con il Decreto 10 aprile 2013 e Decreto 3 agosto 2023).

Le derrate devono essere conformi alla normativa vigente, alle tabelle merceologiche, ai CAM e all'offerta tecnica. E' vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati o derivati da OGM.

Categoria	Indicazione minima
Pane	Preferibilmente fresco, non rigenerato, conforme alle grammature.
Frutta e verdura	Di stagione, di qualità adeguata, preferibilmente locale e a filiera corta.
Carni e prodotti ittici	Conformi alla normativa, tracciabili e idonei alla refezione scolastica.
Olio	Olio extravergine di oliva per condimento e preparazioni.
Sale	Sale iodato.

L'Appaltatore deve conservare la documentazione di acquisto e tracciabilità delle derrate, inclusi documenti di trasporto, certificazioni e schede tecniche, rendendola disponibile al Comune e agli organi di controllo.

Art. 10 - Trasporto e consegna dei pasti

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, puliti e sanificati, dotati delle autorizzazioni richieste. I contenitori devono garantire il mantenimento delle temperature e la separazione delle diverse pietanze. E' vietato trasportare insieme ai pasti oggetto dell'appalto prodotti o materiali estranei al servizio.

Ogni consegna deve essere accompagnata da bolla riportante plesso, numero pasti, diete speciali, contenitori consegnati, orario di partenza e orario di consegna.

Art. 11 - Servizio nei refettori

- pulizia e sanificazione dei tavoli prima dell'apparecchiatura;
- predisposizione di stoviglie, posate, bicchieri e materiale necessario;
- ricezione e controllo dei pasti consegnati;
- somministrazione secondo menu e grammature;
- riassetto, lavaggio, pulizia e sanificazione finale;
- raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni comunali.

Il personale addetto deve operare con cura, attenzione e comportamento adeguato all'utenza scolastica, nel rispetto delle procedure di autocontrollo e delle indicazioni del Comune.



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

Art. 12 - Pulizia, sanificazione e gestione rifiuti

Tutti gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio sono a carico dell'Appaltatore. I prodotti utilizzati devono essere conformi alla normativa vigente e, ove possibile, a ridotto impatto ambientale.

L'Appaltatore deve rispettare le modalità comunali di raccolta differenziata. E' vietato scaricare rifiuti, oli o residui alimentari negli scarichi fognari. Eventuali danni o ostruzioni imputabili al servizio saranno a carico dell'Appaltatore.

Art. 13 - Personale, clausola sociale e formazione

Il servizio deve essere svolto da personale dipendente o comunque regolarmente impiegato dall'Appaltatore, in possesso della formazione e delle competenze necessarie. L'Appaltatore deve applicare il CCNL di settore H05Y per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo e adempiere a tutti gli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e previdenziali.

Ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente il personale già impiegato nel servizio, nei limiti di compatibilità con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative dell'appalto, come da allegato personale.

L'Appaltatore deve individuare un responsabile/coordinatore del servizio, comunicandone il nominativo al Comune prima dell'avvio del servizio. Eventuali sostituzioni devono essere tempestivamente comunicate.

Art. 14 - Sicurezza sul lavoro e autorizzazioni

L'Appaltatore è tenuto al rispetto del D.Lgs. 81/2008 e di tutta la normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Deve predisporre e aggiornare la documentazione di sicurezza, cooperare alla gestione dei rischi interferenziali e comunicare i nominativi dei responsabili previsti dalla legge.

L'Appaltatore deve possedere e mantenere per tutta la durata dell'appalto autorizzazioni, registrazioni, nulla osta e requisiti necessari per la produzione, il trasporto e la somministrazione dei pasti.

Art. 15 - Attrezzature e manutenzioni

Sono a carico dell'Appaltatore la fornitura, l'integrazione, il reintegro e la manutenzione ordinaria delle attrezzature, utensili e materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio, salvo quanto diversamente indicato negli atti di gara.

L'Appaltatore deve utilizzare i locali, gli arredi e le attrezzature comunali con diligenza, senza apportare modifiche non autorizzate. Danni derivanti da uso improprio, incuria o negligenza sono a carico dell'Appaltatore.

Art. 16 - Controlli del Comune e organi preposti

Il Comune può effettuare in qualsiasi momento controlli sul servizio, senza preavviso, presso i plessi, i refettori e il centro di produzione pasti, anche tramite personale incaricato o strutture specializzate. Restano ferme le competenze degli organi sanitari e di controllo.

- igiene di locali, mezzi, attrezzature e personale;
- rispetto dei menu, delle grammature e delle diete speciali;
- temperature, confezionamento e trasporto;



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

- qualità e tracciabilità delle derrate;
- corretta gestione dei rifiuti e delle pulizie;
- rispetto dell'offerta tecnica.

Art. 17 - Autocontrollo e campioni

L'Appaltatore deve mantenere attivo un piano di autocontrollo basato sui principi HACCP e deve registrare le verifiche effettuate. Su richiesta del Comune deve trasmettere analisi, registri, schede, certificazioni e documentazione utile al controllo del servizio.

Devono essere conservati campioni rappresentativi dei pasti somministrati secondo le modalità previste dal piano HACCP e dalla normativa applicabile, al fine di consentire eventuali accertamenti in caso di sospetta non conformità o tossinfezione alimentare.

Art. 18 - Penali

In caso di inadempienze, il Comune potrà applicare penali da Euro 500,00 a Euro 5.000,00, in relazione alla gravità, alla reiterazione e agli effetti sul servizio, fatta salva la richiesta di risarcimento del maggior danno e la facoltà di risoluzione del contratto nei casi più gravi.

Inadempienza	Penale indicativa
Ritardo nella consegna oltre i limiti consentiti	Da Euro 500,00
Mancato rispetto menu o grammature	Da Euro 500,00 a Euro 2.000,00
Errata o mancata consegna dieta speciale	Da Euro 1.000,00 a Euro 5.000,00
Gravi carenze igienico-sanitarie	Da Euro 2.000,00 a Euro 5.000,00
Interruzione ingiustificata del servizio	Fino a Euro 5.000,00 e possibile risoluzione
Violazione obblighi centro cottura o trasporto	Da Euro 1.000,00 a Euro 5.000,00

Le penali saranno applicate previa contestazione scritta e valutazione delle controdeduzioni dell'Appaltatore, da presentare entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Art. 19 - Cauzione, assicurazioni e responsabilità

L'Appaltatore deve costituire la garanzia definitiva (10% sull'importo contrattuale) nei termini previsti dal disciplinare e stipulare idonea polizza RCT/RCO riferita al servizio, con massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro, salvo diversa indicazione negli atti di gara. L'Appaltatore risponde direttamente dei danni cagionati a persone, cose, utenti, personale o terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio.

Art. 20 - Pagamenti e tracciabilità

Il pagamento avverrà mensilmente, sulla base dei pasti effettivamente erogati e regolarmente documentati, entro i termini di legge e previa verifica della regolarità del servizio e della documentazione fiscale e contributiva. L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010.



COMUNE DI MONTE PORZIO (PU)

Art. 21 - Revisione prezzi

Per la revisione dei prezzi si applica la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, secondo quanto previsto dal disciplinare e dal contratto. A partire dal secondo anno, su richiesta dell'Appaltatore, il Comune potrà riconoscere gli adeguamenti nei limiti di legge, facendo riferimento all'indice FOI ISTAT, mese di settembre, o ad altri indici previsti dalla normativa vigente.

Art. 22 – Subappalto

Il subappalto è consentito unicamente secondo i limiti e le procedure disciplinate dall'Articolo 119 del D.Lgs. n. 36/2023-

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto. In ragione delle prestazioni oggetto dell'appalto, dell'elevato grado di interconnessione e di complessità dei processi produttivi più direttamente implicati con la sicurezza e l'igiene alimentare, la stazione appaltante intende riservare in via esclusiva all'Aggiudicatario la preparazione dei pasti, compresi i processi di approvvigionamento, stoccaggio, confezionamento e somministrazione dei pasti.

Art. 23 - Risoluzione del contratto

- interruzione ingiustificata del servizio;
- gravi o reiterate violazioni igienico-sanitarie;
- errata somministrazione di diete speciali con rischio per l'utenza;
- mancata applicazione del piano HACCP;
- violazione degli obblighi sul personale, sicurezza o CCNL;
- subappalto non autorizzato o cessione del contratto non consentita;
- perdita dei requisiti richiesti;
- reiterata difformità rispetto all'offerta tecnica.

La risoluzione non pregiudica l'applicazione delle penali, l'escussione della garanzia e il risarcimento dei danni subiti dal Comune.

Art. 23 - Privacy, codice di comportamento e foro competente

L'Appaltatore deve trattare i dati personali nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, del D.Lgs. 196/2003 e degli atti di nomina eventualmente adottati dal Comune. Deve inoltre rispettare il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, per quanto compatibile, e il Codice di comportamento del Comune di Monte Porzio.

Per le controversie relative all'esecuzione del contratto e competente il Foro di Pesaro, salvo quanto riservato alla giurisdizione amministrativa.

Il Responsabile Unico del Progetto: Dante Maria Girotto