



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

1. Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione.

2. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di PIORACO, utilizzando un centro di cottura distante non più di 1000 metri dal plesso scolastico. Il servizio deve essere espletato dall'Operatore Economico a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.

3. Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "*Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*".

4. L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 - trasporti;
 - consumi energetici;
 - pulizie dei locali;
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Art. 2

Oggetto dell'appalto e articolazione del servizio

1. Il Comune di Pioraco, previo esperimento di procedura negoziata, affida in appalto il Servizio di refezione scolastica, consistente nella preparazione di pasti caldi, nel confezionamento dei medesimi e nel successivo trasporto, con mezzi e contenitori a norma di legge, presso i terminali di consumo indicati di seguito. Il servizio comprende anche lo sporzionamento dei pasti. I pasti, comprese le diete speciali e i pasti in bianco, dovranno essere costituiti, di norma: da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o dessert, acqua. L'appalto comprende pertanto:

- a) l'organizzazione e la gestione del servizio di produzione pasti (a pranzo), in porzioni singole o pluriporzioni.
- b) il trasporto dei pasti su contenitori idonei tramite veicoli dotati delle autorizzazioni e conformità di legge per la consegna dei medesimi ai refettori di seguito indicati;
- c) il servizio di sporzionamento dei pasti presso i terminali di consumo, ad eccezione dei nidi, compresa la fornitura di tutti gli articoli complementari necessari alla corretta consumazione degli stessi;
- d) la successiva pulizia, sanificazione e riassetto quotidiani e periodici dei locali, delle attrezzature e dell'utensileria del Centro cottura e dei refettori/terminali di consumo, eseguiti a norma di legge.

2. L'Amministrazione potrà comunque disporre tutte le modifiche e le integrazioni derivanti da sopravvenute esigenze dell'utenza e quelle che si rendessero necessarie per il miglioramento del servizio medesimo, comunicandole all'affidataria e, quando possibile, concordandole con la medesima.

3. Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno eseguite in un locale predisposto dall'operatore economico distante non più di 1000 metri dal plesso scolastico e portate a termine in un'area del suddetto plesso, posta a disposizione in comodato d'uso gratuito. La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature ceduti in comodato d'uso gratuito risulteranno dal verbale di consegna e dal relativo inventario redatti e sottoscritti congiuntamente tra l'appaltatore e il funzionario comunale competente al patrimonio, prima dell'avvio del servizio. Eventuali necessità di integrare l'occorrente per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio saranno a carico dell'impresa appaltatrice. Alla scadenza del contratto verrà preparato un apposito verbale di riconsegna del materiale in uso. La non ottemperanza a



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

quanto precede comporterà l'incameramento della polizza cauzionale definitiva a titolo di risarcimento del danno. La polizza, pertanto, resterà vincolata fino alla sottoscrizione del verbale di riconsegna da parte della Ditta Aggiudicataria. Il punto di cottura e il refettorio dovranno essere mantenuti ed adeguati, a cura e spese della ditta aggiudicataria, alle prescrizioni contenute nel titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto (catering) come richiesto dalla normativa vigente in materia, in particolare dal Reg. CE 852/2004. Il servizio dovrà essere svolto secondo le indicazioni di cui al presente capitolato.

4. L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica CPV55524000-9, in particolare trattasi:

- della preparazione e fornitura pasti destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie, con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
- del trasporto e della consegna dei pasti ai terminali di consumo
- del servizio di sporzionamento presso i terminali di consumo indicati dall'A.C. consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, sporzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;

5. Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico. I pasti dovranno essere preparati in un locale predisposto dall'operatore economico distante non più di 1000 metri dal plesso scolastico.

6. I pasti dovranno essere consegnati nei plessi scolastici sito nel Comune di Pioraco in Piazza Dante Alighieri.

Il numero degli utenti aventi accesso al servizio di refezione scolastica è di circa 7384 nel periodo di durata dell'appalto.

7. Questa previsione è da intendersi a titolo meramente indicativo e potrà variare in diminuzione o in aggiunta in quanto la fornitura dei pasti avverrà di volta in volta in base alle effettive esigenze, senza diritto alcuno di revisione del prezzo unitario e pertanto, la ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere se il numero dei pasti dovesse risultare inferiore o superiore a quanto sopra riportato fino al limite del 20% rispetto al valore contrattuale. Eventuali maggiori differenze costituiranno oggetto di accordo solo in riferimento a tale esubero. Pertanto, i dati suddetti hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune; nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del 20%, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta come disposto dall'art. 106 comma 12 D.Lgs. 50/2016. L'A.C. si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta. La distribuzione dei pasti, nei punti corrispondenti ai plessi scolastici e relativi refettori, ubicati nel territorio comunale, dovrà seguire puntualmente l'organizzazione dell'attività scolastica sia essa a tempo pieno che modulare. Il numero dei pasti è calcolato sulla base dell'attuale organizzazione scolastica. Complessivamente si prevede l'erogazione di circa 7384 pasti annuali. Il quantitativo dei pasti conteggiati è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Si esplicita che l'attuazione di una eventuale riforma dell'organizzazione scolastica può comportare modificazioni anche rilevanti negli orari di funzionamento delle scuole e nel fabbisogno del servizio mensa. Pertanto, le eventuali variazioni che dovessero intervenire in futuro sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica.

Il servizio dovrà essere svolto seguendo il calendario scolastico e, comunque, secondo le disposizioni impartite dal Comune in relazione a sopravvenute esigenze scolastiche. Il Comune potrà disporre l'effettuazione del servizio mensa in concomitanza con elezioni, referendum ovvero per eventi di natura straordinaria ed urgente.

La Ditta Aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale per le diverse tipologie di scuole oggetto dell'Appalto, secondo quanto indicato nel presente Capitolato.

In quanto materiali a contatto con alimenti anche questi devono rispondere ai requisiti di cui sopra. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo. Le posate e i vassoi dovranno essere quotidianamente ritirati e lavati dalla ditta aggiudicataria. I pasti per plessi esterni alla cucina dovranno essere trasportati con automezzi idonei al trasporto dei pasti a cura e spese della ditta appaltatrice, in contenitori termici strutturalmente integri e funzionali in modo da garantire la sicurezza microbiologica e il rispetto dei parametri organolettici presso i plessi scolastici interessati al servizio di ristorazione scolastica.

L'appaltatore ha la piena e incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio (compresa la pulizia dei locali dei refettori e del punto cottura).

9. Sono a carico dell'I.A.:

- 1) l'acquisto, il controllo, l'immagazzinamento e la conservazione delle derrate alimentari con le caratteristiche contenute nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G. Regione Marche n°1762/2010" e la fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della Salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2010);
 - 2) lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti; la sparcchiatura dei tavoli e loro pulizia;
 - 3) la pulizia e la sanificazione: dei locali utilizzati per la preparazione, lo sporzionamento e la somministrazione; dei macchinari, delle attrezzature e di quanto utilizzato per la produzione e somministrazione dei pasti;
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- 4) il lavaggio e il riordino delle stoviglie, lo svuotamento, il lavaggio e la sanificazione delle brocche e delle caraffe utilizzate per l'acqua potabile;
- 5) il ritiro dei contenitori sporchi e la gestione rifiuti fino al conferimento agli appositi contenitori di raccolta secondo le modalità vigenti nel luogo di esecuzione del servizio;
- 7) la fornitura e/o il reintegro delle stoviglie e dei materiali monouso e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- 8) la manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per la preparazione e somministrazione dei pasti e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi e delle attrezzature necessari al regolare svolgimento del servizio, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- 9) la fornitura dei prodotti per la pulizia, sanificazione ed igienizzazione dei locali, degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzati per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- 10) la fornitura di qualunque altro bene o servizio che non siano stati specificati nei punti precedenti e che siano necessari al regolare svolgimento del servizio nella sua completezza.
- 11) esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- 12) rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;

10. Il numero di consegne giornaliere dei pasti ai refettori dovrà essere pari al numero dei turni scolastici di mensa. La ditta deve organizzare il piano dei trasporti per far sì che il lasso di tempo intercorrente tra il termine di preparazione e quello di consegna dei pasti ai refettori non sia a 30 minuti. La preparazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) esclusivamente presso il Centro Cottura, salvo casi di emergenza. I tempi di preparazione dei pasti andranno dunque calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari della mensa e il minimo anticipo rispetto al momento del consumo. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica, nutritiva ed organolettica. Tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di alcun genere. Costituiscono parametro di adeguamento del servizio le norme vigenti nel settore della refezione comunitaria ed in particolare le linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica di cui alla Delibera della Giunta regionale delle Marche n. 1762/2010. In particolare, le linee di indirizzo regionali rappresentano un'istituzionale consulenza dietetica generale e un valido strumento per lo svolgimento corretto del servizio di mensa scolastica del Comune di Pioraco. La tipologia dei pasti predisposti giornalmente non dovrà essere diversa da quella indicata dal menù, né in più né in meno in quantità; è consentita la variazione della composizione del pasto per mancata consegna da parte dei fornitori di un prodotto specifico per cause non imputabili all'affidataria. Tutte le eventuali variazioni dovranno comunque essere comunicate al Comune e con esso concordate. E' consentita la preparazione e veicolazione del pasto dal Centro di Cottura alternativo solo per guasto improvviso di uno o più impianti del Centro Cottura predisposto



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

dall'I.A. o per altre cause gravi che impediscano l'utilizzo del Centro medesimo. Il personale della cucina dovrà eseguire la raccolta differenziata rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia da collocarsi negli appositi bidoni per lo smaltimento. Dovranno essere eseguiti tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo nel rispetto del D. Lgs. n. 193/2007 e s.m.i.

Art. 3 Luogo di esecuzione del servizio

1. La struttura utilizzata per il servizio di REFEZIONE SCOLASTICA, presso la scuola è messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale e sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per distribuzione in loco dei pasti.

2. Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.

3. L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del Centro Cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'ASL TERRITORIALMENTE COMPETENTE. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere la registrazione.

4. Per i casi di emergenza dovuti a momentanea impossibilità di utilizzo del Centro Cottura l'impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune entro 1000 metri dalla cottura alla consumazione del pasto.

5. Il Centro Cottura, o quello alternativo che la Ditta Aggiudicataria utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno essere mantenuti dalla medesima in linea con quanto indicato nel Reg. CE 852/2004 ed essere pertanto in possesso dei requisiti igienici e delle capacità tecniche necessarie (spazi, attrezzature, personale) per garantire il numero dei pasti giornalieri e quant'altro richiesto dal presente capitolato d'oneri. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali tali da permettere il lay-out delle attività ed il criterio della "marcia in avanti" tenendo conto del flusso operativo che caratterizza il servizio oggetto dell'appalto, per il quale dovranno essere garantiti l'igiene degli alimenti e la sicurezza dei pasti. Tutte le attività (conservazione delle materie prime, preparazione, cottura e confezionamento) dovranno essere svolte in un centro di cottura adeguato ed in possesso del titolo abilitativo di somministrazione di alimenti e pasti da asporto come indicato dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004. La capacità produttiva del centro cottura dovrà essere pari almeno al numero di pasti giornalieri previsti per il medesimo



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

maggiorato del 20%. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti. In caso di richiesta specifica da parte del personale del comune, dovrà essere garantito in situazioni di emergenza (mancanza di pasti o diete speciali, problematiche sui pasti serviti ect.....) un intervento tempestivo e risolutorio, in un tempo massimo di 30 minuti. Nei casi in cui, per motivi straordinari o di emergenza, non sia disponibile il Centro Cottura adibito normalmente alla preparazione dei pasti oggetto dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria si impegna ad assicurare soluzioni alternative che consentano il raggiungimento dei terminali di consumo delle scuole, nel rispetto dei tempi previsti dal presente capitolato.

6. La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, il perfetto stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004. In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 deve essere garantita la corretta rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino. Tale spazio deve essere gestito da un responsabile magazziniere adeguatamente formato per le specifiche mansioni che dovrà svolgere. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta Aggiudicataria e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo. Per il personale addetto alla distribuzione del pasto le disposizioni circa il vestiario sono indicate nel presente CSA. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente (*bio, naturali ed ecosostenibili*).

7. La Ditta Aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete. I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Il Responsabile della Ditta Aggiudicataria deve provvedere a informare e formare correttamente il personale su tale aspetto. Nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria in sede di gara dichiara, per il servizio nei terminali di consumo, la propria disponibilità a fornire prodotti ECOLABEL come detergenti (secondo il Reg. CE 648/04, D.P.R. 6.02.2009 n.21 e D.M. 24/05/2012) e disinfettanti e sanificanti (secondo il D.lgs 25.02.2000 n.174 e al D.P.R. 6.10.1998 n.392), la medesima dovrà dichiarare, prima dell'inizio del servizio, nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi i prodotti dotati di etichetta Ecolabel; per i prodotti, non in possesso di tale tipo di attestazione, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa e questo per tutto il periodo dell'esecuzione contrattuale. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è previsto dalle schede di sicurezza. I prodotti di cui sopra dovranno



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari per quanto riguarda il centro di produzione pasti. E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione. Al personale operante presso i terminali di consumo deve essere fornito materiale ed attrezzature o ausili idonei per garantire l'ottimale pulizia ed il ripristino delle condizioni igieniche degli ambienti ed utensili usati per la refezione. Devono, inoltre, essere previsti orari ordinari e straordinari per il lavaggio e sanificazione dei normali ausili usati nel proprio lavoro (moci, scope, panni e spugne per tavoli e superfici dei refettori e cucinotto ect...), che comunque dovranno essere rinnovati all'occorrenza. Per quanto riguarda i Refettori Scolastici dovrà essere individuato, in accordo con la scuola, uno spazio apposito e/o armadio chiuso per il deposito controllato e in sicurezza di tali prodotti. Le tovaglie da utilizzare per le scuole dell'infanzia, i rotoloni per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi, e/o pulitura di superfici nei terminali di consumo, nonché le eventuali tovagliette dovranno essere prodotti di "tessuto-carta", che rispettino i criteri ecologici previsti all'Art. 2 e relativo allegato del Reg. 2009/568/CE . Tali prodotti devono possedere l'etichetta EU Eco-label, o qualsiasi altra mezzo di prova appropriato come documentazione tecnica del fabbricante o relazione di prova di un organismo riconosciuto. Il servizio é basato sull'uso: - della Centro di Cottura distante non più di 300 metri dal plesso scolastico ovvero, in caso di impedimento concernente tale Centro di Cottura, di un punto cottura alternativo a disposizione della ditta aggiudicataria stabilendo un tempo massimo di fornitura pasti di 30 minuti dalla cottura alla consumazione, dove si preparano esclusivamente pasti per la refezione scolastica. La disponibilità giuridica del punto cucina alternativo per la gestione delle emergenze dovrà essere documentata in sede di gara.

8. La ditta offerente, in caso di aggiudicazione, dovrà produrre: a) Documentazione attestante il titolo giuridico di disponibilità del Centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.); b) Autorizzazione igienico-sanitaria di cui all'art.2 L.283/62 o la notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto; c) Dichiarazione di conformità degli impianti ai sensi della L.46/90 e successive modifiche ed integrazioni e delle attrezzature (piano di cottura, piano di lavorazione, ecc.) e degli strumenti di lavoro, nel rispetto delle specifiche norme CE. La ditta aggiudicataria provvederà ad effettuare preventivamente tutti i controlli e i collaudi necessari al pieno funzionamento del punto cucina, oltre che delle relative attrezzature, che queste siano idonee a garantire la regolarità e la qualità del servizio. Qualora vi siano degli oneri da sostenere per garantire la piena operatività del punto cucina centralizzato, questi saranno posti a carico della ditta aggiudicataria senza alcuna possibilità di rivalsa verso il Comune. Sia la cucina e sia gli spazi accessori ed attrezzature dovranno risultare idonei e rispondenti ai requisiti richiesti dalla vigente normativa in materia, per il servizio di che trattasi. La superficie della cucina dovrà risultare adeguata al numero dei pasti previsti. La cucina dovrà, inoltre, rispettare i criteri generali della "filiera alimentare" con corretti percorsi di lavorazione, a seconda della natura delle operazioni e della posizione di finestre, porte, e scarichi con distinzione fisica o funzionale delle aree di lavoro, lavaggio, deposito, dispensa, zona smistamento, nonché spogliatoi e servizi. L'I.A. deve essere dotata di adeguate attrezzature per la veicolazione, il



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

trasporto e la conservazione conformi al D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. e al Reg. CE N. 852/04 e ss.mm.ii. e atte a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.. I contenitori devono contenere all'interno contenitori Gastro-norm con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le diete speciali devono essere consegnate così come previsto dal capitolato. La frutta accuratamente lavata deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. L'I.A. deve essere dotata di idonei mezzi di trasporto in numero adeguato e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. e Reg. CE N. 852/04 e ss.mm.ii. Alla ditta aggiudicataria sarà messo a disposizione in comodato d'uso gratuito il centro di cottura di proprietà comunale; il centro di cottura sarà utilizzato per la preparazione dei pasti destinati alle Scuole dell'Infanzia e alla Scuola Primaria e, se richiesto, alle scuole secondarie.

9. La ditta appaltatrice sarà chiamata a rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato.

Art. 4

Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto

1. Il contratto di appalto decorrerà dal 02/12/2019 al 01/12/2020. Il contratto è rinnovabile per una sola volta e per la stessa durata, previo accordo tra le parti.
2. In ogni caso, qualora allo scadere dei suddetti termini il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuarlo nei termini di proroga stabiliti dall'Ente, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.
3. Il servizio sarà affidato in ragione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. n. 50/2016, per ulteriori informazioni circa lo svolgimento della gara si rimanda a quanto previsto nel Disciplinare di gara.
4. L'amministrazione procederà anche in presenza di una sola offerta valida.
5. Ove alla data della scadenza del PRESENTE contratto di appalto, non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto, dietro ricezione da parte del Comune di una Pec di preavviso almeno 30 giorni prima della scadenza.

Art. 5

Prezzo a pasto

1. L'importo dell'appalto è stimato con riferimento al prezzo a base d'asta di 4,50 (QUATTRO/50 esclusa iva 4%), per circa 7384 pasti annui oltre iva. Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario a pasto pattuito per il numero dei pasti giornalieri
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

completi effettivamente erogati (preparati e sporzionati), sulla base delle ordinazioni e dei documenti attestanti le avvenute consegne.

2. Non si fa distinzione tra costo pasto da menù normale rispetto a quello differenziato per patologie, allergie, prescrizioni mediche ecc.

3. Resta inteso che il numero dei pasti indicato nel presente capitolato è presunto e non vincolante per il Comune. Il reale quantitativo potrà variare sia in aumento che in diminuzione sulla base dell'effettivo utilizzo del servizio e delle presenze quotidiane a mensa e del calendario scolastico, tenuto conto delle variabili come le feste e le gite scolastiche, oltre alle chiusure non programmate dell'istituto scolastico. Di conseguenza, l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria, passibile di fatturazione, sarà determinato dal numero reale dei pasti preparati ed erogati moltiplicato per l'importo unitario a pasto derivante dall'offerta presentata dalla ditta in sede di gara.

4. Il Comune di Pioraco potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo dell'Aggiudicataria a mantenere ferme tutte le condizioni del presente Capitolato, senza sollevare eccezioni, per tutta la durata dell'appalto.

Art. 6

Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio consisterà nel personale docente avente diritto alla mensa, negli alunni della Scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria di Pioraco, fatti salvi diversi indirizzi normativa e/o provvedimenti organizzativi adottati dai competenti Organi Scolastici che diano diritto alla consumazione del pasto a mensa.

PARTE SECONDA

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 7

Direzione del servizio

1. La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del Centro cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
 - b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica;
 - c) partecipazione alle riunioni con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;

d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

Art. 8

Personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta.

2. La Ditta si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

3. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere, altresì, comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

4. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008.

5. La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

6. Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel Centro Cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 853 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari. Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria e devono rispondere ai requisiti di cui al Regolamento CE 852/04, CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, D.M. 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 04/04/1985 modificata da D.M. 01/02/2007, e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

7. La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti;

- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;

- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita. Nella necessità di procedere ad assunzioni di personale in relazione al servizio oggetto del presente appalto la Ditta Aggiudicataria si impegna, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori dei centri cottura e addetti allo sporzionamento che erano già adibiti al servizio di refezione scolastica da parte del gestore uscente, ove compatibile con la propria gestione organizzativa.

8. Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, l'attività presso i terminali di consumo, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

9. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario delle figure professionali sopra indicate sia per il Centro Cottura sia per quelle relative allo sporzionamento presso i terminali di consumo. La Ditta Aggiudicataria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali richieste in riferimento alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro.

10. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica. In tal senso, la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

tre giorni dalla segnalazione. Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione. La Ditta Aggiudicataria, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all'intero servizio nei terminali di consumo, sollevando l'A.C. da qualsiasi responsabilità al riguardo. L'organico deve essere, per qualità professionale e monte ore lavorativo, coerente con l'organizzazione dell'intero servizio per ogni singolo lotto oggetto dell'appalto. Alla data di inizio del servizio e successivamente all'inizio di ogni anno scolastico per tutta la durata dell'appalto, la Ditta Aggiudicataria deve trasmettere per scritto all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per il servizio refezione (centro cottura, terminali di consumo, autisti), con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché dell'orario di lavoro effettuato da ciascuno. Le variazioni a tale elenco (nominativi, numero, orario di lavoro e qualifiche) devono essere preventivamente comunicate al Comune di Pioraco per verificarne la conformità al contratto relativo al presente appalto. La Ditta Aggiudicataria deve inoltre predisporre (verificandone anche la corretta compilazione) un foglio di firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo terminale di distribuzione completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da mostrare ad ogni richiesta del personale del Comune di Pioraco addetto al controllo del servizio oggetto dell'appalto. Ciascun foglio firma deve essere mantenuto presso il terminale di consumo per 30 gg. naturali e consecutivi dalla data di compilazione. La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'A.C. da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri. Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà, a richiesta dell'A.C., fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro. Il personale impiegato per l'intero servizio deve essere costantemente presente nel numero prestabilito dal presente capitolato e, per gli addetti allo sporzionamento sui terminali di consumo. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate entro le 24 ore. La Ditta Aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato “Pacchetto Igiene”) rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria. Il personale, addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, nel trasferimento da una manipolazione all'altra e ogni qualvolta se ne presenti la necessità, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone. L'impresa deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs.81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni. Il personale per la cucina centralizzata ed il trasporto-pasti sarà a carico della ditta aggiudicataria la quale si impegna ad applicare nei confronti del medesimo le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; la stessa ditta dovrà dichiararsi inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze anche infortunistiche vigenti per legge, ivi compresa l'osservanza delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e ss. mod. ed integrazioni, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente. Per quanto sopra il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempimento da parte del datore di lavoro. Il personale di servizio dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. Sarà personale selezionato con ogni possibile cura, appositamente addestrato e professionalmente all'altezza. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio. La Ditta è l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla ditta, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio. La ditta è tenuta ad



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente capitolato. Non sono ammesse, infatti, interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore. La Ditta si obbliga ad indicare al suo interno il Responsabile del Servizio per gli aspetti gestionali-organizzativi e di coordinamento, con esperienza almeno quinquennale nell'ambito della Refezione Scolastica, in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo, nonché in grado di intervenire immediatamente, dal lunedì alla domenica. La Ditta deve provvedere a dotare il personale di pass di riconoscimento. La Ditta, nella sua qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia.

11.La Ditta potrà ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto presso le competenti sedi provinciali dell'INPS e dell'INAIL, presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASUR competente e presso la sede regionale competente. Per il ritardato pagamento degli importi trattenuti la ditta non potrà pretendere alcuna somma per interessi, risarcimento danni o qualsiasi altro titolo.

12.L'Impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, è tenuta a presentare all'Ufficio Contratti, il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) ai sensi e per gli effetti della Legge n.266/2002 e del D.Lgs. n.276/2003 e ss. modifiche. Qualora l'Impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, non risultasse in regola con il DURC, l'Amministrazione Comunale provvederà all'adozione di tutti i provvedimenti conseguenti e procederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente in possesso dei requisiti, che segue in graduatoria. Resta inteso in ogni modo, che il Comune rimane del tutto estraneo ai rapporti che andranno ad instaurarsi tra l'aggiudicatario e il personale dipendente.

13.Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta (Deliberazione della Giunta Regione Marche Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004” e ss.mm.ii.), adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l'igiene personale. L'I.A. deve comunicare all'A.C. il personale impiegato e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate nell'esecuzione del servizio.

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



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

minimo di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1 (uno) operatore ogni 40 (quaranta) utenti o frazione, e comunque in numero tale da garantire un servizio ottimale. L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale – addetto alla produzione, alla distribuzione e al trasporto pasti - impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare (D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.).L'I.A. fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione. L'I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome dell'addetto. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (Decreto Legislativo 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.) L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'I.A. deve, inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. L'I.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e ss.mm.ii., Reg. CE N. 852/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 853/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii. e Reg. CE N.178/02 e ss.mm.ii. ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

15. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore che deve mantenere un contatto continuo con il Responsabile Comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e dandone immediata comunicazione scritta all'A.C. È fatto altresì obbligo alla I.A. di nominare un responsabile tecnico della gestione, ed un sostituto, sempre reperibile, munito della facoltà e dei mezzi occorrenti per far fronte agli adempimenti tecnici degli obblighi contrattuali, incaricato del coordinamento tecnico tra le cucine e di mantenere i rapporti con l'Ufficio Comunale preposto al servizio. La ditta, nel caso di nuove assunzioni per la preparazione dei pasti, recluta personale con esperienza di mensa scolastica dotato dei requisiti di legge. Il coordinamento per la preparazione dei pasti è affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a tale funzione. La consistenza numerica degli operatori alle dipendenze della ditta e la loro qualifica, nonché tutte le sue variazioni, sono di esclusiva competenza della medesima. La ditta deve sempre assicurarsi e garantire al committente che sussista in ogni momento, all'interno del Centro cottura, il giusto rapporto numero pasti da preparare/numero di addetti alla preparazione e al veicolamento dei medesimi, in modo da garantire la qualità delle preparazioni e del servizio in genere. L'impresa dovrà garantire, qualora l'Ente ne ravvisi la necessità, la sostituzione del personale adibito al servizio. Nel caso in cui le prestazioni non fossero adeguate a quanto richiesto o nel caso di interruzione di singole prestazioni di lavoro – per causa imputabile al lavoratore o all'impresa – l'appaltatore sarà tenuto con ogni onere a suo carico a procedere alla sostituzione del personale, che dovranno essere limitate ai casi di effettiva e comprovata necessità. L'appaltatore deve osservare le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e di assistenza e deve certificare, prima dell'inizio dell'appalto e in qualunque momento su richiesta del Comune, l'organico adibito al servizio distinto per qualifica, con l'indicazione degli estremi delle denunce di legge dei lavoratori effettuate agli enti previdenziali ed assicurativi.

16. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione relativa ai versamenti contributivi, previdenziali e assicurativi effettuati per i singoli dipendenti. Qualora l'appaltatore risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali, con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute e con le disposizioni degli istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo. L'appaltatore non avrà titolo a risarcimento danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione dei pagamenti. Si richiama, inoltre, a tutti gli effetti, quanto previsto dagli artt. 4 e 5 del DPR n.207/2010 in caso di inadempienza contributiva e retributiva. Il Comune è assolutamente estraneo al rapporto di lavoro tra l'impresa e gli addetti al servizio e non potrà mai essere coinvolto in eventuali controversi e che dovessero insorgere tra la ditta e i propri dipendenti. L'appaltatore è titolare del potere disciplinare e le circostanze disciplinarmente rilevanti verranno comunicate tempestivamente all'impresa, la quale provvederà a contestarle al lavoratore sulla base delle leggi vigenti; questo non esime l'appaltatore dalle proprie responsabilità in quanto lo stesso risponde comunque direttamente del comportamento di detto personale, delle inosservanze al



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

presente capitolato e dei danni derivanti all'Ente ed a terzi imputabili al personale stesso. Il personale della cucina dovrà osservare tutte le procedure inerenti al piano di autocontrollo (HACCP) in attuazione a quanto previsto dal d.lgs. n.193/2007 e s.m.i. Il personale deve osservare un contegno adeguato al tipo di prestazione che è chiamato a svolgere e l'appaltatore dovrà assicurarsi che tutte le attività siano eseguite dai propri operatori con la diligenza, la serietà e senso di responsabilità della loro particolare natura. Il personale dovrà essere identificabile mediante il tesserino di riconoscimento da portare sempre in vista.

Art. 8 bis

Vestiario e accessori

1. L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

3. L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che i rappresentanti dei genitori effettueranno presso il Centro Cottura.

4. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

Art. 8 ter

Idoneità Sanitaria e Formazione

1. In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

2. La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

3. Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

4. È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art.8 quater

Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 9

Controllo della salute degli addetti

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

2. Nell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario è obbligato ad applicare integralmente le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione e protezione della sicurezza e della salute del lavoratore durante l'attività lavorativa (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.).
3. L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza durante lo svolgimento delle attività, nel plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto, di un addetto alla lotta antincendio e di un addetto al primo soccorso, opportunamente formati ed addestrati secondo le vigenti normative di legge.
4. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza di un pacchetto di medicazione all'interno del plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale, come previsto dall'art. 26 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., l'impresa aggiudicataria dovrà fornire a questa Amministrazione Comunale, prima dell'aggiudicazione dell'appalto ed entro il termine alla medesima comunicato a mezzo PEC la seguente documentazione: - elenco del personale interessato all'appalto, con relativi attestati di formazione, idoneità alla mansione lavorativa, ove prevista, verbale di consegna dei dispositivi di protezione individuali e comunicazione di assunzione.

PARTE TERZA

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 10

Disposizioni Generali

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
 - Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).

2. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti e/o come singola fornitura dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

3. L'A.C., conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti tradizionali, Km 0 e di filiera corta, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

4. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, anche durante la durata dell'intero appalto, una dichiarazione del legale rappresentante delle aziende fornitrici dei prodotti offerti che attesti la provenienza degli stessi. Inoltre, la Ditta Aggiudicataria si rende disponibile, su richiesta della A.C., a partecipare ad eventuali tavoli tecnici di promozione dei prodotti del territorio. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

5. Sarà cura della Ditta Aggiudicataria comunicare preventivamente ogni eventuale variazione. I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, sia nel magazzino che nelle celle frigorifere, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune, devono essere facilmente identificabili. Le derrate alimentari, in caso di non conformità e non restituite immediatamente al fornitore, dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.M. 21/03/73 s.m.i. , Regolamento CE 852 e 1935 del 2004, Regolamento CE 10/2011) e devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

5. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire in ogni momento, la corretta tracciabilità dei prodotti, come da normativa vigente. Per alcuni prodotti alimentari, oggetto del presente Capitolato, potranno essere richieste, da parte del Comune di Pioraco, preventive campionature al fine di concordare la fornitura più consona al servizio.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

6. Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” approvate con D.G.R. 6.12.2010 n° 1762 della Regione Marche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli alimenti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione a seconda della fascia d’età. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

7. Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel Menù. Non è consentito l’utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati. L’impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche. I prodotti biologici devono essere conformi alle normative vigenti con particolare riferimento al Regolamento CEE n. 834/2007, Regolamento CE 889/2008, Regolamento CE n. 281/2010 e D.M. 18354 del 27/11/2009 Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

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

E’ vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

9. E’ altresì vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo di pasti avanzati nei giorni precedenti.

10. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Eventuali pasti avanzati dovranno essere smaltiti il giorno stesso della loro preparazione.

11. Il Menù comunque potrà subire modifiche che necessitano dell’approvazione dell’Azienda sanitaria medesima. Variazioni del menù da parte della ditta, al di fuori di una specifica richiesta del Comune, sono consentite solo nelle condizioni specificate nella parte prima del presente capitolato d’appalto; in tali casi la ditta avviserà tempestivamente il Comune e concorderà un menù alternativo equipollente. Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune. Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte dell’Ente appaltante. Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito in base alla legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce requisito imprescindibile: è onere della ditta appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all’appaltante la costante rispondenza alle medesime come vigenti.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

12. E' fatto obbligo alla ditta di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione; l'appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Reg(CE)852/2004 e/o Reg(CE)853/2004, ed eventuali altre dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alla normativa in vigore nella materia. Il controllo dei fornitori riguarda anche la rintracciabilità delle derrate alimentari fornite secondo quanto disposto dal Regolamento CE n.178/2002. E' fatto obbligo per l'appaltatrice definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte. È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte. L'acquisizione delle merci e lo stoccaggio degli alimenti deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione. E' sempre raccomandato acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine *regionale*, in tutti i casi possibili, anche quando non prescritto. Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati. Le materie prime confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo. E' vietato l'uso nel ciclo produttivo di derrate che al momento della preparazione dei pasti abbiano superato il termine minimo di conservazione.

13. I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione. Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione, trasformazione e consegna dei pasti ai refettori la tracciabilità degli alimenti. L'I.A. deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. Con particolare riguardo alla fase di trasformazione delle derrate alimentari, i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge n.283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. n.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi sia cotti) da consumarsi freddi o caldi. La ditta appaltatrice si uniforma all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE852/2004 individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello HACCP. Tutti i prodotti alimentari utilizzati devono rispettare la normativa specifica in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare, tra cui la legge 18 ottobre 1959, n. 945, l'Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978, l'Ordinanza Ministeriale 18 luglio 1990, la legge 14 ottobre 1999, n. 362; in materia di additivi, in particolare il Decreto Ministeriale n°209 del 27/02/1996 e s.m.i., il DPR 19 novembre 11 / 22 1997, n. 514; in materia di commercio il D.Lgs 31 marzo 1998, n.114 e in materia di trasporto delle merci D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254. Tutte le materie prime devono essere conformi a leggi e regolamenti in vigore concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109, al D.Lgs 16 febbraio 1993, n.77, al DPCM 28 luglio 1997, n.311, al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68 ed al D.Lgs. 23 giugno 2003, n° 181 e, per i prodotti biologici, al DM del 27/11/2009 e successive integrazioni. Le indicazioni devono essere riportate in



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi. Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi al Decreto Ministeriale del 21/03/1973.

14. Tutti i documenti comprovanti il rispetto delle normative in vigore (quella qui citata ed anche quella vigente non citata), compresi quelli relativi alla tracciabilità dei prodotti, devono essere archiviati presso il Centro cottura e resi disponibili in ogni momento in caso di verifiche e controlli da parte delle autorità sanitarie competenti, del Comune e di suoi incaricati.

Nel caso in cui uno o più dei prodotti presenti nel menù non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà della ditta, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di darne comunicazione a mezzo fax o e-mail all'ufficio competente del Comune e di sostituirli momentaneamente con altri prodotti analoghi e di pari valore nutrizionale comunque individuati dal presente capitolato nonché delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. 1762/2010 Regione Marche". Nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato. L'I.A. deve garantire durante tutto il processo di produzione, trasformazione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui D.Lgs. 193/2007 (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (HACCP). Il responsabile dell'industria alimentare dovrà ottemperare alle suddette disposizioni. A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema HACCP. L'I.A. deve mettere a disposizione degli organismi preposti, il piano di autocontrollo da essa predisposto e le registrazioni delle procedure.

Art. 11 Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. 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.

2. Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
 - b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
 - c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
 - d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 12

Garanzie di qualità

1. Su richiesta del Comune, l'operatore economico deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 14

Prodotti "certificati" e classificazione materie prime

1. L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

Prodotti provenienti dalla filiera corta

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

- Riso e pasta;
 - Ortofrutta;
 - Carne;
 - Pollo;
 - Pane;
 - Affettati;
 - frutta;
 - ortaggi;
 - legumi.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Art. 15

Preparazione piatti e criteri di separazione

1. Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del Calendario della stagionalità, che qui si allega, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004). Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni: la Ditta Aggiudicataria deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi di un sistema di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP e Reg. CE 852/2004; è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti; le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti; i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature; nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cottura e confezionamento; la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con protezione idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare altrettanto idonea; nel centro cottura, i prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori gastronomici o recipienti di acciaio inox a temperatura pari o superiore a +65°C per quelli da



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

servire a caldo e a temperatura non superiore a +4°C per quelli che si devono servire refrigerati; i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate; le bietole e gli spinaci devono essere ben strizzati e tagliati finemente. Le foglie delle insalate devono essere ben tagliate, salvo diverse indicazioni che saranno fornite dal Comune; i pomodori devono essere tagliati a spicchi e/o fette sottili. Gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori, mediante idonei dispositivi.

3. Tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di idoneo vestiario comprese cuffie o copricapo, idonei a contenere tutta la capigliatura, e al bisogno mascherine e guanti monouso. Il vestiario personale deve prevedere anche cambi numericamente sufficienti, così da mantenere sempre la divisa pulita ed in ottimo stato; le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere, oltre che attraverso apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nel locale di cucina; le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere, oltre che con apposita formazione, anche indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori; in particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani (acqua calda e sapone) prima di riprendere il servizio.

4. Le operazioni preliminari, che precedono la cottura e/o la distribuzione, sono eseguite secondo le modalità di seguito descritte e tenendo di conto di quanto previsto dal manuale di Autocontrollo del Centro Cottura, dove si preparano i pasti oggetto dell'appalto: tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C. Tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati è tassativamente vietato raffreddare nello stato fisico in cui si trovano prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata o al massimo il giorno precedente dopo le ore 14:00; comunque sia, sulle confezioni inviate alle scuole devono essere apposte etichette riportanti la data di consumo. Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato la mattina stessa, nelle ore antecedenti il consumo; ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C, immerse in acqua acidulata con limone; le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate la mattina stessa, nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. Tutte le pietanze dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione ed il consumo; il sezionamento, la preparazione e la farcitura (quando prevista) delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura, salvo adottare tutte le modalità idonee per la loro corretta conservazione. Le anticipazioni di lavorazione, comunque, non devono avvenire prima delle ore 12.00 del giorno precedente. Tali procedure devono essere documentate secondo il manuale del piano di Autocontrollo Aziendale. in



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

considerazione dell'obbligo di presenza di abbattitore di temperatura e di celle frigo per semilavorati, il Direttore del Centro Cottura può chiedere al Responsabile del Comune deroghe, circa cottura anticipata di pietanze quali arrostiti di carne, polpettone, lasagne al forno. La cottura comunque non deve avvenire prima delle ore 12.00 del giorno precedente. Le richieste devono essere accompagnate da relativa documentazione/scheda, secondo il manuale di Autocontrollo riferito al centro cottura.

5. Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale e devono rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione incrociata. E' assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente.

6. I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Se è previsto nella ricetta, il Parmigiano Reggiano deve essere distribuito a tavola al momento dello sporzionamento. Tale prodotto deve essere confezionato in modo tale da facilitare il suo utilizzo in ciascun terminale di consumo, tenendo conto del numero dei commensali presenti in ogni refettorio. Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale, limone (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario. E' obbligatorio che il personale addetto allo sporzionamento verifichi l'ottimale stato di condimento del prodotto, prima di procedere a servirlo ai commensali; se necessario, dovrà provvedere altresì ad aggiungere olio e sale.

7. Nel centro cottura, una volta che i cibi e le pietanze siano stati preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il Servizio di Refezione in oggetto. Al plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale fino iodato e limone. Per la preparazione del pasto l'I.A. dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e comunque secondo le disposizioni della suddetta D.G.R MARCHE. Si richiede di consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di preparazione pasti, somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.), evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta). Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al Centro Cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura della I.A. In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle merceologiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del soggetto appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, è la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte le sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

8. I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzioni gastronorm di acciaio inox con coperchio a tenuta (muniti di guarnizioni in grado di garantire la conservazione delle temperature idonee fino al momento del consumo) e trasportati in idonei contenitori termici, che ne assicurino la buona conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. I contenitori termici dovranno consentire un mantenimento costante delle temperature dei cibi, sia quelli da consumarsi freddi che quelli da consumarsi caldi.

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre nel Piano di Autocontrollo efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici, in modo che, se le temperature non fossero idonee, si possano predisporre azioni correttive specifiche. Tutta la documentazione relativa a questo aspetto deve essere a disposizione per ogni tipo di controllo da parte dei soggetti autorizzati. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati: esempio pasta, condimento, formaggio grattugiato (se previsto), pietanza, contorno. In particolare le vasche gastronorm usate per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm 10 per evitare fenomeni di incollamento del prodotto. I contenitori esterni, per il trasporto di condimenti per i primi piatti, secondi e contorni caldi, dovranno essere isotermici attivi, con sistema di riscaldamento. I contenitori utilizzati per il trasporto dei primi piatti (riso, orzo, pasta, pasta fresca e ripiena) dovranno garantire la conservazione dell'aspetto organolettico e delle temperature conformi. Per il trasporto di condimenti per i primi piatti, secondi e contorni freddi, si richiede l'utilizzo di piastre eutettiche. Tutti i contenitori gastronorm in acciaio inox ed i contenitori esterni dovranno essere ben lavati ed igienizzati dal personale della Ditta Aggiudicataria. I contenitori esterni si devono presentare sempre integri ed in ottime condizioni, in caso contrario deve essere prevista immediata sostituzione. Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, il refettorio ed il numero delle porzioni da servire; comunque, il personale addetto allo sporzionamento deve essere accuratamente e preventivamente informato dal responsabile del centro cottura, sulle quantità di porzioni da servire a ciascun utente. I parametri quantitativi e visivi indicati al personale dovranno essere trasmessi al Comune. Per i pasti con dieta speciale, il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione. Anche i



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

pasti speciali devono rispettare le temperature previste dalle normative vigenti, sia durante il trasporto, sia nell'attesa di essere distribuiti ai soggetti interessati. La cottura dei primi piatti dovrà essere effettuata in prossimità dell'orario di partenza degli stessi e comunque secondo orari e modalità tali da permettere il mantenimento di caratteristiche organolettiche ottimali (in particolare, la pasta non deve essere "appallata all'interno del contenitore", all'assaggio sul terminale di consumo non deve risultare scotta né eccessivamente al dente né collosa, il formato deve rimanere integro). La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei. I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti. Al momento della partenza dei pasti dal Centro Cottura ai vari terminali di consumo, inoltre, dovrà essere consegnata copia del documento di prenotazione dei pasti e diete speciali, così come da documento ordinativo inviato la mattina stessa del giorno di riferimento. Tale documento servirà alle sporzionatrici per impostare ed eseguire in modo ottimale tutte le loro mansioni durante il servizio di sporzionamento a scuola. La Ditta Aggiudicataria, a proprie spese, potrà dotare il proprio personale anche di strumenti informatici con i quali inviare tale informazioni così da agevolare il servizio nei terminali di consumo. La Ditta Aggiudicataria resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità dei pasti (caratteristiche organolettiche, aspetto igienico-sanitario, temperatura degli alimenti), fino al momento della somministrazione all'utenza. Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo come indicati nel presente capitolato, la ditta appaltatrice deve predisporre e presentare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il piano organizzativo dei trasporti, in modo tale da garantire la consegna quotidiana all'orario e con le modalità indicate. Il trasporto verso la sede scolastica, deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti, così da garantire oltre che la qualità organolettica e le ottimali temperature delle pietanze, anche la salvaguardia dell'ambiente. Devono essere previste anche trasporti per il ritiro dei contenitori vuoti da ciascun plesso per il centro cottura: tali ritiri dovranno essere effettuati a pranzo ultimato, ma comunque durante l'orario di lavoro delle addette allo sporzionamento. Si fa presente che per ogni centro cottura è obbligatorio avere a disposizione un autista e un mezzo di trasporto di riserva, da utilizzare per ogni situazione di emergenza che possa verificarsi. Tutti i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere altresì garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia (Regolamenti CE852 e 853 del 2004 e D.R. n. 559/2008). E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio; tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti. Nel plesso scolastico, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al servizio nei terminali di consumo con proprio personale. In caso di necessità (es. aumento del numero di refettori, di utenti ecc.), l'A.C. potrà richiedere il potenziamento del numero di addetti alla distribuzione o del loro orario, rispetto a quanto indicato. Nel corso dell'anno scolastico, per garantire continuità e ottimizzazione nel servizio, la Ditta Aggiudicataria è tenuta al rispetto di quanto indicato nell'organigramma relativo al



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

personale assegnato al plesso scolastico. Ogni eventuale variazione deve essere preventivamente comunicata e approvata dall'A.C. All'inizio del servizio, dovrà essere trasmesso un elenco nominativo dei dipendenti assegnati al plesso, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione. Il Centro Cottura dovrà provvedere, attraverso la consegna di specifiche tabelle, ad informare tutto il personale addetto allo sporzionamento sulle porzioni da servire all'utenza. Tali tabelle sono relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude e dovranno essere elaborate ad ogni cambio di menù stagionale. Il personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, nei confronti di: alunni, personale scolastico, soggetti preposti. Le mansioni, previste per il personale addetto alla distribuzione, sono: a) ricevimento dei pasti: i contenitori termici, le ceste o i sacchi per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico; per il loro trasporto, dal momento dello scarico del furgone fino all'ingresso nell'edificio scolastico, non potranno essere usati i carrelli portavivande, che sono ad uso esclusivo del servizio di distribuzione nei refettori; pertanto, all'esterno dell'edificio scolastico dovranno essere utilizzati solo roller container o carrelli-paperini (ai quali dovrà provvedere la Ditta Aggiudicataria). b) predisposizione del Refettorio o spazio mensa: i locali devono essere areati per un tempo sufficiente, prima dell'inizio del servizio; deve essere effettuata la preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi ed apparecchiatura, ove necessario, con le tovaglie; i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti; sui tavoli sanificati, dovranno essere predisposte prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua; il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere, ove necessario, al lavaggio durante il pasto (salvo diversi accordi con il personale scolastico). e preparazione della frutta e suddivisione dei dessert c) sporzionamento e distribuzione pasti prima di iniziare la distribuzione: il personale dovrà valutare (visivamente e numericamente) la porzionatura delle singole pietanze, anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire; nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), la Ditta aggiudicataria dovrà mettere in atto tutti i correttivi previsti dal Piano di Autocontrollo Aziendale e contemporaneamente informare dell'accaduto e delle risoluzioni del caso adottate. In presenza di ritrovamento di corpi estranei, il/i reperto/ti deve essere accantonato senza alcuna manomissione e consegnato al personale tecnico del Comune, per tutti gli adempimenti di competenza; l'apertura dei contenitori deve essere limitata alle azioni sopradette, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze. Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati, sia come tipologia e grandezza sia come numero rispetto agli addetti in servizio; la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola; le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti; qualora necessario, le addette dovranno provvedere ad aprire la confezione monodose di stracchino (ed eventuali altre confezioni similari servite); le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

richiesto) la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Fra i due turni, il pane nei cestini dovrà essere sostituito completamente; completata la distribuzione, i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere asportate né destinate ad altri usi (salvo particolari "eccezioni" regolarmente autorizzate dal personale dell'A.C. e comunicate alla ditta); nel cucinotto, non potrà essere lasciato niente del pasto, fatta eccezione del pane e della frutta che potranno essere portati in classe dagli alunni, dandone preventiva comunicazione scritta ad inizio dell'anno scolastico al Comune che valuterà ed autorizzerà la richiesta; d) pulizia e riordino al termine di ogni turno, per ripristinare le migliori condizioni igienicosanitarie, come segue: pulizia dei tavoli e delle sedie, apertura e chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente e spazzatura grossolana del refettorio. e) raccolta rifiuti (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi sacchetti: la Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune in materia di raccolta differenziata, provvedendo anche alla fornitura di contenitori e sacchetti idonei; è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ect.); f) lavaggio e disinfezione utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione; g) lavaggio e riordino delle stoviglie; h) operazioni di pulizia e sanificazione al termine del servizio: se il pasto è consumato nel refettorio o aree comuni: sparecchiatura dei tavoli apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente; lavaggio e disinfezione dei tavoli, pulizia e disinfezione dei carrelli porta vivande capovolgimento delle sedie sui tavoli spazzatura accurata, lavaggio e sgrassatura dei pavimenti riposizionare le sedie al loro posto, o prima della fine del proprio turno lavorativo o all'inizio del turno il giorno seguente. i) restituzione dei contenitori dei pasti vuoti ad autista incaricato da Ditta azienda.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti (detersivi, sanificanti e attrezzature) forniti dalla Ditta Aggiudicataria stessa. Le pulizie dovranno essere previste ed eseguite giornalmente anche nei locali dei cucinotti attrezzati e nei servizi igienici del personale. Due volte a settimana, deve essere eseguita la pulizia di scope, mocio e secchi, nonché delle pattumiere. Nel piano di autocontrollo dovranno essere previste oltre alle specifiche procedure per le pulizie ordinarie anche quelle di pulizia straordinaria di refettori/cucinotti attrezzati/servizi igienici del personale: tale pulizia avrà frequenza settimanale ed interesserà in particolare la disincrostazione delle caraffe, la pulizia dell'interno dei mobili e sotto gli arredi e le ruote dei carrelli. Tale pulizia straordinaria dovrà essere documentata e verificabile da parte del personale del Comune. Tutte le suddette fasi di lavoro dovranno essere inserite nel mansionario di lavoro del personale ed essere oggetto dei corsi di formazione. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire a ciascun dipendente in servizio idoneo vestiario sia per le mansioni di sporzionamento che per le pulizie. Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.). La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del proprio personale, sarà a carico della Ditta stessa. La Ditta Aggiudicataria deve garantire, entro massimo 24 ore, un servizio



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

tecnico di manutenzione e/ riparazione dei carrelli portavivande in acciaio inox e delle macchine lavastoviglie in uso in alcune scuole dell'infanzia oggetto dell'appalto. In presenza del personale tecnico dell'ufficio e dei referenti dei genitori dovranno essere forniti semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla Ditta Appaltatrice alcun corrispettivo. Nel caso in cui il personale addetto al servizio di sporzionamento, autorizzato (per scritto) dalla Ditta Aggiudicataria, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque solo al termine di ogni fase di pulizia e riordino del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte e il locale dovrà essere lasciato perfettamente pulito. La Ditta Aggiudicataria dovrà preventivamente comunicare il nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola. Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dalla normativa denominata "Pacchetto Igiene". Al termine di ogni anno scolastico, gli ambienti della refezione (refettori e soprattutto cucinotti) ivi compresi mobili ed attrezzature devono essere lasciati in perfetto ordine e pulizia. Qualora risultino carenze nell'operato dei propri dipendenti, la ditta si impegna ad effettuare le pulizie straordinarie necessarie entro 2 gg. E' facoltà dell'A.C. richiedere il servizio distribuzione dei pasti anche per alcuni plessi nei quali la preparazione delle pietanze verrà effettuata tramite i centri cottura comunali. Alla Ditta Aggiudicataria verrà riconosciuto unicamente il costo relativo al Servizio di Refettorio aggiudicato in sede di gara.

11. L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti. I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso il plesso scolastico a cura dell'I.A.. Gli stessi non dovranno stazionare nei contenitori più di 30 minuti prima di essere serviti, e comunque per un tempo che possa incidere negativamente sulla loro qualità.. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore non imputabili all'I.A.. La ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti anche per sedi diverse da quelle sopra indicate, nel caso di variabili intervenienti. La somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù rispettando le quantità indicate nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" adottate con D.G.R. n°1762/2010 Regione MARCHE.

12 .L'I.A. deve predisporre una tabella relativa ai pesi a crudo di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ordine di scuola (Scuola dell'infanzia e Scuola Primaria). Le tabelle dei pesi a crudo, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione. I pasti sono distribuiti a cura dell'I.A. nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico in stovigliato conforme ai requisiti di legge. L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù. Dovranno essere rese disponibili a richiesta del personale autorizzato le tabelle merceologiche e le tabelle dietetiche.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Art. 16

Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione MARCHE DGR 1762/2010 e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010).
2. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di aggiudicazione. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.
3. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata, per fax), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.
4. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

PARTE QUARTA

MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 17

Menù

1. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche ASL.
 2. L'articolazione e la composizione dei menù deve essere SOTTOPOSTA AL PARERE PREVENTIVO DEL S.I.A.N. PRESSO L'ASUR MARCHE, AREA VASTA TERRITORIALMENTE COMPETENTE.
 3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento.
 4. È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

5. La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, al menù in linea di massima composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione (offerta in non meno di 4 varietà nella medesima settimana) o dessert.

E' prevista la somministrazione di acqua in caraffa in linea con le direttive in materia di criteri ambientali minimi.

6. Le grammature dei prodotti previsti nei menù devono risultare diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni di Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e adulti. Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento

7. *Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, Km 0, Filiera Corta:* Recependo le indicazioni nazionali (D.l. 64/2017 convertito in Legge del 21.6.2017) e della Regione Marche circa i sistemi di produzione più sostenibili ed il sostentamento dell'economia agroalimentare locale e regionale, viene posta una particolare attenzione, da parte di questa A.C. all'introduzione di prodotti a Km 0 o a filiera corta, a partire dalla refezione scolastica. La filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore. La fornitura di prodotti a filiera corta, coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in ambito regionale, sarà oggetto di offerta qualitativa. Potrà essere richiesto l'inserimento di altri prodotti la cui tipicità sia riconosciuta in atti regionali, provinciali o comunali successivamente all'approvazione del presente Capitolato.

8. L'A.C. potrà richiedere in occasione di eventi particolari, la fornitura di un cestino freddo, per ciascun utente, da distribuire attendendosi alle modalità indicate nel capitolato. La composizione del cestino verrà concordata dal personale del Comune con il responsabile del centro cottura. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

9. Dovranno essere preparati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari. I menu sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, proposta da parte degli organismi competenti (dal S.i.a.n. presso l'Asur Marche Area Vasta 3.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana). Di norma i menù non sono modificabili. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione del competente Ufficio Comunale.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

10. L'I.A. può, eccezionalmente e previo accordo con l'Ufficio Comunale, effettuare una variazione di menù nei seguenti casi: - Guasto di uno o più impianti; - Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, eventi meteorologici eccezionali; - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Le pietanze sostitutive dovranno comunque essere individuate tra quelle ricomprese nel menù. L'A.C. inoltre si riserva di modificare le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico nei casi in cui vi sia un costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. La A.C. potrà richiedere alla I.A. la fornitura di cestini da viaggio composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale in bottiglia, tovagliette e tovaglioli, in occasione di gite scolastiche, uscite didattiche e/o altre attività comunque riconosciute ed autorizzate dall'A.C. L'I.A. dovrà essere in grado di fornire pasti alternativi e/o piatti freddi, da concordare con l'ufficio comunale preposto, al verificarsi di particolari e contingenti situazioni di emergenza.

11. Variazioni al menù potranno essere richieste dall'A.C., sia in relazione all'andamento stagionale (posticipazioni o anticipazioni di piatti e/o contorni di verdure) che a seguito di valutazione sul gradimento dei singoli piatti e/o prodotti alimentari da parte dell'utenza; in questo caso verranno apportate modifiche alle ricette e/o sostituzioni delle pietanze proposte, cercando di proporre alimenti nutrizionalmente ed economicamente equivalenti. L'iniziativa per la variazione dei menù è consentita alla ditta aggiudicataria solo nei seguenti casi: 1. in caso sciopero parziale o settoriale; 2. per cause di forza maggiore; 3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. Per l'ipotesi di cui al punto 1), 2) e 3), la Ditta Aggiudicataria si impegna ad erogare un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Comune, e che comunque non preveda l'impiego di piatti già pronti. Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C. In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta Aggiudicataria verrà almeno avvisata con almeno 4 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta. In caso di sciopero del personale della Ditta Aggiudicataria, la stessa è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta della A.C., la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa. Qualora, per motivi d'urgenza, nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto per quella giornata, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a concordare la variazione con il Comune, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara deve essere circostanziata ed adeguatamente documentata; in particolare, la ditta aggiudicataria dovrà informare l'A.C. circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione alle problematiche evidenziate anche ricorrendo a fornitori diversi da quelli inseriti nell'elenco trasmesso all'Amministrazione Comunale.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

12. Infine devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti per diete in bianco o leggere, diete per motivi religiosi/culturali, *anche per vegetariani o vegani*, e per particolare motivi di salute. Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti. MENU' ALTERNATIVI La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti leggeri o in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno inoltre essere fornite diete religiose/culturali. Il personale tecnico della Ditta Aggiudicataria dovrà elaborare le diete "personalizzate", che richiedono la predisposizione di schemi dietetici particolari (alunni diversamente abili, fenilchetonuria, ecc.) In questo caso, LA FAMIGLIA DEL MINORE, TRAMITE L'ISTITUTO SCOLASTICO invierà alla Ditta Aggiudicataria idonei certificati medici e/o richieste specifiche. Il personale specializzato della ditta affidataria predisporrà i suddetti elaborati e li inoltrerà, a titolo informativo, al Comune, per ricevere l'approvazione. La Ditta Aggiudicataria, per ogni giorno di refezione, deve approntare la preparazione e fornitura di: A) *diete leggere o in bianco* Queste saranno costituite da: - pasta o riso o polenta all'olio extra vergine d'oliva + parmigiano reggiano grattato;- carne (pollo, tacchino, manzo) ai ferri o pesce (nasello, merluzzo, platessa, palombo) cotti al vapore, lessati o al forno, parmigiano;- patate/carote lessate o al vapore- pane- mela o pera B) *menù alternativi per motivi religiosi/culturali* E' prevista la sostituzione di carne suina e primi piatti (pasta ripiena) con: carni di altro tipo, legumi, pesce, crocchette vegetali, uova o formaggio, alternandoli il più possibile in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite con: legumi, pesce, crocchette vegetali, uova o formaggio. La Ditta Aggiudicataria dovrà prevedere anche la fornitura di lasagne senza ragù di carne e brodo vegetale, rispettivamente al posto di lasagne al ragù e brodo di carne.

13. Nell'elaborazione dei diversi menù tradizionali, il personale del Comune predisporrà, in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, alternative con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione. *Pasti dietetici per motivi di salute* Dovranno essere fornite diete speciali per gli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari, patologie metaboliche (come da prescrizione del medico curante o specialistico), secondo le modalità sopra riportate.

14. Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. Lo stesso dicasi per altre tipologie di diete legate a disfunzioni metaboliche come (allergie molto gravi e complesse, fenilchetonuria, diabete, ect.....).

15. In caso di allergie ed intolleranze alimentari, devono essere esclusi dalla dieta:

- preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'allergene o dei suoi derivati.
- prodotti in cui l'allergene o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento, anche se presenti in tracce.

Dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

additivi o coadiuvanti tecnologici, è necessario che il personale, che opera nel reparto diete, sia adeguatamente qualificato e costantemente formato e aggiornato.

Il personale del Comune e quello della Ditta Aggiudicataria dovranno monitorare costantemente le qualità organolettiche e sensoriali delle pietanze fornite come diete speciali.

Se necessario, potrà essere chiesto e/o concordato il cambio della marca dei prodotti dietetici usati, o dei sistemi di cottura e/o confezionamento.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

16. La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura dei menù dietetici ed alternativi in monoporzione termosigillata, con etichettata riportante: nome e cognome dell'utente, refettorio, scuola e tipologia di dieta. La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente ai suddetti ordini e agli schemi dietetici predisposti. Gli alimenti ed i prodotti alimentari usati per le preparazioni sostitutive, pur sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione, dovranno essere il più simile possibile a quelli che compongono i piatti nel menù giornaliero; pertanto la Ditta Aggiudicataria dovrà impegnarsi a trovare derrate e prodotti alimentari idonei a soddisfare tale necessità. Per le monoporzioni deve essere garantito, oltre l'aspetto organolettico e sensoriale dei piatti proposti, il mantenimento delle temperature previste fino al momento del consumo, nel rispetto della normativa vigente. Per le diete "senza glutine" e per le allergie dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti. Anche il personale adibito allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà porre particolare attenzione alla gestione delle diete e pertanto dovrà essere adeguatamente formato e aggiornato.

17. La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. La Ditta Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti, in ogni fase del servizio in appalto. Nel caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'A.C. di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta Aggiudicataria.

Art. 18

Tabelle dietetiche con pesi a crudo

1. Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dal S.I.A.N. PRESSO L'ASUR MARCHE, AREA VASTA TERRITORIALMENTE COMPETENTE nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

2. L'impresa prima dell'inizio del servizio dovrà trasmettere al Comune le predette tabelle.

Art. 19

Diete in bianco

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

Art. 20

Informazione agli utenti

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dal SIAN PRESSO L'ASUR MARCHE AREA VASTA 3 nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

PARTE QUINTA

TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

Art. 21

Norme igieniche

1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
 - b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- l) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- m) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- n) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- o) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- p) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

2. Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 22

Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Art. 23

Imballaggi

1. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolar

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

2. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 24

Riciclo

1. È vietata il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 25

Sprechi alimentari

1. Il Comune effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dall'articolo specifico del presente capitolato.

Art. 26

Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

2. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;

Art. 27

Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Art. 28

Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 29

Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione
2. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.
3. La pommarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.
4. Nel refettorio deve essere presente sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.
5. L'olio per il fritto (esclusivamente extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta.

PARTE SESTA

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 30

Norme e modalità per la somministrazione

1. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

2. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 31

Modalità e orario di distribuzione dei pasti

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari riportati nel presente capitolato.

Art. 32

Quantità in volumi e in pesi

1. Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate in sede di offerta e approvate dall'ASL, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 33

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
 - I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
 - L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
 - Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

34. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

PARTE SETTIMA

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 35

Regolamenti

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l’Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell’Ambiente del 25 luglio 2011.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. L’Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 36

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

1. L’Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l’etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

2. Di tutti i prodotti di pulizia che l’Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Devono essere presenti presso il centro di cottura *l’Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall’Impresa.*



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

3. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

4. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

5. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

6. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 37

Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 38

Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

1. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 39

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

1. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto, i concorrenti dovranno indicare in sede di gara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

2. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 40

Rifiuti ed eccedenze

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

3. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.

4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

5. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

6. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

7. L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

PARTE OTTAVA

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 41

Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema hccp)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.
 2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.
 3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.
 3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
 4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Pioraco, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.
 5. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.
 6. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
 7. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

PARTE NONA CONTROLLI

Art. 42

Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

2. L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

3. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 43

Controlli da parte del Comune

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

2. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

4. Inoltre, il Comune si riserva di predisporre appositi rapporti/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 44

Organismi preposti al controllo del Comune

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;

2. Il personale incaricato dal Comune è tenuto alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

3. L'Impresa Appaltatrice sarà sensibilizzata dal Comune e responsabilizzata sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

4. Il personale incaricato dal Comune deve, altresì, indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

5. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

6. Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

7. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Art. 45

Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.
2. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 46

Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
2. Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

PARTE UNDICESIMA

PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 47

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

1. Il numero dei pasti per la durata dell'appalto è, indicativamente, pari a n. 7384. I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune di PIORACO.
 2. Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Art. 48

Penali

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penalità per le seguenti violazioni sempre previa determinazione del responsabile del servizio : igienico-sanitarie; bromatologiche; merceologiche; piani di controllo qualità; norme di trasporto; ritardi significativi nella consegna dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore; a tal fine la ditta dovrà dotarsi di un apposito registro ove annotare, quotidianamente, per ogni refettorio, l'orario di consegna dei pasti, controfirmato dal personale all'uopo incaricato; ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario comunicato dall'Amministrazione comunale.

2. Qualora le inadempienze dalle quali scaturisce l'applicazione delle penalità (TUTTE FORMALMENTE CONTESTATE ED IRROGATE ai sensi del capitolato) si reiterassero PER TRE VOLTE NEL CORSO DEL RAPPORTO CONTRATTUALE, o comunque qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente IN MODO EVIDENTE il servizio, in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione , ove ciò non bastasse , agendo per il risarcimento dei danni subiti.

3. Qualora il totale delle penali annualmente applicate venisse a superare il limite massimo del 5% dell'importo presunto annuale posto a base d'asta, l'A.C. può chiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile ("*clausola risolutiva*") senza che l'I.A. abbia diritto al alcun risarcimento, rimborso o indennizzo fatti salvi i corrispettivi relativi a prestazioni già svolte decurtati di eventuali penali e degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

4. Il Comune si riserva di risolvere di diritto il contratto qualora ritenga, a suo insindacabile giudizio, che il servizio non sia svolto con la dovuta diligenza e cura o si dimostri inadeguato alle necessità, o per inadempimento degli obblighi assunti dall'impresa, senza che l'appaltatore possa avanzare pretese di risarcimento e/o di indennizzo di alcun genere.

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

6. L'Amministrazione si riserva in qualsiasi momento la possibilità di recedere dal contratto, qualora la ditta incorresse in più penalità e quando per altri gravi cause non fosse possibile proseguire il rapporto contrattuale. In caso di più gravi infrazioni, quali ad esempio l'arbitraria interruzione del servizio, ove non si ravvisi la grave inadempienza che risolve il contratto, il



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Comune si riserva più severe misure, da deliberarsi di volta in volta dalla Giunta Comunale. L'affidataria è tenuta a mantenere la gestione del servizio fino alla scadenza del contratto.

7. Nei casi di fallimento della ditta, di decadenza o risoluzione anticipata dal contratto la ditta perde l'intera cauzione prevista dal capitolato fermo restando il diritto del Comune a richiedere il risarcimento per eventuali danni subiti.

8. Qualora l'impresa ometta di eseguire, anche parzialmente, i servizi indicati nel presente capitolato, il Comune potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale dei servizi omissi dall'appaltatore, previa comunicazione effettuata a quest'ultimo e addebitando allo stesso i relativi costi ed i danni derivati all'Ente. Per l'esecuzione di tali prestazioni, il Comune potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'appaltatore o sulla cauzione definitiva, che dovrà in tal caso essere immediatamente reintegrata.

Art. 49

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo. Il provvedimento di applicazione della penalità e/o di contestazione della violazione sarà assunto Responsabile dell'Area Amministrativa - Contabile. L'appaltatore ha facoltà di presentare le sue deduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla notifica, tramite raccomandata a .r. ovvero Pec, del provvedimento. Trascorso inutilmente tale termine la mancanza contestata si intenderà riconosciuta.

2. Il recupero della sanzione avverrà mediante trattenuta direttamente effettuata sul corrispettivo del mese o di quelli successivi rispetto alla data di assunzione del provvedimento.

3. L'Amministrazione Comunale erogherà, a suo insindacabile giudizio (CON DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO) in base ad accertamenti contenuti negli atti trasmessi dagli incaricati del Comune (deliberazioni, ispezioni), le sanzioni pecuniarie a titolo di penalità, da decidere caso per caso, a seconda della gravità

Art. 50

Subappalto e cessione del contratto

1. Il subappalto è autorizzato ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

2. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Art. 51

Corrispettivo e pagamenti

1. Il corrispettivo d'appalto convenuto contrattualmente con l'Impresa verrà pagato attraverso fatture trimestrali posticipate in relazione ai pasti giornalmente e realmente consumati nel mese con suddivisione per tipologia d'utenza.
2. Con tale corrispettivo l'Impresa s'intende compensata da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo, che l'Impresa è tenuta ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel capitolato stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.
3. Il suddetto corrispettivo rimane fisso ed invariato sino al 31 dicembre 2020. senza che la Ditta Aggiudicataria abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo. Per l'anno 2021, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice (positivo o negativo) ISTAT Nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati per l'intera collettività, al netto del consumo dei tabacchi, verificatasi nell'anno solare 2020.

Art. 52

Cauzione definitiva

1. In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 (Chiarimento dell'Anac – Delibera n. 140 del 29 febbraio 2019)
 2. La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

3. La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

4. La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 5 dell'art. 103, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

5. È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la **reintegrazione** della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 53

Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

1. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

4. L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità.

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

7. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

8. La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato. In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato, ivi comprese quelle degli Allegati.

Art. 53BIS

Obblighi del Comune

1. Le utenze restano a carico del Comune, come l'imposta sul valore aggiunto.

2. Sono a carico del Comune i seguenti oneri: a) Concessione in comodato gratuito alla I.A., dei locali e delle attrezzature già adibite allo scopo nelle cucine e nei refettori con l'obbligo, da parte della I.A., di usufruirne unicamente per l'erogazione del servizio agli alunni e personale avente diritto. Eventuali deroghe potranno essere concesse dall'A.C. previa presentazione di richiesta scritta e successiva formale autorizzazione. b) Fornitura iniziale in comodato d'uso gratuito degli arredi, delle attrezzature, degli utensili, delle stoviglie e di quant'altro già in dotazione dei refettori esistenti nei plessi scolastici. Eventuali integrazioni del materiale necessario per il corretto svolgimento del servizio restano a carico della I.A. e saranno acquisite al patrimonio comunale.

3. La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nel possesso degli stessi avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione del contratto, fatta salva la facoltà da parte del Comune di richiedere l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'articolo 32 comma 8 del Codice.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Art. 54

Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno, recesso

1. Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D. Lgs. 50/2016.

2. Nei casi indicati dall'art. 110 del D. Lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza concorsuale.

3. Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

4. In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune di PIORACO procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

5. Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune di PIORACO potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

6. Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
 - b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari rispetto agli orari concordati;
 - c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità.
-



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

7. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere dal contratto nel caso di soppressione del servizio. Il recesso va comunicato alla Ditta Aggiudicataria, mediante lettera raccomandata e con preavviso di tre mesi. In questo caso, alla stessa ditta sarà attribuito, in deroga all'art.1671 del C.C. e a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso, solo l'intero corrispettivo del mese in cui il recesso ha avuto effetto. Ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile, è ammesso il recesso unilaterale del Comune dal contratto di servizio, per sopravvenuti gravi motivi di interesse pubblico o per la necessaria cessazione del servizio di ristorazione scolastica per fondati motivi.

8. Con la risoluzione del contratto, l'A.C. è autorizzata, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito. In tal caso sarà a carico della I.A. ogni maggiore spesa che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

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

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

12. L'Amministrazione Comunale ha ampia facoltà di controllo in merito all'adempimento preciso degli obblighi dell'appaltatore nel rispetto delle norme contrattuali per quanto attiene alla gestione del servizio, allo svolgimento del programma di lavoro e al raggiungimento degli obiettivi. Tale attività viene esercitata anche tramite l'A.S.U.R. Territorialmente competente.

13. Resta salva la facoltà del Comune, ove ricorrano obiettive e comprovate circostanze di interesse pubblico di recedere in qualsiasi momento dal contratto, anche se è stata iniziata l'esecuzione delle prestazioni, salvo il pagamento a favore dell'appaltatore delle spese da essa sostenute e delle prestazioni eseguite, e ritenute regolari, sino al momento dell'effettivo recesso. Il recesso deve essere comunicato all'appaltatore mediante Pec o raccomandata A.R. ed ha effetto decorsi dieci giorni naturali e consecutivi dalla sua notificazione. Dopo tale termine l'Appaltatore dovrà astenersi dal compiere qualsiasi ulteriore prestazione.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

14. Resta esclusa la facoltà per l'appaltatore di richiedere il recesso dal contratto prima della sua scadenza se non nei casi previsti dal codice civile. In tal caso, qualora l'impresa intenda recedere dal contratto prima della scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto alla ditta per gli investimenti messi in atto per l'attivazione e l'esecuzione del contratto

Art. 55

Fallimento dell'appaltatore

1. La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 56

Spese di contratto

1. Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

2. Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

Art. 57

Controversie

1. Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di MACERATA.

Art. 58

Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il comune di PIORACO, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3,



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. c., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

3. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

4. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 59

Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al d.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 60

Nota informativa privacy

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo Privacy n. 2016/679, si informa che questa amministrazione comunale provvede alla raccolta e al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione del servizio. Ulteriori informazioni sono contenute nell'Informativa Privacy, che qui si allega.

Documento informativo ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR)

In osservanza al Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e successive integrazioni e modificazioni, siamo a fornirLe le dovute informazioni in ordine al trattamento dei dati personali



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

da Lei forniti. Si tratta di un'informativa che è resa ai sensi dell'art. 13 GDPR e dell'art.13 del DLGS 196/03

1. SOGGETTI DEL TRATTAMENTO:

- ai sensi dell'art. 26 del GDPR Titolare del trattamento è il Comune di PIORACO in persona del Segretario Comunale, con sede in Pioraco, Largo Leopardi 1, telefono 0737/42142, e-mail segretario@comune.pioraco.mc.it.

2. BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

I dati personali indicati in questa pagina sono trattati dal Comune nell'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, per le finalità che rientrano nei compiti istituzionali dell'Amministrazione o per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento.

3. TIPI DI DATI TRATTATI E FINALITÀ DEL TRATTAMENTO

Il Titolare, nell'ambito della propria attività, tratterà i dati personali dell'interessato necessari allo svolgimento dei propri compiti quali, a titolo di esempio, dati anagrafici, dati relativi all'ubicazione, alla situazione economica, culturale o sociale. Potranno essere trattate anche categorie di dati particolari come, ad esempio, l'origine razziale ed etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, l'iscrizione sindacale, dati biometrici o relativi alla salute.

Tali dati saranno trattati esclusivamente per finalità connesse ai compiti di interesse pubblico dell'Amministrazione o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri; tali finalità rientrano nei compiti istituzionali dell'Amministrazione e riguardano gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento.

4. DESTINATARI O CATEGORIE DI DESTINATARI DEI DATI

I dati forniti potranno essere comunicati a destinatari individuati dall'Amministrazione. Più precisamente, i dati potranno essere comunicati a destinatari appartenenti alle seguenti categorie:

- autorità competenti per adempimento di obblighi di legge e/o di disposizioni dettate da organi pubblici;
- eventuali soggetti terzi e consulenti in materia fiscale, legale, ecc.;
- istituti previdenziali e Amministrazione finanziaria, al fine dell'adempimento di ogni obbligo previdenziale, assistenziale, assicurativo e fiscale;
- soggetti esterni che gestiscono / supportano / assistono, anche solo occasionalmente, il Titolare nell'amministrazione del sistema informativo e delle reti di telecomunicazioni.

I soggetti appartenenti alle categorie suddette svolgono la funzione di Responsabile del trattamento dei dati, oppure operano in totale autonomia come distinti Titolari del trattamento oppure svolgono la funzione di Contitolari. L'elenco di eventuali responsabili è costantemente aggiornato e disponibile presso la sede del Titolare.

I dati forniti non sono trasferiti all'estero o all'esterno dell'Unione Europea.

5. PERIODO DI CONSERVAZIONE O CRITERI

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, con modalità e strumenti volti a garantire la massima sicurezza e riservatezza, ad opera di soggetti a ciò appositamente incaricati.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 5 comma 1 lett. e) del Reg. UE 2016/679, i dati personali raccolti verranno conservati in una forma che consenta l'identificazione degli interessati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali i dati personali sono trattati. La conservazione dei dati di natura personale forniti viene determinata sulla base della normativa vigente.

6. NATURA DEL CONFERIMENTO E RIFIUTO

Il conferimento dei dati per la finalità di cui al punto 3 è un requisito necessario per poter dare esecuzione ai servizi e, in alcuni casi, rappresenta un obbligo di legge.

In caso di mancato conferimento, il Titolare non potrà erogare il servizio richiesto.

7. DIRITTI DEGLI INTERESSATI

Lei potrà far valere i propri diritti, come espressi dagli artt. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 del Regolamento UE 2016/679, rivolgendosi al Titolare, oppure al Responsabile del trattamento, o al Data Protection Officer ex art.38 paragrafo 4 GDPR.

Lei ha il diritto, in qualunque momento, di chiedere al Titolare del trattamento Comune di Potenza Picena all'indirizzo email info@comune.pioraco.mc.it ovvero alla pec: comune.pioraco.mc@legalmail.it, l'accesso ai Suoi dati personali, la rettifica, la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento. Inoltre, ha il diritto di opporsi, in qualsiasi momento, al trattamento dei suoi dati (compresi i trattamenti automatizzati, es. la profilazione), nonché alla portabilità dei suoi dati. Fatto salvo ogni altro ricorso amministrativo e giurisdizionale, se ritiene che il trattamento dei dati che la riguardano, violi quanto previsto dal Reg. UE 2016/679, ai sensi dell'art. 15 lettera f) del succitato Reg. UE 2016/679, Lei ha il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali e, con riferimento all'art. 6 paragrafo 1, lettera a) e art. 9, paragrafo 2, lettera a), ha il diritto di revocare in qualsiasi momento il consenso prestato. Nel caso di richiesta di portabilità del dato il Titolare del trattamento Le fornirà in un formato strutturato, di uso comune e leggibile, da dispositivo automatico, i dati personali che la riguardano, fatto salvo i commi 3 e 4 dell'art. 20 del Reg. UE 2016/679.

PARTE DODICESIMA

NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 61

Sicurezza

1. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro.

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i **costi della sicurezza** relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

3. Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.

4. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

6. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 62

Sicurezza ed igiene del lavoro

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 63 **DUVRI**

1. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispose il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

2. Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.

3. L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Art. 64

Obbligo di sopralluogo

1. I punti di somministrazione ed erogazione del servizio all'interno delle scuole andranno obbligatoriamente visionati prima della gara, previo appuntamento concordato con il Responsabile dell'Area Amministrativa – Contabile. Il sopralluogo è necessario a valutare le problematiche e le complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta.

2. La ditta rispetto ai contenuti e prescrizioni di cui al presente capitolato e ad ogni documento di gara accetta tutte le condizioni che regolano l'appalto senza eccezione alcuna. Per quanto non previsto dal presente capitolato e dai documenti di gara si fa espresso riferimento alle norme di legge e di regolamento in vigore, in quanto applicabili.



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

Art. 65

Clausole di salvaguardia

1. La stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
2. Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, la ditta sarà invitata a costituire la cauzione definitiva e a versare alla stazione appaltante tutte le spese inerenti l'appalto.
3. La stipulazione del contratto, in ogni caso, sarà subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla vigente normativa antimafia.

Art. 66

Stipula del contratto

1. L'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto nelle modalità di legge previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto, nella data che verrà comunicata dalla stazione appaltante. L'aggiudicatario del servizio è tenuto a stipulare apposito contratto. A tale fine un suo rappresentante dovrà presentarsi al competente ufficio comunale nel giorno stabilito e preventivamente comunicato, documentando la propria legittimazione e fornendo identità. Ove il rappresentante dell'impresa non si presenti nel giorno concordato senza fornire adeguata e valida giustificazione, verrà fissato e comunicato con raccomandata A.R. o Pec il nuovo giorno e l'ora per la sottoscrizione del contratto; ove anche in quest'ultimo caso il rappresentante legale non si presenti verrà dichiarata la decadenza dell'impresa aggiudicataria. In questa ipotesi, se la mancata esecuzione del servizio oggetto dell'appalto arrechi un grave danno al Comune o provochi notevoli disservizi ai quali non è possibile porre rimedio con immediatezza, il Rup può dare esecuzione al servizio e rinviare la decadenza dell'aggiudicatario sino al momento dell'individuazione del nuovo contraente. E' fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.
2. In caso di necessità, il Rup può disporre l'avvio dell'esecuzione del contratto nelle more della stipulazione, fatti salvi in ogni caso gli accertamenti antimafia previsti dalla legge e la costituzione della cauzione definitiva. Sono a carico dell'aggiudicatario, pur in pendenza del formale perfezionamento del contratto, tutte le spettanze pattuite relativamente a quanto eseguito

Art. 67

Riconsegna locali



COMUNE DI PIORACO

Provincia di Macerata

Largo G. Leopardi 1 – 62025 PIORACO – Tel 0737/42142 – Fax 0737/42485 – www.comune.pioraco.mc.it

1. Alla scadenza del contratto, l'impresa si impegna a riconsegnare al Comune di Pioraco, il refettorio, comprensivi di impianti, attrezzature, utensileria: tutti in perfetto stato, di pulizia, di funzionamento, di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.
 2. Qualora si ravvisassero dei danni arrecati ai sopracitati beni, dovuti ad imperizia, incuria, mancata o scadente manutenzione, i danni medesimi saranno stimati ed addebitati all'impresa consegnataria.
-