

CAPITOLATO SPECIALE

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E IL PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO, DEI NIDI E SEZIONI PRIMAVERA DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO – AA.SS. 2025/26 – 2026/2027- 2027/2028 E CON OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI DUE ANNUALITÀ SCOLASTICHE.

Sommario

TITOLO I: DISPOSIZIONI GENERALI E GESTIONE DEL CONTRATTO - *OGGETTO – MODALITÀ DI ESPLICAZIONE – DISCIPLINA DELL’AFFIDAMENTO*

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e disposizioni generali.

Art. 2 - Articolazione /oggetto del servizio.

Art. 3 - Luogo di esecuzione del servizio: attrezzature e arredi centri cottura e refettori.

Art. 4 - Durata.

Art. 5 - Numero dei pasti.

Art. 6 - Direzione del servizio, igiene, idoneità sanitaria, formazione e vestiario.

Art. 7 - Personale.

TITOLO II - SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO: ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI – IGIENE – QUALITÀ – CONTROLLI

Art. 8 - Menù, regimi dietetici particolari, manipolazione cibi, controlli (diete speciali, menù collegati a particolari ricorrenze, eventi o attività di educazione alimentare, menù a tema).

Art. 9 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari.

Art. 10 - Requisiti qualitativi.

Art. 11 - Elenco dei prodotti biologici richiesti e relative percentuali.

Art. 12 - Informazione agli utenti/comunicazione.

Art. 13 - Modalità, orario di distribuzione dei pasti e trasporto c/o refettori.

Art. 14 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.

Art. 15 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali e modalità di utilizzo.

Art. 16 - Rifiuti ed eccedenze.

Art. 17 - Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP).

Art. 18 - Caratteristiche delle derrate alimentari – SCHEDE PRODOTTO.

Art. 19 - Specifiche tecniche dalla produzione alla somministrazione.

Art. 20 - Trasporto delle derrate e dei pasti.

TITOLO III - CONTRATTO –OBBLIGAZIONI- RECESSO- PENALI – CONTROVERSIE

Art.21 - Corrispettivo contrattuale del servizio e personale.

Art. 22 - Modifiche contrattuali ai sensi dell'art.120 del d.lgs. 36/2023.

- Art. 23** - Revisione del prezzo.
- Art. 24** - Disposizioni generali.
- Art. 25** - Controlli da parte del Comune.
- Art. 26** - Organismi preposti al controllo del Comune.
- Art. 27** - Controllo sul funzionamento del Servizio da parte dei Rappresentanti dell'Utenza: la Commissione mensa.
- Art. 28** - Report da parte dell'Impresa aggiudicataria.
- Art. 29** - Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio.
- Art. 30** - Interruzione del Servizio.
- Art. 31** - Obblighi e responsabilità dell'Appaltatore.
- Art. 32** - Obblighi dell'Amministrazione comunale.
- Art. 33** - Penali.
- Art. 34** - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità.
- Art. 35** - Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione.
- Art. 36** - Subappalto e cessione del contratto.
- Art. 37** - Cauzione definitiva.
- Art. 38** - Risoluzione e recesso del contratto, esecuzione in danno.
- Art. 39** - Fallimento dell'Appaltatore.
- Art. 40** - Oneri inerenti al Contratto.
- Art. 41** - Esonero da responsabilità per il Comune.
- Art. 42** - Consegna e restituzione locali ed attrezzature/ Piano di sicurezza.
- Art. 43** - Domicilio/Contenzioso.
- Art. 44** - Autorizzazioni.
- Art. 45** - Tracciabilità dei flussi finanziari.
- Art. 46** - Trattamento dei dati.
- Art. 47** - Obblighi derivanti dal Codice di comportamento.
- Art. 48** - Disposizioni finali.

ELENCO ALLEGATI (attualmente in vigore)

- Allegato 1 - Menù settimanali per bimbi 6/12 mesi degli Asili Nido e menù stagionali settimanali per bimbi 12/36 mesi degli Asili Nido;
- Allegato 1/b- Menù settimanali stagionali per Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria;
- Allegato 2 - Caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico sanitarie prescritte per le derrate alimentari dall'AST – servizio nutrizione ed igiene degli alimenti;
- Allegato 3 – Grammature;
- Allegato 4 - Raccomandazioni gestione menù;
- Allegato 5 – DUVRI, per gli oneri di sicurezza da rischi interferenziali ex art. 26, comma 3, D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81.

**TITOLO I – OGGETTO – MODALITÀ DI ESPLICAZIONE – DISCIPLINA
DELL’AFFIDAMENTO**

Art. 1

Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

L'appalto ha per oggetto *la gestione complessiva del servizio di ristorazione scolastica del Comune di San Benedetto del Tronto*, per gli alunni ed il personale autorizzato delle scuole dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di I grado e dei Nidi e Sezioni Primavera comunali utilizzando i centri di cottura ubicati presso le sedi scolastiche e le attrezzature ivi contenute.

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

Il servizio deve, inoltre, essere svolto secondo le migliori regole d'arte considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- contribuire ad una alimentazione equilibrata per lo sviluppo psicofisico del bambino;
- favorire la diffusione di comportamenti alimentari corretti per il bambino;
- soddisfare gli utenti;
- favorire l'adozione di procedimenti e processi produttivi a basso impatto ambientale.

L'appalto ha per oggetto il servizio presso le seguenti cucine e refettori:

- Scuola dell'infanzia e primaria Caselli: Via G. Moretti (centro cottura + refettorio);
- Scuola dell'infanzia Puglia: Via Puglia (centro cottura + refettorio);
- Scuola dell'infanzia e primaria Marchegiani: Via G. Impastato – Paese Alto (centro cottura + refettorio);
- Scuola primaria Piacentini: Via Asiago (refettorio);
- Scuola dell'infanzia Togliatti: Via Togliatti (refettorio);
- Scuola dell'infanzia Mattei: Via Mattei (centro cottura + refettorio);
- Scuola dell'infanzia Miscia: Via Ferri (centro cottura + refettorio);
- Scuola dell'infanzia primaria Alfortville: Via Alfortville (centro cottura + refettorio).

Nidi comunali:

- “*La Mongolfiera*” presso scuola Miscia in Via Ferri (centro cottura + refettorio);
- “*Il Giardino delle Meraviglie*” in Via Mattei (centro cottura + refettorio);
- Sezioni “*Primavera*” presso la scuola Marchegiani (centro cottura + refettorio) e la scuola Puglia (centro cucina + refettorio).

Il numero e l'ubicazione dei centri cottura potrà subire variazioni nell'arco temporale dello svolgimento contrattuale in base alla migliore organizzazione prescelta dall'Amministrazione.

Tutte le attività di cui al presente capitolato devono essere espletate dalla Ditta appaltatrice nel pieno rispetto delle normative e regolamenti vigenti in materia e nel rispetto delle prescrizioni previste nei documenti inerenti la presente gara e secondo il progetto presentato in sede di offerta.

Inoltre le prestazioni devono essere svolte nel totale e scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie ed assicurare a cura e spese della Ditta appaltatrice la realizzazione di tutte le fasi / procedure minime oltre a tutte le attività, forniture e prestazioni accessorie, nessuna esclusa, anche se non espressamente richiamate dal presente Capitolato, ma comunque connesse al regolare svolgimento dei servizi in affidamento secondo gli standard di qualità stabiliti, per le quali la Ditta appaltatrice non può invocare esclusioni ed esenzioni di sorta.

Art. 2

Articolazione /oggetto del servizio

Le attività costituenti il servizio di refezione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- **reperimento derrate, stoccaggio, produzione pasti/diete, preparazione e cottura** nel rispetto

delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2021*), del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*”, nonché del D.M. 10 marzo 2020 avente a oggetto “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”;

- **preparazione e somministrazione** colazione e merende per asilo nido e sezioni Primavera;
- **trasporto con automezzi idonei** e in contenitori adeguati, ai plessi scolastici che non abbiano in loco il centro cottura e secondo le modalità descritte in dettaglio nell'art.16;
- **sporzionatura** dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche presso i refettori secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari e i turni che saranno indicati dal Comune;
- **apparecchiamento** dei tavoli per i pasti, compiti di assistenza alla consumazione dei pasti in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, riassetto e riordino dei locali refettorio, con unità lavorative qualificate in misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio;
- **rilevazione giornaliera delle presenze** degli utenti e trasmissione dei numeri complessivi alle cucine per la preparazione del numero esatto dei pasti e ulteriore invio dei dati al sistema informatico dell'Ente per l'addebito del costo del pasto;
- **rispetto del menù** giornaliero e di quello riservato a diete speciali (ad es. bambini celiaci), fornito dal servizio sanitario competente; qualsiasi variazione al menu per motivi organizzativi e/o emergenziali dovrà essere sempre motivata e concordata preventivamente con l'Amministrazione committente e da questa autorizzata e tempestivamente comunicata come da disposizioni dell'art.8 del presente Capitolato speciale;
- **servizio estivo**: nel mese di luglio deve essere garantito (laddove l'Ente organizzi il cd. Nido Estivo 1/31 luglio) il normale servizio con relativo personale presso i Nidi comunali selezionati;
- **pulizia, ordinaria e straordinaria**, riassetto dei locali della mensa scolastica comunale, sia di quelli occupati dagli utenti che dal personale dell'appaltante, nonché delle attrezzature presenti nei locali rimanendo a carico della ditta le spese relative ai mezzi ed ai prodotti per la pulizia e la detersione delle stoviglie che dovranno essere conformi ai criteri CAM (criteri ambientali minimi); è richiesta anche la fornitura (sostituzione qualora non idoneo) di un armadietto spogliatoio doppio scomparto per ogni cuoco se non già disponibile sul plesso e sia di bidoni portarifiuti che di armadietti spogliatoio forniti in sostituzione o integrazione da parte della ditta affidataria i quali rimarranno di proprietà comunale al termine dell'appalto;
- **pulizia straordinaria dei locali** utilizzati per la somministrazione e relative pertinenze, ad inizio anno scolastico e in occasione di eventi di carattere straordinario e comunque non programmato né rinviabile;
- **acquisto e gestione** di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (es. a titolo informativo e non esaustivo: carta forno, vaschette alluminio, etc...) e del pentolame/minuteria, necessari ad assicurare il quotidiano e regolare svolgimento del servizio affidato in appalto, al termine dello stesso il pentolame/minuteria fornito in sostituzione o integrazione rimarrà di proprietà dell'A.C;
- **gestione completa dei rifiuti** derivanti dal servizio e della loro **raccolta differenziata**, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- **impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari**, in linea con quanto previsto dalle indicazioni normative sopra citate;
- **gestione e organizzazione del personale** in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel capitolato. Non sono consentiti turni di lavoro superiori a quanto prescritto dalla normativa in vigore.
- **sostituzione del personale** in caso di assenza (malattia, sciopero, permessi...);
- **corresponsione del salario** al personale assunto calcolato in relazione al corrente contratto nazionale di lavoro specifico ed al pagamento di tutti gli oneri diretti e riflessi;
- **fornitura** al personale impiegato dell'idoneo vestiario e dei DPI. Adeguata formazione in materia di sicurezza sul lavoro e HACCP degli operatori addetti alla cucina ed alla somministrazione degli

alimenti;

- **predisposizione ed applicazione di adeguato piano per la lotta agli animali infestanti** come previsto dal Regolamento CE 852/2004;
- **corretta conservazione** delle materie prime alimentari, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- **esecuzione** di prelievi, analisi degli alimenti e tamponi di superficie presso le cucine, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio, per la verifica della corretta sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature. Predisposizione e aggiornamento del manuale di autocontrollo, HACCP e gestione ambientale;
- **osservanza delle norme** in materia igienico sanitarie e di sicurezza e di autocontrollo sanitario nel rispetto del Reg. CE 852/2004;
- **pagamento** di tutte le imposte generali e speciali, anche se non previste. È negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni dell'Ente appaltante;
- **stipula di contratti di assicurazione** per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi;
- **manutenzione ordinaria e riparazione** degli impianti e di tutta l'attrezzatura necessaria all'espletamento del servizio: **adeguamento, fornitura in sostituzione** (quando non più funzionanti e/o non riparabili o non più conformi a sopravvenute normative) e/o in integrazione (qualora necessari ma non in dotazione) delle attrezzature, accessori, strumentazioni, macchinari, elettrodomestici conformi al punto 9 lett. a) del D.M. Ambiente, presenti nelle cucine e dispense (es. a titolo informativo e non esaustivo: tritacarne, frullatore, piano cottura e forno, carrelli, contenitori isotermici attivi, etc.). Tutte le dette attrezzature saranno consegnate alla Ditta appaltatrice nello stato in cui si trovano e nessuna riserva potrà essere sollevata all'atto della consegna circa il loro stato. Al termine del contratto le attrezzature sostituite dalla Ditta appaltatrice rimarranno di proprietà comunale, mentre **quelle integrative potranno essere ritirate** dalla stessa nello stato in cui si trovano senza nulla pretendere.

Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente capitolato sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i **relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato** dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario.

Art. 3

Luogo di esecuzione del servizio: attrezzature e arredi centri cottura e refettori e manutenzione

Le strutture utilizzate per il servizio di ristorazione, sono messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e saranno concesse in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire obbligatoriamente presso le cucine comunali.

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.

All'atto della consegna del servizio verrà redatto un verbale di consegna in cui verrà descritto lo stato dei locali e le attrezzature e gli arredi presenti.

Il verbale verrà aggiornato ogni qualvolta verrà effettuata una variazione.

L'impresa, al momento della riconsegna dei locali, dovrà riconsegnare tutte le attrezzature e gli arredi descritti nel verbale. Qualora reputi necessaria l'integrazione delle attrezzature, sarà suo onere provvedere all'acquisto e posa in opera: Stoviglie, posate e caraffe necessarie per le apparecchiature saranno fornite inizialmente dalla Stazione appaltante direttamente presso i refettori; la IA dovrà garantire il reintegro di eventuali dotazioni mancanti, rotte o andate perse. È fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso, ad eccezione di quelle in materiale biodegradabile

avviabile al compostaggio. Qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti. Nei refettori dovranno essere previste apparecchiature con:

- 1) Tovaglie e tovaglioli monouso di carta priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento - dopo l'uso - nei contenitori dei residui organici a formazione del compost;
- 2 Piatti di ceramica e/o arcopal;
- 3) Bicchieri di vetro infrangibile o in polycarbonato;
- 4) Posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati).

Saranno ad esclusivo carico dell'Impresa le spese per la sistemazione, l'adeguamento di tutti i suddetti centri di cottura, nonché di eventuale altra attrezzatura e materiale necessario per l'espletamento del servizio.

Tutte le manutenzioni ordinarie nonché l'onere della conservazione relative alle cucine, attrezzature refettori e locali annessi sono a carico dell'aggiudicatario rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture. Ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni necessarie come segue:

- manutenzione ordinaria come definita all'art. 3, c. 1, lett. a) del D.P.R. 380/01, "gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti", da effettuarsi nei locali e per gli impianti tecnologici, interessati dalle attività dell'appalto ovvero, a titolo esemplificativo e non esaustivo, nelle cucine, dispense, antibagni e bagni di servizio, refettori, spogliatoi e locali annessi, zone di pertinenza.

In particolare, nell'ambito degli interventi di manutenzione ordinaria e specificamente per quanto attiene alle tinteggiature delle cucine, dei refettori e dei locali annessi, queste dovranno essere effettuate all'inizio di ogni anno scolastico – prima dell'avvio del servizio - e realizzati esclusivamente con materiali ecocompatibili. Inoltre le tonalità delle tinteggiature devono rispettare le preesistenti. Resta infine incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso dell'appalto anche per integrare o mantenere perfettamente funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dalla IA (a titolo esemplificativo e non esaustivo, i sistemi elettrici di comando, quali interruttori e prese, le rubinetterie; le apparecchiature di servizio dei locali, quali lampade e luci di emergenza)

- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali cucina e/o refettori, procedendo alla loro sostituzione totale o parziale.

Le attrezzature installate dall'impresa in sostituzione di quelle inizialmente fornite rimangono di proprietà dell'ente.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, la IA sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, gli interventi necessari al massimo nei 5 giorni naturali e consecutivi dopo il guasto.

La IA, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Ufficio comunale adeguata documentazione rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

In caso di guasto di lavastoviglie, la IA dovrà provvedere alla sua riparazione entro 48 ore.

Nel periodo di mancato funzionamento della stessa, la IA dovrà procedere in ogni caso all'igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato.

Alla fine di ogni anno scolastico, oltre che al termine dell'appalto, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle sedi di ristorazione scolastica (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, impianto di refrigerazione (celle), etc.).

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate e ben lavate.

Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti per la sicurezza dei lavoratori e delle attrezzature.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Tutte le manutenzioni straordinarie, tutti gli interventi per adeguamenti ad eventuali prescrizioni da parte degli organi competenti relative alle cucine, refettori e locali annessi sono a totale carico dell'Ente proprietario.

Sono escluse e ricadenti a totale carico del Fornitore eventuali opere di ripristino per danni provocati dal Fornitore attraverso il proprio personale per imperizia, colpa, dolo o incuria.

L'appaltatore avrà l'obbligo di eseguire tutte le procedure amministrative/autorizzative in relazione ai diversi centri cottura e ai refettori sarà quindi tenuto alla richiesta/aggiornamento della NIA.

L'impresa deve provvedere, laddove necessario, 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'AST di Ascoli Piceno. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla AST al fine di ottenere la registrazione o in caso di prescrizioni a seguito di sopralluoghi. L'impresa predispone e redige la certificazione necessaria (NIA) per garantire lo svolgimento del servizio con la produzione del numero dei pasti previsto in ciascuna struttura.

In caso di occasionale mancanza di fonti di energia, la IA è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi, etc.) per rendere ugualmente possibile la somministrazione dei pasti.

L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti al fine di ottenere la registrazione e/o lo svolgimento regolare del servizio e nei casi di rottura o deterioramento.

Il Fornitore, in particolare, dovrà garantire la rispondenza dell'attrezzatura/elettrodomestico fornito alle vigenti normative antinfortunistiche, in materia di sicurezza sul lavoro e igienico-sanitarie, e dovrà provvedere anche alla installazione e posa in opera, nonché alla verifica del corretto funzionamento dello stesso.

Ogni volta che il fornitore acquisterà una nuova attrezzatura di cucina/elettrodomestico, l'imballaggio dovrà essere tolto alla presenza di un incaricato dal Servizio comunale competente e dovrà essere fornito il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste.

L'impresa deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché degli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta il monitoraggio ne riveli l'esigenza.

L'impresa dovrà conservare presso le cucine e presso i refettori tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge (L. 82/94 e s.m.i., DM 274/97 e s.m.i.).

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni delle preparazioni, cottura e distribuzioni alimentari.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti

costantemente puliti a cura dell'impresa

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone disinfettante, distributore di tovaglette a perdere e carta igienica a bobina coperta.

Art. 4

Durata

La durata dell'affidamento è relativa agli anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028 con eventuale proroga contrattuale per le annualità scolastiche 2028/2029 e 2029/2030.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11, in ogni caso, alla scadenza, l'appaltatore è tenuto, nelle more dell'espletamento della nuova gara e previa apposito atto, alla prosecuzione del servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente, sino alla consegna del servizio al nuovo aggiudicatario.

La prestazione del servizio sarà effettuata indicativamente dal **01/09/2025** fino al termine dell'anno scolastico. Per ciò che riguarda il servizio presso gli Asili Nido Comunali, lo stesso verrà reso fino al mese di luglio ed in caso di attivazione di attività estive. Il servizio sarà sospeso per il mese di agosto.

Art. 5

Numero dei pasti

Il numero complessivo dei pasti da fornire negli istituti scolastici è previsto su presuntivi **230.000** pasti per ciascun anno scolastico (bambini + adulti), come articolato nel documento denominato "relazione generale illustrativa", costituente il progetto di servizio.

Il numero dei pasti, i Centri cottura ed i refettori sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione Comunale di modificarli durante l'anno scolastico per esigenze connesse a variazioni annuali determinate dall'Ufficio competente, dandone preavviso, anche per le vie brevi, al Fornitore nel termine di 10 giorni.

Il numero complessivo dei pasti da somministrare dovrà essere acquisito giornalmente, fra le ore 9:00 e le ore 10:00, dagli addetti ai refettori indicati come responsabili dal Fornitore. Tali responsabili dovranno acquisire anche il numero dei pasti per diete speciali. I suddetti quantitativi complessivi verranno poi trasmessi (oltre che ai centri cottura nella modalità prescelta dalla ditta appaltatrice) e controllati dall'U.O. Refezione Scolastica Comunale tramite il sistema informatico di gestione mense e fogli presenze del personale avente diritto.

I Responsabili della ditta aggiudicataria potranno utilizzare i tablet per la raccolta dati già a disposizione di questo Ente.

Art. 6

Direzione del servizio, igiene, idoneità sanitaria, formazione e vestiario

La Ditta, presso ogni cucina e refettorio elencati nell'art.1 del presente C.S.A, 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 di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
 - b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con l'autorità scolastica;
- Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

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 in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D.lgs. 81/08 e successive

modificazioni ed integrazioni, di divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio e tutti i DPI in base alle normative ed ai protocolli vigenti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione/igienizzazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico della impresa appaltatrice. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione/distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004, e deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'AST, secondo la normativa vigente, i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare, per il personale impiegato nell'organizzazione del servizio, tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di settore o dalle norme vigenti in materia. In particolare si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di presentazione delle offerte, alla categoria e località in cui si svolgono i servizi. L'Amministrazione procederà ad effettuare gli opportuni controlli sul rispetto delle norme relative al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi. In caso di inottemperanza ai suddetti obblighi, l'Amministrazione provvederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'aggiudicatario un termine massimo di 10 giorni entro i quali provvedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà quindi effettuato ad avvenuta e comprovata regolarizzazione. L'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni o al riconoscimento di interessi per la sospensione dei corrispettivi derivanti da eventuali sospensioni di cui al punto precedente.

In caso di malattia o altra causa che possa impedire lo svolgimento delle prestazioni, le stesse dovranno essere garantite dalla Impresa con altro personale in possesso di tutti requisiti previsti dalla legge, previa comunicazione al Comune della scelta delle persone incaricate e sotto la responsabilità dell'appaltatore.

Committente ed appaltatore si impegnano a cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto di appalto. Committente ed appaltatore si impegnano inoltre a coordinare i propri interventi di protezione e prevenzione dai rischi in comune cui sono esposti i lavoratori.

Dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

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.

Si richiama nello specifico quanto previsto dal punto 8 della lettera a), dei Criteri Ambientali di riferimento dell'Allegato 1 (art.1) del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 (CAM). 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).

L'appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni ed altro occorso alla medesima o al proprio personale durante l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 7 Personale

La Ditta appaltatrice deve disporre di idoneo e adeguato personale garantendo la presenza di operatori professionalmente competenti, in numero e professionalità tale da garantire lo svolgimento dei servizi in appalto a perfetta regola d'arte assicurando durante tutte le fasi di svolgimento dei servizi, dalla preparazione alla somministrazione del pasto, il rispetto delle norme igienico-sanitarie, del piano di autocontrollo e degli standard di qualità prefissati; l'organico deve essere in ogni momento adeguato alle specifiche esigenze operative e tale da garantire un servizio di qualità, efficiente ed efficace. Tutto il personale dovrà essere dotato di cartellino di identificazione.

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio dovrà essere adeguatamente formato e competente all'espletamento del servizio specifico in conformità alle vigenti disposizioni di legge in materia, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione. **Il personale addetto dovrà essere particolarmente formato e regolarmente aggiornato, in maniera documentata, in caso di diete speciali sanitarie per soggetti allergici o affetti da reazioni avverse al cibo e, in particolare, di diete per patologie definite dal medico curante a "rischio vita", con i necessari accorgimenti preventivi a garanzia della sicurezza.** Inoltre, dovrà essere attenzionato sul rischio da soffocamento da cibo, soprattutto dei bambini più piccoli e formato sulle modalità di taglio degli alimenti ritenuti, per forma e/o consistenza, pericolosi.

La Ditta appaltatrice entro il primo settembre di ciascun anno, comunica all'U.O. Refezione comunale l'elenco nominativo del personale assegnato ai centri cottura ed ai refettori, per ogni singolo plesso scolastico e nido d'infanzia di competenza con indicazione delle qualifiche e dei titoli professionali, del monte ore settimanale di servizio e del CCNL applicato; tutte le variazioni che dovessero sopravvenire, dovranno essere comunicate all'Amministrazione entro massimo 7 giorni dal giorno in cui il personale prende servizio;

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e /o affiancamento al fine di scongiurare eventuali disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla Ditta appaltatrice, previo contraddittorio, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto al servizio, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della ristorazione. In tali casi la Ditta appaltatrice provvederà di conseguenza senza alcun onere per l'Ente.

La Ditta appaltatrice è tenuta a mantenere il segreto e la totale riservatezza su dati personali, fatti e circostanze di cui sia venuta a conoscenza nell'espletamento del servizio e si impegna a far rispettare ai propri operatori tale obbligo.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta appaltatrice deve nominare un **Responsabile coordinatore** del servizio quale Referente nei confronti dell'Amministrazione Comunale in merito al corretto adempimento di tutti gli obblighi normativi e contrattuali nonché del rispetto degli standard di servizio stabiliti al presente capitolato oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza; in caso di inadempienza, svolgendo la funzione di rappresentanza dell'Impresa, tutte le contestazioni sollevate a detto Responsabile si intendono come espresse direttamente alla Ditta appaltatrice. In caso di assenza o impedimento del Responsabile coordinatore del servizio, la Ditta appaltatrice deve comunque assicurare lo svolgimento delle funzioni di competenza con altro soggetto di pari professionalità. **Il Responsabile coordinatore del servizio deve possedere un'esperienza almeno quinquennale nella direzione di servizi di ristorazione collettiva.**

La Ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali, di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro e assume a proprio carico tutti gli oneri relativi (contributivi previdenziali, assistenziali, assicurativi).

La Ditta appaltatrice è tenuta all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi

locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Per assicurare il regolare svolgimento del servizio sono richieste le seguenti figure professionali: Dietista, Cuoco, Aiuto cuoco, Addetti a servizi mensa, Autista per il trasporto veicolato dei pasti.

Dietista: è richiesta almeno 1 figura di dietista, dietologo o biologo nutrizionista, in possesso del titolo di studio abilitante all'esercizio della professione con una esperienza nel settore della ristorazione collettiva di almeno 24 mesi nello stesso ruolo per la predisposizione delle Diete Speciali, menu, contatti con genitori, personale scolastico ed enti preposti, predisposizione di attività di educazione alimentare, ecc...

Cuoco: per la figura di cuoco è richiesto titolo di studio professionale o idonea qualifica professionale ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva di almeno 1 anno nello stesso ruolo;

Aiuto-cuoco: per la figura di aiuto-cuoco è richiesto titolo di studio professionale o idonea qualifica professionale ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva di almeno 1 anno nello stesso ruolo.

L'organico complessivo dovrà avere la seguente composizione, come specificato nel documento di stima economica ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del Codice:

UNITA' PERSONALE	COSTI DEL PERSONALE	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale turismo	costo orario del lavoro tabelle ministeriali	costo orario del lavoro con aumenti	ore settimanali	Settimane (3 aa.ss.)	Costo 3 aa.ss.	annuale
	Mattei							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	108	€ 51.732,72	€ 17.244,24
3	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 93.118,89	€ 31.039,63
	Moretti							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	30,00	104	€ 119.560,05	€ 39.853,35
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	104	€ 49.816,69	€ 16.605,56
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 31.039,63	€ 10.346,54
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 59.780,03	€ 19.926,68
	Puglia							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	108	€ 103.465,43	€ 34.488,48
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	20,00	108	€ 41.386,17	€ 13.795,39
	Togliatti			€ 0,00				
3	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 93.118,89	€ 31.039,63
	Alfortville							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Aiuto cuoco	5	19,21	€ 20,26	30,00	108	€ 65.632,50	€ 21.877,50
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	30,00	108	€ 124.158,52	€ 41.386,17
4	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 124.158,52	€ 41.386,17
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
	Marchegiani							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Aiuto cuoco	5	19,21	€ 20,26	30,00	104	€ 63.201,67	€ 21.067,22
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	30,00	108	€ 62.079,26	€ 20.693,09
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	108	€ 51.732,72	€ 17.244,24
6	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 186.237,78	€ 62.079,26
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
	Bice P.			€ 0,00				
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	20,00	104	€ 39.853,35	€ 13.284,45
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
	Manzoni/Miscia (via Ferri)							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
2	Aiuto Cuoco	5	19,21	€ 20,26	17,50	108	€ 76.571,25	€ 25.523,75
3	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	17,50	108	€ 108.638,70	€ 36.212,90
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
	Nido Mattei							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Dietista	3	21,71	€ 22,89	15,00	108	€ 37.086,98	€ 12.362,33
1	Autista	5	19,21	€ 20,26	15,00	108	€ 32.816,25	€ 10.938,75
	TOTALE COSTI DEL PERSONALE						€ 2.305.343,37	€ 768.447,79
51								
AUMENTI CCNL APPLICATI								
totale		01/06/2024	01/09/2025					
5,45%		3,03%	2,42%					

Riguardo all’eventuale servizio estivo, dovrà essere garantito un numero adeguato di figure professionali utile allo svolgimento regolare del servizio; tra queste dovrà essere obbligatoriamente presente il/la dietista.

L'avvio del servizio di ristorazione per gli asili nido avrà decorrenza, salvo diverse comunicazioni, dal 1° settembre 2025.

L'avvio del servizio di mensa per le scuole materne e primarie avverrà obbligatoriamente il PRIMO GIORNO del calendario scolastico.

L’impresa appaltante dovrà necessariamente avere in organico un direttore/responsabile del servizio e un dietista/biologo nutrizionista presenti in struttura anche se non necessariamente esclusivi per il servizio in oggetto e un cuoco di riferimento o capocuoco.

Queste figure potranno essere contattate dall’Amministrazione in merito ai diversi aspetti del

servizio.

I loro nominativi dovranno essere comunicati entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione e comunque entro la data di avvio del servizio.

Nel caso in cui le suddette figure risultassero assenti per motivazioni adeguatamente giustificate, la IA dovrà immediatamente sostituire le stesse con personale di pari competenza e mansione e darne comunicazione all'Amministrazione.

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie nonché per il personale avente diritto al pasto delle scuole suddette.

Il numero dei pasti potrà variare sia in difetto che in eccesso, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

Il servizio di produzione dei pasti deve essere effettuato in base al calendario scolastico Regionale, che indicano i periodi di attività delle scuole, e sulla scorta delle effettive giornate di mensa previste per le suddette scuole, decise tra l'Amministrazione Comunale e i Dirigenti degli Istituti Scolastici.

Il calendario scolastico potrebbe subire variazioni all'inizio o in corso d'anno, così come l'avvio del servizio di mensa potrebbe non coincidere con l'inizio dell'anno scolastico.

La rilevazione delle presenze e la prenotazione pasti verrà effettuata dall'impresa appaltante con un sistema che sia in grado di interfacciarsi con quello informatico dell'Ente al quale verranno inviati i dati che verranno anche utilizzati per l'addebito del costo pasto. Verranno messi a disposizione dell'impresa per tale funzione dei tablet.

I pasti andranno prodotti nelle quantità richieste e somministrati secondo l'orario prestabilito.

I pasti dovranno essere sempre in quantità corrispondente alla prenotazione, non sono ammesse mancanze neanche per motivazioni straordinarie.

L'orario di somministrazione dei pasti per ogni refettorio verrà comunicato dall'Ente prima dell'inizio dell'anno scolastico e sarà suscettibile di variazioni in base alle esigenze; si potranno prevedere più turni giornalieri.

Impreviste sospensioni o riduzioni del servizio di ristorazione scolastica dovute a cause di forza maggiore (chiusura delle scuole a fronte di Ordinanze del Sindaco e/o Organi competenti per avverse condizioni meteorologiche, ecc.), saranno comunicate tempestivamente alla Impresa Aggiudicataria.

TITOLO II - SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO: MENU' - ASPETTI MERCEOLOGICI E NUTRIZIONALI – IGIENE – QUALITÀ – CONTROLLI

Art.8

Menù, regimi dietetici particolari, manipolazione cibi, controlli (diete speciali, menù collegati a particolari ricorrenze, eventi o attività di educazione alimentare, menù a tema).

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche A.S.T. (allegato 3)

L'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni delle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Marche ed al menù, nonché alle Raccomandazioni per la gestione dei menù scolastici entrambi elaborati dall'Ast di Ascoli Piceno allegato al presente capitolato.

L'elaborazione e/o la revisione del menù scolastico e del menù relativo al pasto al nido, entrambi omnicomprensivi di grammature specifiche per fasce d'età, può essere effettuata dal competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o da un professionista abilitato (Biologo, Dietista, Medico). Nel caso in cui sia redatto da un Professionista abilitato non afferente al Servizio

Competente dell'Ast di Ascoli Piceno, in ogni modo il menù dovrà essere valutato dal SIAN.

Il menù si basa sui Principi della Dieta Mediterranea, sulle Linee Guida per una Sana Alimentazione del Crea-Nut rev. 2018, sulle Linee di Indirizzo della Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica del 2021. Alle suddette dovranno attenersi i professionisti abilitati per l'elaborazione e la revisione del menù.

Le grammature dovranno basarsi sui Larn 2014 rev. 2024.

La validità dei menù è di 5 anni. È possibile altresì modificare e/o revisionare anticipatamente il menù a seguito di aggiornamenti ed evidenze scientifiche e in un'ottica di miglioramento dell'accettabilità e del gradimento del pasto da parte degli utenti.

I menu possono subire revisioni inoltre in seguito a costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, analisi dei dati sulla soddisfazione del cliente, variazioni grammature.

Al tal fine per migliorare la qualità del servizio si richiede il monitoraggio a campione degli scarti del pasto consumato a mensa, soprattutto relativamente a quelle pietanze che possano sembrare più critiche.

L'elaborazione e/o la revisione del menù dovrà pervenire tramite richiesta scritta da parte dell'Ente Committente con specifica della motivazione per la quale la si richiede.

Al suddetto menù l'Impresa dovrà attenersi garantendo la gradevolezza del pasto. I pasti saranno 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.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

I menu possono subire revisioni SOLO in seguito a: introduzione di nuovi prodotti e/o ricette, suggerimenti del Sian, costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, analisi dei dati sulla soddisfazione del cliente, variazioni grammature, etc.

Le modifiche al menù non comportano ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione e devono essere di pari livello qualitativo.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale

I pasti dovranno essere costituiti di norma da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane di giornata;
- frutta fresca;
- acqua.

In alcune giornate verrà somministrato un dolce/dessert come da menù in essere.

In alcune giornate potrà essere presente un PIATTO UNICO ispirato ai criteri della Dieta Mediterranea accompagnato da uno/due contorni, pane e frutta fresca di stagione.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'impresa sarà avvertita con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto all'Amministrazione Comunale.

È consentita, **in via temporanea**, una variazione dei menù nei seguenti casi:

1. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni

dell'energia elettrica ecc.;

3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

4. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Nel confezionare i pasti non si dovrà:

- congelare materie prime acquistate fresche;
 - congelare il pane;
 - ricongelare alimenti scongelati;
 - far sostare gli alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini;
 - tra la cottura e il confezionamento, l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di distribuzione (porzionatura, ecc.).
- Prevedere un tempo massimo tra la fine del confezionamento, il trasporto e la distribuzione del pasto.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dal *SIAN* di Ascoli Piceno nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Occorre **ATTENZIONARE** la modalità di taglio degli alimenti per la prevenzione rischio soffocamento (soprattutto nei bambini più piccoli), seguendo le regole dettate dal Ministero della Salute al fine di modificare la forma, la consistenza e le dimensioni degli alimenti considerati pericolosi (vedi Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, edizione giugno 2017 e Suggerimenti Ast nella preparazione dei menù all.4).

Occorre adottare attenzioni e procedure per limitare il contenuto di sale nelle preparazioni, evitando l'utilizzo di prodotti che ne possono contenere, sostituendo il sale con sale iodato (L. 55/2005) e utilizzando erbe aromatiche e spezie per migliorare la gradevolezza dei piatti.

PASTI SPECIALI PER MOTIVI SANITARI

L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo sanitario cronico e/o portatori di allergie e intolleranze alimentari per cui necessitano di una dieta personalizzata.

La Ditta appaltatrice è tenuta alla preparazione di diete speciali per bambini, alunni e adulti aventi diritto, che usufruiscono del Servizio Ristorazione.

Le diete speciali riguardano:

- diete speciali per allergie/intolleranze e/o altre patologie;
- diete bianche della durata max 3 gg. consecutivi;
- diete speciali a carattere religioso;
- diete speciali a carattere etico-morale (es. dieta vegetariana, vegana).

Come da procedura "Richiesta diete speciali" PRESENTE SUL SITO ISTITUZIONALE e concordata dall'U.O. comunale Refezione, con l'AST di Ascoli Piceno, la dietista incaricata elabora gli schemi dietetici personalizzati come da istanze presentate dai genitori degli utenti, utilizzando prodotti e preparazioni gastronomiche sostitutive il più simili possibili ai menu ordinari (compresi i menu speciali per festività e/o giornate a tema) al fine di evitare problematiche relazionali all'utente e per mantenere l'adeguatezza nutrizionale, promuovendo varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche per le diete preparate in giornate con

menu particolari.

Pertanto la Ditta appaltatrice è tenuta a dare la massima disponibilità nell'individuare prodotti e ricette alternativi al menu di base per soddisfare quanto sopra specificato.

Nel caso di alimenti proposti nelle singole diete ma ripetutamente non accettati da parte dei bambini, la dietista incaricata in collaborazione con la Ditta appaltatrice proporrà alternative idonee per soddisfare il più possibile l'utente.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da utilizzare dovrà essere effettuata con riferimento all'etichetta "senza glutine", agli allergeni elencati, alla presenza del marchio "spiga barrata", al prontuario AIC e/o al Registro Nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare – Alimenti senza glutine, predisposto dal Ministero della Salute.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire utilizzando stoviglie di servizio e da tavola perfettamente identificabili dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

L'Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal Regolamento Europeo n. 679/2016. A tal fine, gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali richiedono una particolare attenzione durante le operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare una specifica valutazione preventiva dei requisiti igienici della struttura e della compatibilità organizzativa con il rischio di contaminazioni crociate al fine di adottare le conseguenti procedure operative codificate e l'aggiornamento formativo del personale addetto.

È necessario che l'operatore addetto alla preparazione disponga di uno spazio appositamente dedicato e che sia correttamente informato sulle problematiche igienico-sanitarie e nutrizionali legate alle diverse diete speciali.

I centri cottura devono essere strutturati in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è tenuta a far riferimento al **Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia**. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

È sempre indispensabile:

- informare tutto il personale addetto all'attività di distribuzione nonché il personale scolastico presente al momento della MENSA della presenza di un bambino che necessita di una dieta personalizzata per reazioni avverse al cibo o altra patologia;
- formare ed addestrare il personale relativamente alle norme igienico-sanitarie e alle precauzioni procedurali da adottare durante la distribuzione di un pasto per un bambino affetto da reazioni avverse al cibo o altra patologia.

Inoltre e nello specifico, in relazione alla somministrazione del pasto speciale è necessario che:

- il bambino sia servito sempre per primo: è bene che la distribuzione dei pasti avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- il bambino occupi preferibilmente sempre lo stesso posto a tavola;
- il personale addetto distribuzione abbia ricevuto adeguata informazione e preso visione della dieta e del piano di autocontrollo, che deve contenere una specifica procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato;
- il personale addetto alla distribuzione delle diete speciali, nonché il personale scolastico, debba lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- sia controllato al momento dell'arrivo o della distribuzione dei pasti il numero dei contenitori ricevuti rispetto al numero e al tipo di diete richieste;
- si eviti di mescolare i contenitori tra loro e non rimuovere l'indicazione scritta del tipo di dieta contenuta;
- non vengano utilizzate le stesse stoviglie e/o posate per la distribuzione di tipi diversi di dieta; fare attenzione ad evitare la contaminazione di posate, tovagliolo, bicchiere, pane ed acqua destinati al bambino con allergia/intolleranza alimentare;
- il pasto sia distribuito solo dopo che il personale addetto, di concerto con l'insegnante, abbia identificato il bambino ed effettuato un controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta;
- l'operatore che sorveglia il consumo del pasto dovrà controllare che i bambini non si scambino gli alimenti e prendere nota se il bambino gradisce quanto gli viene servito.

In caso di dubbio, l'insegnante/l'operatore addetto all'assistenza al pasto deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il referente dell'impresa di ristorazione e/o il Comune e/o la segreteria scolastica.

È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) / vegani.

Su richiesta del genitore o dell'utenza, potranno essere predisposte, diete rispondenti a esigenze di tipo etico culturale religioso, in questi casi la Ditta garantisce la disponibilità di eventuali materie prime necessarie e adeguate al pasto dell'utente.

L'appaltante s'impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione **di diete in bianco**. La dieta leggera o in bianco che può essere richiesta in caso d'indisposizione temporanea dell'utente sarà comunicata dall'Ente al responsabile del centro cottura e dovrà essere predisposta per **non più di tre giorni consecutivi**, la composizione seguirà le indicazioni delle linee guida per la ristorazione scolastica e pertanto:

- primi piatti: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio e parmigiano oppure con olio e prezzemolo;
- secondi piatti: carne magra al vapore, alla piastra, lessata, o pesce al vapore, alla piastra,

lessato;

- contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
- frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

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.

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

- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- 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;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- l'olio EVO deve essere utilizzato una sola volta.

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.

Menù collegati a particolari ricorrenze, eventi o attività di educazione alimentare

– **plessi scolastici:** La Ditta appaltatrice è tenuta a realizzare per tutti gli ordini di scuola, previo accordo con l'A.C., menu speciali e/o piatti inerenti ad eventi quali ad esempio: Natale, carnevale, Pasqua, mercoledì delle ceneri, inizio e fine anno scolastico, etc., oltre a prodotti alimentari monoporzione simbolici(per ogni iscritto) per Natale e Pasqua; è inoltre tenuta a fornire alimenti in caso di particolari attività didattiche organizzate dalle scuole dell'infanzia ed autorizzate dall'A.C., senza oneri a carico della stessa A.C. , nella misura indicativa di 2 giornate per scuola per ogni anno scolastico.

- **nidi d'infanzia:** La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutti i nidi d'infanzia, previo accordo con il Servizio Refezione comunale, gli alimenti necessari a realizzare attività di laboratori con genitori, attività didattiche con i bambini, menù speciali inerenti alle feste tradizionali e di fine anno o eventi simili, senza oneri a carico della stessa A.C. per la misura indicativa complessiva di euro 2.500,00 ad anno scolastico; è tenuta inoltre a dare disponibilità del proprio personale per la produzione degli stessi menù di cui al presente paragrafo nei nidi di

Menù a tema

Il primo giovedì di ogni mese sarà dedicato a un progetto a tema storico-culturale-gastronomico che avrà la durata di TRE anni ed in ogni caso andrà proseguito per l'intera durata dell'appalto.

In tale occasione l'impresa dovrà preparare un menù speciale, senza variazioni del corrispettivo.

Il progetto con i relativi menu sarà descritto dalla IA nell'offerta presentata in sede di gara.

Controlli interni e garanzia di qualità

1. La Ditta deve richiedere ai suoi fornitori certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti;
2. La Ditta deve garantire, tramite un laboratorio accreditato, il controllo analitico riferito a:
 - materie prime;
 - varie fasi di lavorazione;

- prodotto finito;
 - efficacia dei prodotti di sanificazione;
3. La Ditta deve garantire la campionatura rappresentativa dei pasti secondo la seguente procedura:
- **il campione** deve essere rappresentativo di ogni tipo di preparazione;
 - il campione (due aliquote di almeno 100 gr.) deve essere conservato a temperatura fra 0 e + 4°C o in cella frigorifera a - 18° C, per almeno 72 ore dalla preparazione, ed in contenitori sterili (sacchetti, ecc.) ermeticamente chiusi;
 - i contenitori devono avere una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di prelievo/inizio della conservazione e la denominazione del prodotto/pietanza;
 - il campione deve essere prelevato al termine della preparazione possibilmente in ogni luogo di distribuzione o, altrimenti, nel centro di preparazione;
 - **il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo**; il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste;
 - le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
 - **primo piatto:** pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
 - **secondo piatto:** campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
 - **contorni:** campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
 - **preparazioni dietetiche particolari;**
 - **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;
 - **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale.
4. La Ditta deve garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti siano sottoposte a controlli che soddisfino i requisiti di igiene fissati dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.
5. La Ditta deve essere certificata ISO 9000.
6. La Ditta deve avere un Responsabile dell'Autocontrollo e deve presentare un protocollo dettagliato delle operazioni (frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia) e disinfezione (lotta agli animali vettori di microbi: insetti, topi, ecc.) riguardante:
- ambienti
 - macchinari
 - impianti
 - piani di lavoro
 - mezzi di trasporto.

Art.9

Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

I prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria, al punto 1 lett. a) del D.M. Ambiente del 10 marzo 2020 ed all'All. 2 "Caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico sanitarie prescritte per le derrate alimentari dall'AST – servizio nutrizione ed igiene degli alimenti,"; ogni alimento impiegato va individuato in base alle caratteristiche organolettiche, tecnologiche ed agli ingredienti, allergeni, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, gradibilità.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di documentare la rispondenza dei requisiti richiesti nell'All.3 attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche, compresi gli allergeni contenuti; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal UO Refezione, in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Pertanto le schede tecniche archiviate dovranno essere costantemente aggiornate.

Ogni modifica relativa ai prodotti indicati nell'All. 2 dovrà essere preventivamente concordata con

il Servizio Ristorazione che ne verificherà l'idoneità delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

La Ditta aggiudicataria, è tenuta a verificare la resa dei prodotti utilizzati in merito alla tenuta di cottura, alla gradibilità, alla conservazione, etc., a segnalare eventuali problematiche ed a rimuoverne le cause. In ogni caso la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di sostituire quei prodotti, che pur conformi rispetto ai requisiti richiesti, non abbiano una resa tale da soddisfare la maggior parte dell'utenza (es. tenuta cottura pasta, sapore non gradevole, etc.), previo accordo con l'A.C.

La Ditta ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità, anche in funzione dei requisiti richiesti dal D.M. Ambiente stesso. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata in conformità alle vigenti leggi in materia e al punto 2 lett. a) del D.M. Ambiente.

I prodotti alimentari presenti presso i Centri cottura devono essere quelli previsti esclusivamente per la preparazione dei menu in vigore e relative diete speciali, a meno di deroghe autorizzate dall'A.C.

Art.10 Requisiti qualitativi

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti di settore comprese quelle relative all'imballaggio, etichettatura e rintracciabilità; non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica, ecc. devono inoltre essere conformi alle specifiche normative vigenti.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine in conformità alla normativa di settore vigente.

Come previsto al punto 1 lett. a) del D.M. Ambiente:

- l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali; sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

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

È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

Le confezioni e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Tutti i prodotti devono rispettare i requisiti di vita residua descritti nell'All.... "Schede Prodotto".

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana. Le indicazioni sopra riportate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto.

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i.; Reg. UE 2018/848).

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materia prime e derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Presso il centro cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime, utilizzate per la preparazione dei pasti riportanti, almeno per le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto
- Ingredienti con evidenza degli allergeni
- Valori nutrizionali
- Standard microbiologici
- Modalità di conservazione.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso:

- di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto);
- di prodotti di IV e di V gamma;
- di carni congelate;
- di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- di semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

Verdure e ortaggi utilizzati nei menù si intendono **sempre freschi e di stagione relativamente a tutti i prodotti da consumare crudi e a tutti quelli da consumare cotti**, eccetto preparati vegetali pronti per minestrone, spinaci, piselli e fagiolini, che possono essere prodotti surgelati.

L'eventuale ulteriore saltuario utilizzo di prodotti surgelati deve essere motivato, concordato e autorizzato dall'Amministrazione negli stessi termini previsti per le eventuali variazioni al menù validato.

I prodotti alimentari destinati al servizio, oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere 13 chiaramente identificabili secondo le vigenti normative.

Pasto Campione

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta appaltatrice è tenuta a prelevare quotidianamente presso il CPP un campione di ciascuna preparazione indicata dal menu (pasto completo del giorno) e mantenerlo dentro una cella frigorifera identificata con apposito cartello, per almeno 72 ore a temperatura compresa tra 0 e +4°C; ogni singolo piatto finito dovrà essere confezionato in contenitori monouso sigillati ed identificati con un'etichetta recante la tipologia del contenuto e la data di preparazione.

La stessa procedura deve essere applicata per quelle diete che hanno maggiore incidenza (ad esempio glutine, latte e derivati, bianca, religiosa, etc...); nello specifico si richiede di campionare tutti i piatti diete prodotti in numero superiore alle 10 unità, sempre con le suddette modalità ed identificandole con un'etichetta recante la tipologia della dieta, tipologia del contenuto e la data di preparazione.

Art.11

**Elenco dei prodotti biologici richiesti e relative percentuali
(nel rispetto delle vigenti normative in materia Reg. UE 2018/848, Reg. CE 889/2008 e successive modifiche, D.M. 29/04/2024):**

a) nella misura del 70% in peso rispetto al totale dei servizi effettuati in ogni anno scolastico:

- Verdura e ortaggi freschi;
- Verdura e ortaggi surgelati;
- Cereali (orzo, miglio e farro).

b) nella misura del 50% in peso rispetto al totale dei servizi effettuati in ogni anno scolastico:

- carne bovina come previsto dal punto 1) lett. a) del D.M. Ambiente);

c) nella misura del 30% in peso rispetto al totale dei servizi effettuati in ogni anno scolastico:

- carne avicola (tacchino, pollo);

e) nella misura del 70% in peso rispetto al totale dei servizi effettuati in ogni anno scolastico:

- olio extravergine di oliva;

f) **nella misura del 70% in peso rispetto al totale dei servizi effettuati in ogni anno scolastico:**
-Pelati, polpa e passata di pomodoro;

g) **nella misura del 30% in peso rispetto al totale dei servizi effettuati in ogni anno scolastico:**
- Salumi e formaggi:

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e **di glutammato monosodico (sigla E621).**

e) **nella misura del 30%:**

- carne suina;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio).

Art. 12

Informazione agli utenti/comunicazione

L'appaltatore è tenuto ad affiggere all'ingresso del refettorio il menù validato dall'A.S.T. di Ascoli Piceno 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.

Art.13

Modalità, orario di distribuzione dei pasti e trasporto c/o refettori

Il servizio dovrà essere svolto secondo l'orario di massima di seguito indicato che, in ogni caso, potrà subire variazioni ad esclusivo giudizio e dietro semplice richiesta del Comune.

NIDI E SEZIONI PRIMAVERA: di norma dalle 11:30 alle 12:45;

SCUOLA PRIMARIA: di norma dalle ore 13:00 alle ore 14:00;

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche e sarà comunicato all'appaltatore non appena disponibile.

Modalità di somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti, precedentemente sporzionati in apposito locale, avviene mediante servizio al tavolo.

Il pane, se non singolarmente confezionato, una volta tagliato deve essere sistemato in appositi cestini/contenitori chiusi. Il pane non deve essere distribuito sui tavoli prima del termine della consumazione del primo piatto. Va servito sempre in concomitanza della distribuzione del secondo piatto o delle verdure previste nei giorni in cui fosse presente il piatto unico.

Per i primi piatti, i secondi e i contorni devono essere servite porzioni corrispondenti alla grammatura prevista nell'allegato 3 al capitolato, secondo procedura codificata dell'Impresa e necessaria formazione del personale preposto.

Nelle scuole dell'infanzia e sezioni primavera, nella fase dell'inserimento dei bambini, è prevedibile un atteggiamento di rifiuto o diffidenza nei confronti degli alimenti del menù. In questi casi è consigliabile servire una quantità inferiore della porzione prevista e la quantità rimanente potrà essere somministrata successivamente (finto bis = porzione spettante in due momenti).

I secondi piatti devono essere serviti con il piatto completo: secondo + contorno e mai separati, cioè serviti in tempi diversi.

Il formaggio grattugiato dovrà essere servito sui primi piatti al momento della somministrazione e

solo se gradito dall'utente.

La frutta servita sempre ben lavata: il taglio per le preparazioni come macedonia o a spicchi deve essere realizzato presso i punti terminali. Ciò permette di mantenere integre le proprietà della frutta. La frutta dovrà essere somministrata sbucciata per la scuola dell'Infanzia (nel rispetto delle grammature art.14 capitolato).

I bis sono consentiti per la frutta e la verdura del giorno, se disponibile.

I secondi piatti devono essere serviti con il piatto completo: secondo + contorno e mai separati, cioè serviti in tempi diversi.

Il formaggio grana grattugiato (Grana padano o Parmigiano reggiano) dovrà essere servito sui primi piatti al momento della somministrazione e solo se gradito dall'utente.

Per gli utenti che seguono una dieta vegana il formaggio grana potrà essere sostituito con germe di grano in polvere.

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'A.S.T., 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.

Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria in merito ai MOCA - materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni).

Art. 14

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

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:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- 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;
- 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;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La frutta dovrà essere somministrata sbucciata per la scuola dell'Infanzia (nel rispetto delle grammature);
- La distribuzione dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura

delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.

- 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 trespolti con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

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 eventuale sanificazione, alla riapparecchiatura nonché alla pulizia dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiatura, 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, 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.

Art. 15

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali e modalità di utilizzo

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 Reg. UE n.528/2012 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.

I prodotti utilizzati per lavaggi in lavastoviglie dovranno in egual modo essere forniti dalla Ditta appaltatrice.

Le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa devono essere presenti presso i centri di cottura e comunicate a richiesta all'Amministrazione, 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 avvitamento dopo l'impiego.

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.).

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.

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.

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.

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. 16 Rifiuti ed eccedenze

È vietata espressamente ogni forma di riciclo dei cibi preparati in eccesso rispetto alle esigenze del giorno.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al **giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).**

Inoltre, l'Impresa aggiudicataria dovrà implementare un sistema di valutazione del gradimento dei piatti (da utilizzare per migliorare le criticità) e un sistema di valutazione degli avanzi nei piatti dei bambini con la previsione di misure correttive.

L'Impresa aggiudicataria dovrà comunque predisporre e realizzare un progetto per la distribuzione dei pasti e/o derrate alimentari non consumate (con precisi riferimenti agli accordi preliminari assunti con gli enti o le strutture di destinazione individuate), in conformità alla Legge 166/2016 (legge "antisprechi") e alle successive "*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti*" del 16 aprile 2018 del Ministero della Salute, che sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio qualità.

Un utile strumento di lavoro è rappresentato dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004; è già disponibile un primo manuale validato, predisposto dalla Fondazione Banco Alimentare ONLUS e la Caritas, scaricabile da

http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016_web.pdf.

Si ricorda, infine, che con Legge 155/2003, cosiddetta "Legge del Buon Samaritano", è stato garantito che le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, ss. mm., che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari siano equiparate, nei limiti del servizio prestato, al consumatore finale. Tale norma, in linea con l'Articolo 21 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e le norme di responsabilità civile, in via di eccezione, assicura che il donatore sia protetto da eventuali azioni giudiziarie derivanti dal prodotto donato.

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, 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.

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

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

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

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.

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.

Art. 17
Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP)

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 32/1980 e s.m.i., nonché a quanto espressamente previsto nel presente capitolato ed a tutti i protocolli sanitari attualmente vigenti in materia Reg.CE 852 e 853 del 2004. L'impresa, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione/somministrazione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP. L'aggiudicatario deve pertanto produrre e consegnare in copia al Comune il proprio manuale di Autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto. Detto manuale deve essere conservato all'interno di ogni struttura produttiva.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta altresì a comunicare periodicamente al Comune i risultati delle analisi richieste dal predetto manuale di Autocontrollo.

L'Impresa, prima dell'avvio delle prestazioni, 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 determinare 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.

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.

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 AST.

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.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di San Benedetto del Tr. deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (AST, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

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.

Art.18
Caratteristiche delle derrate alimentari – SCHEDE PRODOTTO

Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

I prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria, al punto 1 lett. a) del D.M. Ambiente del 10 marzo 2020; ogni alimento impiegato va individuato in base alle caratteristiche organolettiche, tecnologiche ed agli: ingredienti, allergeni, conservabilità, stato di

conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, gradibilità.

La Ditta appaltatrice, è tenuta a verificare la resa dei prodotti utilizzati in merito alla tenuta di cottura, alla gradibilità, alla conservazione, etc., a segnalare eventuali problematiche ed a rimuoverne le cause. In ogni caso la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di sostituire quei prodotti, che pur conformi rispetto ai requisiti richiesti, non abbiano una resa tale da soddisfare la maggior parte dell'utenza (es. tenuta cottura pasta, sapore non gradevole, etc.), previo accordo con il Servizio comunale.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità, anche in funzione dei requisiti richiesti dal D.M. Ambiente stesso.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata in conformità alle vigenti leggi in materia e al punto 2 lett. a) del D.M. Ambiente.

I prodotti alimentari presenti presso i centri cottura devono essere quelli previsti esclusivamente per la preparazione dei menù in vigore e relative diete speciali, a meno di deroghe autorizzate dal Servizio.

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti di settore comprese quelle relative all'imballaggio, etichettatura e rintracciabilità; non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine in conformità alla normativa di settore vigente.

Come previsto al punto 1 lett. a) del D.M. Ambiente:

- l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere **di stagione** secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali; sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

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

Nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie deve essere privilegiato l'utilizzo di pesce fresco, mentre nei nidi d'infanzia è richiesto solo pesce fresco.

È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

Le confezioni e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Elenco dei prodotti con altre caratteristiche previste dal D.M. Ambiente:

Prodotti ittici: i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 e/o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 2 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della **Natura** (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Nello specifico sono da prevedere le seguenti tipologie:

- Coda di rana pescatrice;
- Nasello;
- Merluzzo.

Prodotti a chilometro zero e filiera corta, prodotti da agricoltura sociale e prodotti da acquacoltura biologica.

I suddetti prodotti potranno essere forniti secondo le modalità specificate in sede di offerta di gara.

Elenco dei prodotti prima infanzia e dietetici richiesti per lattanti e per diete speciali

A titolo indicativo e non esaustivo:

- da agricoltura biologica nella misura del 100%:
 - omogeneizzati vari (previsto dal punto 1 lett. a) del D.M. Ambiente
 - pastina di grano tenero formati vari (es. pastina nipiologica)
 - creme varie (riso, mais/tapioca, multicereali, etc.)
 - semolino
 - biscotti primi mesi solubili
 - biscotti prima infanzia e granulati
 - polpa di frutta
 - latte in polvere/liquido (consentito anche convenzionale qualora indicato dal pediatra)
 - latte di proseguimento o crescita in polvere/liquido (consentito anche convenzionale qualora indicato dal pediatra)
 - farine latte
- da agricoltura convenzionale:
 - prodotti senza glutine vari;
 - prodotti senza latte e derivati vari;
 - prodotti senza latte e senza uova;
 - prodotti da forno vari senza latte e senza uova;
 - liofilizzati di carne vari;
 - the deteinato e camomilla solubile (granulati e non).

Art.19

Specifiche tecniche dalla produzione alla somministrazione

Le modalità operative di produzione del pasto e relative norme igieniche, come di seguito specificate fase per fase, devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Inoltre dovrà essere garantita, ai sensi dei Reg. CE 178/02 e Reg. UE 931/11 e successivi aggiornamenti e modifiche, la rintracciabilità di tutte le derrate utilizzate giornalmente per la produzione del pasto completo/pasto dieta nonché dovranno essere prodotte idonee registrazioni ad evidenza di quanto esplicitato.

PRESSO I CENTRI COTTURA:

Fasi di Ricevimento

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati e registrati tutti i controlli previsti dalle procedure di autocontrollo aziendali;
- vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità di tutti i prodotti ricevuti;
- vengano rilevate e registrate le temperature di ricevimento dei prodotti deperibili nel rispetto del DPR 327/80, a garanzia del mantenimento della catena del freddo durante il trasporto;
- siano presi tutti i provvedimenti necessari affinché non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente (vedi All. 2) e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Fasi di Conservazione

- I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- I contenitori/ imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di

manipolazione; le derrate devono essere riposte su scaffali e/o bancali staccati dalle pareti, evitando l'accatastamento.

- I prodotti deperibili devono essere trasferiti negli impianti frigoriferi nel più breve tempo possibile e comunque entro 30 minuti dalla consegna.
- I prodotti deperibili e non deperibili di provenienza biologica devono essere stoccati separatamente da quelli convenzionali, in aree e/o scaffali identificati.
- I prodotti deperibili devono essere stoccati in impianti frigoriferi distinti, secondo le varie tipologie.
- Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi con termosigillatura o con idonea pellicola per alimenti (o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore), riportare l'etichetta originale o un'etichetta identificativa completa di tutti i dati, quindi, dopo la lavorazione, dovranno essere immediatamente stoccati negli appositi magazzini o impianti frigoriferi.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione e/o data di scadenza più vicina al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First in, First out).
- Lo stoccaggio intermedio degli alimenti semilavorati crudi/cotti o finiti crudi deve preferibilmente avvenire in impianti frigoriferi ad uso esclusivo; qualora non fosse possibile per motivi strutturali e/o organizzativi sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti, che dovranno essere conservati e protetti in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo, conforme alle vigenti leggi di settore.
- I prodotti dietetici destinati agli utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, su scaffalatura dedicata ed identificata in apposito magazzino e/o impianto frigorifero; lo stesso dicasi per i prodotti dietetici per utenti che usufruiscono di diete particolari.
- I prodotti prima infanzia destinati ai bambini lattanti dei nidi d'infanzia o per diete speciali devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, su scaffalatura dedicata ed identificata in apposito magazzino e/o impianto frigorifero.
- Le bevande in bottiglia, finché e quando utilizzate, devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Le derrate non conformi alle specifiche merceologiche (vedi All. 2 "Schede prodotto") comprese quelle per le quali è decorso il tempo minimo di conservazione o la data di scadenza, devono essere segregate in un'area separata dalle altre derrate e sulle stesse deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa del reso o dell'eliminazione che deve essere la più celere possibile.
- I prodotti di pulizia devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.
- Gli impianti frigoriferi devono essere dotati di un sistema di rilevazione in continuo della temperatura e relativa segnalazione in caso di temperatura non conforme in relazione ai tempi di sfioramento.

Fasi di Produzione

- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di aspirazione dell'aria deve essere tenuto in funzione.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Il personale adibito al taglio dei semilavorati cotti, preparazione piatti freddi o alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine monouso.

- Gli utensili (es. mestoli, coltelli, ramine, etc.) necessari alla preparazione dei pasti dovranno essere in numero adeguato alle quantità di derrate messe in lavorazione al fine di evitare il rischio di promiscuità di utilizzo.
- Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione se utilizzate per tipologie diverse di alimenti.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo, salvo presenza di attrezzature dotate di sistemi autopulenti.
- Le derrate devono accedere ai vari reparti di lavorazione ed alla cucina private del loro imballo (cartone, legno etc.).
- Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità e le tempistiche definite nelle schede ricetta (vedi all. 3 "Schede ricetta plessi scolastici").
- Particolare attenzione deve essere posta al lavaggio della verdura fresca, che deve essere sottoposta ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dalle procedure di autocontrollo.
- I prodotti congelati e/o surgelati, quando previsto dalle Schede Ricetta (vedi All. 3 "Schede ricetta plessi scolastici") prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati secondo idonee procedure.
- È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente; una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato.

Cottura, abbattimento e rinvenimento

Al fine di garantire la salubrità del pasto completo/pasto dieta consegnato ai plessi scolastici e come previsto dalle normative vigenti, la Ditta appaltatrice dovrà predisporre nel proprio sistema di autocontrollo idonee procedure di rilevazione e registrazione delle T° relative alle suddette fasi.

In particolare:

- tutte le cotture devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura, di almeno +75°C al cuore del prodotto e registrate su apposita modulistica;
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente, secondo quanto prevedono le schede ricetta comunali, il prodotto dovrà raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non superiore a 10°C entro 3 ore e dovrà essere garantita una conservazione a temperatura di refrigerazione (T° max 4°C) in apposite celle sino al momento del rinvenimento; la somministrazione, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotto fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +70°C, per un tempo minimo di 10 minuti e registrata su apposita modulistica;
- dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a 70°C in apposita attrezzatura fino al momento della spedizione.

Inoltre:

- sono vietate le frittiture;
- dovrà essere posta particolare cura durante la cottura dei cibi secondo la tipologia dei singoli piatti;
- tutte le cotture devono essere realizzate nel giorno del consumo, a meno che dopo cottura l'alimento subisca abbattimento (quando previsto dalle rispettive ricette come da All. 3 "Schede ricetta plessi scolastici");
- le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura) ed a scalare (cotture differenziate) in funzione degli orari di consegna;
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
- È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni inutilizzate.

Preparazione piatti freddi

- La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree, secondo le modalità e le tempistiche definite nelle specifiche Schede Ricetta (vedi All. 3 “Schede ricetta plessi scolastici”).
- Le derrate da preparare devono essere tolte dalle celle frigorifere in quantità tali da permetterne la lavorazione a temperatura ambiente per un tempo massimo di 30 min.
- Al termine della preparazione i piatti freddi devono essere conservati in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C fino al momento della spedizione.

Art. 20

Trasporto delle derrate e dei pasti

Per il trasporto occorre prevedere:

- automezzi opportunamente allestiti e utilizzati esclusivamente per il trasporto; i mezzi usati per il trasporto dei pasti dovranno avere il vano carico separato dal vano di guida e rivestito internamente con materiale facilmente lavabile e sanificabile. Gli automezzi utilizzati per la consegna dei generi alimentari dovranno rispondere a quanto previsto dall’art. 43 D.P.R. 327/80 e s.m.i.; dovrà essere assolutamente evitata la promiscuità di carico con altre sostanze. Il **trasporto delle derrate** dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di igieniche e di temperatura previste dalla vigente normativa:
- contenitori termici attivi preriscaldabili per i cibi caldi tali da garantire una temperatura di almeno + 65°C sino alla distribuzione,
- contenitori isotermici refrigerati per i cibi freddi che garantiscano una temperatura massima di + 10°C sino alla distribuzione,
- sistemi utilizzati per mantenere il caldo e il freddo dalla preparazione alla distribuzione,
- relazione dettagliata del sistema di monitoraggio della temperatura dei cibi nella sede di distribuzione.

Inoltre, l’impresa aggiudicataria dovrà garantire alcune caratteristiche dei pasti veicolati al fine di garantirne l’accettabilità e la gradevolezza.

In particolare:

- **Primi piatti** - prevedere l’utilizzo di formati rigati, meglio se corti, in quanto reggono di più la cottura.
- Utilizzare sempre contenitori separati per la pasta ed il sugo. Nel momento della somministrazione impiegare utensili adatti, come la schiumarola, affinché la porzione di pasta nel piatto sia servita senza l’acqua che si è formata dalla condensazione del vapore acqueo e il liquido di governo. Il condimento della pasta, trasportato con il sugo a parte, deve essere rimescolato ripetutamente prima di servire. Un quantitativo del brodo di cottura dei passati di verdura, minestre e zuppe va inviato ai refettori in contenitore separato. Ciò permette di aggiustare la consistenza dei piatti al momento del servizio, secondo il gradimento dell’utenza.
- **Contorni** - il condimento delle verdure, sia crude che cotte, va effettuato nei punti terminali di somministrazione. Valutare la possibilità, per alcune tipologie di verdure e qualora sia disponibile un abbattitore di temperatura, di abbatterne la temperatura subito dopo la cottura e di veicolarle a freddo per diminuire la formazione di odori poco piacevoli nel momento della somministrazione, garantendo altresì il mantenimento del giusto grado di cottura.
- **Secondi piatti** di pesce - è consigliabile trasportarli con il condimento a parte, specialmente se è a base di pomodoro.

proporre piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti, inclusa l’introduzione di un piatto unico vegetariano (fatti salvi utenti con determinate patologie), che possa essere alternato a piatti a base di proteine animali, molto importanti per l’alto valore nutrizionale.

I veicoli adibiti al trasporto delle derrate, dei pasti/diete, devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna nei diversi nidi d’infanzia/plessi scolastici di destinazione secondo gli

orari di consegna.

La consegna dovrà avvenire secondo un Piano dei trasporti adeguato, con riferimento agli orari di consumo del pasto/ritiro derrate nei diversi plessi scolastici/nidi d'infanzia.

Tutti i mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile o comunque attrezzati in modo idoneo per il trasporto delle derrate e dei pasti; devono inoltre essere esclusivamente usati per il trasporto di alimenti e possedere tutti i requisiti igienico-sanitari descritti nel D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. Inoltre tutti i mezzi di trasporto dovranno essere identificati con logo della Ditta appaltatrice e indicazione del servizio di ristorazione scolastica.

È fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di provvedere giornalmente alla pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, secondo un piano di sanificazione ben definito, secondo le indicazioni dell'articolo 35, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati; il rispetto del piano dovrà essere avallato da opportune registrazioni.

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/80; nello specifico alla consegna sui plessi scolastici dei pasti/diete si richiede di rispettare le seguenti temperature (come già espresso precedentemente):

- tutti i piatti caldi $\geq 60^{\circ}\text{C}$
- secondi piatti freddi $\leq 10^{\circ}\text{C}$
- contorni e legumi freddi $\leq 15^{\circ}\text{C}$.

Al fine quindi di garantire la salubrità dei pasti/diete consegnati ai plessi scolastici e come previsto dalle normative vigenti, la Ditta appaltatrice dovrà predisporre idonee procedure di rilevazione e registrazione delle T° di partenza.

In caso di necessità dovranno essere disponibili piastre eutettiche di varia misura o sistemi similari per il mantenimento della temperatura dei piatti/diete freddi/e durante il trasporto, lo stesso dicasi per il mantenimento di temperatura dei piatti caldi.

L'impresa dovrà conservare e manipolare i prodotti alimentari, preparare le consegne, effettuare il trasporto in conformità:

- alle norme igienico-sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riguardo al Regolamento CE n.852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché eventuali normative emanate in corso di svolgimento del contratto;
- alle normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.
- al Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso.

Valgono per il trasporto dei pasti confezionati dalle cucine gli stessi requisiti e le stesse condizioni specificate per il trasporto dei generi alimentari.

Gli orari di consegna dei pasti e le altre indicazioni fornite dall'Ufficio comunale preposto dovranno essere rispettate in modo tassativo.

Gli orari e i luoghi di prelievo e di consegna dei pasti potranno essere modificati nel corso dell'appalto per sopravvenute esigenze del servizio e saranno comunicati alla IA con preavviso di almeno 24 ore.

L'impresa è tenuta a provvedere con regolarità alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il proprio piano di autocontrollo.

Tutti gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere almeno di categoria EURO 5 o, in alternativa, ad alimentazione elettrica, ibrida elettrica, bifuel a metano o a GPL.

L'impresa fornirà inoltre i contenitori termici previsti per legge per il trasporto dei pasti caldi e freddi, di dimensioni diverse a seconda del numero dei pasti da veicolare, compresi i contenitori per monoporzioni da usare per le diete speciali.

I contenitori dovranno consentire il mantenimento della temperatura stabilita per la sicurezza igienica dell'alimento e per la conservazione della sua gradevolezza.

I contenitori isotermici dovranno essere lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e di dimensioni tali da consentire l'inserimento all'interno di un contenitore in acciaio inox G/N 1/1, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi.

Particolari accorgimenti dovranno essere adottati nel trasporto di pane, farine, ecc. per evitare contaminazioni con i prodotti destinati a diete speciali.

I singoli componenti del pasto dovranno essere collocati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per il secondo, per il contorno).

Il servizio comprende:

- il ritiro dei contenitori con le vivande dalle cucine;
- la consegna degli stessi direttamente nei locali di ciascuna scuola adibiti al porzionamento dei pasti tassativamente all'orario stabilito;
- la rilevazione della temperatura dei cibi al momento della consegna nel refettorio e il ritiro dei contenitori sporchi da riportare ai centri di cottura.

TITOLO III

CONTRATTO –CONTROLLI - OBBLIGAZIONI- RECESSO- PENALI – CONTROVERSIE

Art. 21

Corrispettivo contrattuale del servizio e personale

L'importo dell'appalto a base di gara è pari ad €. 3.658.500,00 comprensivi di €. 1.500,00 per oneri per la sicurezza calcolato su un numero di 230.000 pasti per ciascun anno scolastico al costo unitario di €. **5,30 a pasto oltre IVA** se dovuta, al netto degli oneri di sicurezza da rischi interferenziali, sulla base del seguente quadro economico:

Descrizione	IMPORTO ANNUALE	IMPORTO per tre aa.ss.
COSTI DELLA MANODOPERA	€ 768.447,79	€ 2.305.343,37
DERRATE	€ 365.000,00	€ 1.095.000,00
TRASPORTO	€ 16.000,00	€ 48.000,00
SPESE GENERALI		
Pulizia-sanificazione-strumenti di sicurezza	€ 9.000,00	€ 27.000,00
Manutenzione	€ 14.000,00	€ 42.000,00
costi di gestione	€ 9.000,00	€ 27.000,00
UTILE	€ 37.552,21	€ 112.656,63
A) TOTALE soggetto a ribasso	€ 1.219.000,00	€ 3.657.000,00
B) COSTI SICUREZZA (non soggetti a ribasso)	€ 500,00	€ 1.500,00
TOTALE APPALTO PRINCIPALE (A+B)		€ 3.658.500,00
C) proroga contrattuale aa.ss. 2028/2029 2029/2030 (di cui € 1.000,00 o.s.)		€ 2.439.000,00
D) QUINTO D'OBBLIGO		€ 731.700,00
VALORE APPALTO (A+B+C+D)		€ 6.829.200,00
costo del pasto		€ 5,30
n. pasti		230.000

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato

pari ad €. **2.305.343,37** oltre IVA (come da calcolo descritto nel prospetto all'art. 7 - PERSONALE). Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato è il **CCNL TURISMO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA, ALBERGHI (codice alfanumerico: H05Y)**. L'importo complessivo è al netto di Iva. L'appalto è finanziato con fondi comunali e rette degli utenti. Sono stati rilevati rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.lgs. n. 81/2008 e, pertanto, l'importo degli oneri per la sicurezza dovuta ai rischi di interferenza per l'appalto principale è pari ad € 1.500,00.

Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai propri dipendenti. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dalle dimensioni della sua impresa e dalla sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'Impresa è tenuta a fornire al Comune l'organigramma del personale, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con gli estremi dei documenti di lavoro e assicurativi, la tipologia contrattuale e livello di inquadramento, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

In caso di inadempienza nell'applicazione dei suddetti obblighi, l'Ente potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

Il pagamento del servizio avverrà mensilmente a seguito di quantificazione dei pasti effettivamente erogati.

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del singolo prezzo unitario per pasto prodotto risultante dall'applicazione del ribasso offerto in sede di gara che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro 30 giorni dal ricevimento al Protocollo del Comune di San Benedetto del Tronto di regolari fatture elettroniche, sulla base dei pasti effettivamente prodotti nel singolo mese di riferimento così come risultanti dal sistema di rilevazione delle presenze.

Alle fatture mensili prodotte, la ditta dovrà inderogabilmente allegare prospetto riassuntivo erogazione pasti. Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti prospetti.

Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i pasti (necessariamente diversi nella consistenza, come indicato nell'allegata tabella dietetica) consumati dai bambini che dagli adulti.

Il prezzo del singolo pasto rimarrà fisso per tutta la durata del contratto salvo quanto previsto all'art. 23.

Tramite la riscossione del corrispettivo la ditta appaltatrice troverà il totale compenso di tutti i servizi forniti, sia quelli stabiliti dal presente capitolato che degli altri comunque necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 33 dell'Allegato II.14 del Codice "Sono esclusi dall'applicazione delle disposizioni di cui all'articolo 125, comma 1, del codice i contratti per prestazioni di forniture e di servizi a esecuzione immediata o la cui esecuzione non possa essere, per loro natura, regolata da apposito cronoprogramma o il cui prezzo è calcolato sulla base del reale consumo, nonché i servizi che, per la loro natura, prevedono prestazioni intellettuali o che non necessitano della predisposizione di attrezzature o di materiali".

Art. 22

Modifiche contrattuali ai sensi dell'art.120 del d.lgs. 36/2023

1. Il Comune si riserva anche la facoltà di ordinare ulteriori pasti, a menù invariato o ritenuto tale, in base a specifici accordi con l'operatore economico affidatario, per l'ampliamento dell'offerta a tempo pieno, ed anche per altre iniziative connesse alle scuole, dandone comunicazione in tempo utile all'operatore economico.

2. Analogamente, a fronte di mutate esigenze organizzative dell'Ente, il servizio in oggetto potrà subire una modifica in diminuzione.
3. Trattandosi di un contratto per un servizio a domanda individuale, non costituiscono modifiche contrattuali le variazioni in aumento o diminuzione legate alla naturale oscillazione della domanda dell'utenza con riferimento alle iscrizioni al servizio.
4. Ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D. Lgs 36/2023, qualora si renda necessario, un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo dell'accordo la stazione appaltante impone all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Nessuna modifica o variazione può essere introdotta dall'appaltatore se non è preventivamente disposta dal RUP ed approvata dagli organi competenti dell'Amministrazione committente.
5. L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva inoltre la facoltà di rinnovare il contratto per una durata pari a 2 (due) ulteriori aa.ss., alle medesime condizioni o migliorative (salvo le eventuali modifiche tecniche da apportare al capitolato al fine di adeguarlo alle esigenze in corso).
6. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11 del Codice. La quantificazione della detta proroga tecnica tiene conto della difficoltà di poter operare il cambio gestore in corso d'anno. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Art.23 **Revisione del prezzo**

1. Ai sensi dell'articolo 60, comma 1 e comma 2, lett. b), del Codice dei contratti, è ammissibile la revisione prezzi qualora si verifichino particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione secondo le disposizioni del medesimo articolo.
2. Le clausole di revisione prezzi di cui al precedente comma 1, si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo della fornitura/del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% del valore eccedente la predetta variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.
3. La disciplina delle modalità di applicazione delle clausole di revisione dei prezzi e di corresponsione sono riportate all'art. 11, dell'all. II.2 bis del Codice. Per quanto previsto dal comma 1, del citato articolo, si dà atto che il CPV dell'oggetto dell'appalto è il seguente: *CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica* e che pertanto si procederà sulla base di questo, ai sensi del successivo comma 2 individuando l'associazione fra il predetto CPV e l'indice o gli indici ISTAT indicati nelle Tabelle D.1., D.2. e D.3 dello stesso allegato.
4. Ai sensi dell'art. 3, comma 1, e dell'art.12, dello stesso allegato, le stazioni appaltanti verificano la variazione del prezzo dei contratti di servizi e forniture con la cadenza non superiore a quella di cui all'articolo 3, comma 1.
5. Le clausole di revisione dei prezzi introdotte ai sensi dell'articolo 60 sono attivate automaticamente dalla stazione appaltante, anche in assenza di istanza di parte, quando la variazione dell'indice sintetico, calcolato in coerenza con la Sezione III dell'all. II.2-bis del Codice, supera, in aumento o diminuzione la soglia del 5 per cento dell'importo del contratto quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione.

6. La variazione è calcolata come differenza tra il valore degli indici sopra individuati, ai sensi dell'articolo 11, al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'allegato I.3 del Codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 del predetto allegato.
7. La revisione avviene esclusivamente previo monitoraggio a carico del DEC e a seguito di espressa autorizzazione rilasciata dal RUP. La liquidazione delle somme dovute a titolo di revisione prezzi avverrà con periodicità semestrale;
8. In caso di mancata attivazione automatica da parte della stazione appaltante secondo le previsioni di cui al precedente comma 5, in ossequio al principio di fiducia, buona fede e di tutela dell'affidamento, l'appaltatore si impegna a formulare istanza di revisione, prima di ogni altra azione a tutela dei propri interessi;
9. Laddove l'applicazione dell'art. 60 del D. Leg.vo 36/2023 non garantisca il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale e non fosse possibile garantire il medesimo principio mediante rinegoziazione secondo buona fede, rimane ferma la possibilità per l'appaltatore di invocare la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto.

Art. 24

Disposizioni generali

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. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

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

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.

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. 25

Controlli da parte del Comune

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. 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.

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.

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:

- 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. 26

Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

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

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.

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.

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

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.

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. 27

Controllo sul funzionamento del Servizio da parte dei Rappresentanti dell'Utenza: la Commissione mensa

Il controllo sul funzionamento del servizio di ristorazione scolastica potrà essere effettuato da componenti della Commissione mensa (C.M.) costituita secondo quanto previsto nell'apposito Regolamento comunale.

I membri della Commissione mensa effettuano, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sul rispetto del presente capitolato, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, mediante visite e sopralluoghi ai centri cottura e nei refettori dei singoli plessi. Durante il sopralluogo dovranno essere messe a disposizione da parte dell'Impresa aggiudicataria le stoviglie per l'assaggio dei cibi, nonché camice e copricapo monouso e calzari (in caso di accesso a cucina/centro cottura).

È fatto assoluto divieto ai membri della Commissione mensa di interferire con l'attività del personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria addetto alla mensa scolastica, astenendosi dal fare osservazioni o entrare in contraddittorio con il suddetto personale.

È fatto, inoltre, divieto ai componenti della C.M. di effettuare registrazioni audio/video con qualsiasi sistema, salvo specifica preventiva autorizzazione formale del Dirigente scolastico e del legale rappresentante dell'Impresa aggiudicataria e alle condizioni previste nell'autorizzazione stessa. È esclusa in ogni caso la possibilità di fotografare o effettuare riprese con qualsiasi ausilio tecnologico **di alunni e di altre persone presenti negli ambienti** nei quali è consentito l'accesso, senza il formale consenso delle persone interessate e legalmente titolate a rilasciarlo, ai sensi della normativa vigente in materia di trattamento e protezione dei dati personali.

L'attività dei componenti della C.M. deve limitarsi all'osservazione delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti e quindi:

- non devono servirsi da soli degli alimenti, di stoviglie e posateria varia;
- non devono chiedere il gradimento del cibo agli utenti né esprimere, a loro volta, valutazioni di sorta;
- devono predisporre una relazione dettagliata del proprio sopralluogo all'Ufficio comunale competente;
- devono astenersi dai sopralluoghi in caso di tosse, raffreddore, malattie dell'apparato gastrointestinale o altre forme trasmissibili per via aerea o alimentare;
- devono rispettare tutte le disposizioni del Regolamento comunale.

Art. 28

Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

L'impresa è tenuta alla predisposizione del seguente report:

- Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari):
In un rapporto con cadenza non oltre il quadrimestre, l'aggiudicatario dovrà dichiarare:
 - ➔ le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
 - ➔ il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
 - ➔ l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni;
 - ➔ le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 29

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

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.

Art. 30

Interruzioni del servizio

Non sono previste interruzioni di servizio. Qualora si verificano documentate cause di forza maggiore, quali avversi eventi atmosferici o guasti degli impianti, l'appaltatore dovrà garantire un servizio sostitutivo, per cui dovrà essere indicato il fornitore sostituto con cui verrà formalizzato apposito accordo che sarà trasmesso a cura dell'appaltatore al Comune. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni consecutivi al massimo.

Art. 31

Obblighi e responsabilità dell'Appaltatore

L'appaltatore si impegna al rigoroso rispetto di tutto quanto contenuto nel presente capitolato ovvero a titolo meramente riepilogativo e non esaustivo:

- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche approvati dalla locale A.ST., obbligandosi ad adottare, in qualsiasi momento, ogni variazione qualitativa o quantitativa richiesta dal committente o dalla stessa A.S.T.;
- obbligatoria integrale preparazione dei pasti presso le cucine di cui all'art.1;
- corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
- trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino ai refettori dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
- porzionatura - distribuzione dei pasti – somministrazione degli alimenti e delle bevande nel refettorio;
- rilevazione giornaliera del numero degli utenti e relativa comunicazione ai Centri cottura ed all'U.O. comunale Refezione;
- gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti per eseguire correttamente tutte le attività

previste dal presente capitolato;

- pulizia e sanificazione dei locali e arredi in uso, di tutte le attrezzature e apparecchiature, secondo quanto stabilito più in dettaglio nel successivo articolo;
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni dell'autorità comunale;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati;
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento del servizio;
- manutenzione ordinaria dei Centri Cottura e dei refettori;
- acquisto attrezzature, arredi e quant'altro necessario per il funzionamento del servizio (ivi compresi per i refettori);
- fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.lgs. n. 81/2008 al personale operante nelle mense scolastiche;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal "pacchetto igiene";
- realizzazione eventuale di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato mediante impiego di personale dipendente della stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e dell'attività stessa; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa; alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio, che sia presente nei refettori;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione del contratto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del presente capitolato;
- ad impiegare personale qualificato rispetto al ruolo svolto, in regola con assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche nel rispetto del contratto nazionale di lavoro;
- a fornire gli idonei contenitori termici necessari al trasporto dei pasti;
- a fornire, all'inizio dell'anno ed in occasione di qualsiasi variazione, copia del menù a

richiesta tutti i genitori degli utenti del servizio mediante consegna diretta, oltre che a pubblicizzarlo mediante affissione nei locali refettorio;

- a fornire camici monouso ai dipendenti o incaricati comunali o componenti della Commissione Mensa per l'effettuazione dei controlli presso i centri di cottura;
- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio, che sia presente nei refettori e centri cottura;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione del contratto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata;
- a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'appaltatore, purché quest'ultimo abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

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.

Tutti gli obblighi e gli oneri retributivi, 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.

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.

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.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura per 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. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) per persona.

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

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

Art. 32

Obblighi dell'Amministrazione comunale

L'Amministrazione Comunale adempirà i seguenti obblighi:

- mettere a disposizione le aule refettorio ed i centri cottura elencati nell'art.1;
- fornitura e pagamento energia elettrica, gas e acqua presso i suddetti centri cottura e i refettori scolastici;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali di proprietà comunale, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza e/o imperizia del personale dipendente dell'appaltatore, costi dei quali si farà carico l'appaltatore medesimo;
- rapporti con l'AST per le modifiche dei menù e per tutto ciò che riguarda il controllo delle diete speciali (regimi dietetici particolari per ragioni etico-religiose o diete in bianco);
- interventi di derattizzazione e disinfestazione di zona.

Art. 33

Penali

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa vigente, l'Amministrazione si riserva di procedere all'applicazione di penalità pecuniarie fino a un massimo di € 10.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa, in relazione alla gravità della violazione e al disservizio provocato, nei casi di seguito indicati:

- 1) per ogni derrata avariata o **in cattivo stato di conservazione** e/o per ogni prodotto scaduto presente nel centro cottura: €. 1.000,00;
- 2) per ogni derrata che non rispetti le caratteristiche merceologiche previste dal DM Ambiente del 10 marzo 2020 e le schede tecniche/merceologiche, oltre a reiterata fornitura di derrate scadenti dal punto di vista organolettico dopo n° 3 irregolarità riscontrate, € 1.500,00;
- 3) per reiterato mancato rispetto ingiustificato delle caratteristiche migliorative dei prodotti offerte in sede gara, da un minimo di € 100,00 a € 500,00;
- 4) per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate da un minimo di €. 1.000,00 ad un massimo di €. 2.000,00 sulla base del disservizio arrecato;
- 5) per la mancata conservazione del pasto campione € 500,00;
- 6) per rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso € 150,00;
- 7) per accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza € 500,00;
- 8) per mancata evidenza della certificazione sui prodotti (ove presente e/o richiesta) € 1.000,00;
- 9) per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo e per il peso a cotto verificabile tramite tabella di conversione crudo - cotto € 500,00;
- 10) per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo o scorretta applicazione delle procedure/istruzioni/registrazioni riportate nel manuale stesso da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 5.500,00;
- 11) per gestione dei rifiuti non coerente con le modalità di raccolta differenziata dell'amministrazione comunale € 1.500,00;
- 12) per mancata osservanza delle disposizioni contenute nel D.M. Ambiente 10 marzo 2020 secondo quanto previsto in sede di gara: da € 300,00 ad € 2.500,00 per ogni singola contestazione;
- 13) ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione ad eseguire i controlli € 500,00;
- 14) in caso di ritardo non giustificato di oltre 15 minuti nella consegna del pasto/diete ai plessi scolastici e delle derrate nei nidi d'infanzia a partire dalla 3° violazione riscontrata € 500,00;
- 15) per ogni variazione di menu/dieta non comunicata preventivamente all'U.O. comunale Refezione c/o plessi scolastici e/o nidi d'infanzia interessati, dopo n° 3 irregolarità riscontrate: €. 500,00;
- 16) per ripetute e generalizzate difformità del pasto/diete che pregiudichino l'appetibilità €. 300,00;

- 17) in caso di ripetuto disservizio nei plessi in cui la somministrazione è a carico della Ditta appaltatrice (es. per distribuzione con personale numericamente inadeguato rispetto al totale degli utenti, ritardo nella distribuzione dei pasti, etc.) da € 500,00 ad € 2.500,00;
- 18) per ogni mancata consegna nei punti di distribuzione, di parte delle razioni prenotate rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediato reintegro a partire dalla 2° violazione € 50,00 a porzione, se trattasi di diete speciali € 300,00 a porzione;
- 19) per ripetuto mancato rispetto delle temperature di consegna, in funzione della gravità riscontrata, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00;
- 20) per errore nella elaborazione di diete speciali o per ogni errata somministrazione delle diete speciali sulla base della tipologia di dieta e del disservizio arrecato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 7.000,00;
- 21) per la sospensione o interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore, sulla base del grado di disservizio arrecato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione da un minimo di € 1.000,00 ad un massimo di € 5.000,00;
- 22) per la mancata o non corretta applicazione del Piano di sanificazione e/o per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature presso il CPP, i plessi scolastici ed i nidi d'infanzia appaltati, oltre agli automezzi, in funzione della gravità riscontrata, da € 500,00 a € 5.000,00;
- 23) per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la consegna dei pasti/diete, il personale o quanto altro previsto dalle leggi in materia, in funzione della gravità riscontrata, da un minimo di € 1.000,00 a € 5.000,00;
- 24) per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale € 1.000,00;
- 25) per mancata sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio a giudizio insindacabile e su richiesta dell'Amministrazione € 500,00;
- 26) Per ritardo o mancata riparazione, ripristino e/o sostituzione/reintegro delle attrezzature, impianti e/o arredi necessari, anche in seguito a guasto in funzione della gravità riscontrata, da un minimo di € 1.000,00 a € 5.000,00;
- 27) per mancata corrispondenza delle qualifiche del personale in servizio rispetto a quelle dichiarate in sede di gara da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 5.000,00;
- 28) per mancato rispetto nei nidi d'infanzia appaltati dell'orario di somministrazione del pasto/diete lattanti e bambini a partire dalla 2° violazione riscontrata, non dovute cause di forza maggiore, da un minimo di € 1.000,00 ad un massimo di € 3.000,00;
- 29) per ogni violazione alle norme del presente capitolato non contemplata nel presente articolo da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 8.000,00 sulla base del disservizio rilevato.
- In caso di tossinfezione alimentare, oltre all'applicazione di una penale pari al 50% dell'importo totale dei pasti forniti nella giornata precedente all'accertamento del fenomeno, il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto in maniera immediata oltre quanto previsto dalle leggi in materia e per il risarcimento del danno;
- 30) Sono irrogate altresì le predette penali nei casi di violazione delle seguenti clausole volte a realizzare le pari opportunità generazionali e di genere e per promuovere l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o persone svantaggiate:
- a. mancata consegna della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile, ai sensi dell'art. 1, comma 2 e 6, dell'All. II.3, del D.lgs. 36/23;
 - b. mancata consegna della documentazione sul rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità, ai sensi dell'art. 1, comma 3 e 6, dell'All. II.3 del D.lgs. 36/23;
 - c. mancato rispetto degli obblighi assunzionali della ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 1, comma 4 e 6, dell'All. II.3 del D. lgs 36/23.

Art. 34

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, può essere comminata una mera ammonizione scritta.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 35

Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione

Ai sensi degli artt. 57 comma 1 e 2-bis, 102 comma 1, e l'allegato II.3 del D.Lgs. n. 36/2023, al fine di garantire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate e la stabilità occupazionale del personale impiegato, si ritiene di applicare le seguenti clausole sociali quali requisiti necessari dell'offerta:

- qualora per effetto dell'esito di gara d'appalto del presente servizio mutasse l'impresa appaltatrice per la gestione del personale del servizio mensa scolastica attualmente in corso di esecuzione, la nuova Impresa aggiudicataria subentrante è tenuta a garantire l'applicazione del "*CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo*" (H05Y), oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto, ogni loro eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo;
- ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Impresa subentrante è tenuta a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Impresa uscente, e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. 3. L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per quanto riguarda il personale addetto all'esecuzione del contratto sono riportati nel prospetto denominato "*elenco non nominativo del personale impiegato*", allegato alla documentazione di gara;
- stabilire che gli operatori economici sono tenuti a consegnare, nei termini e modi ivi previsti, i documenti di cui agli artt. 1, 2 e 3 dell'allegato II.3;
- ai sensi dell'art. 4, dell'allegato II.3, **prevedere** nei documenti di gara l'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al **30** per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile.

Art. 36

Subappalto e cessione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), del D.Lgs. 36/2023, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla

categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023. I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1 del Codice.

Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento

L'Amministrazione aggiudicatrice non ha e non riconosce altra controparte che la ditta aggiudicataria dell'appalto del servizio, nella persona giuridicamente abilitata a rappresentarla. Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune di San Benedetto del Tronto. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni. Ai sensi dell'art.119, comma 2-bis del Codice e dell'art. 8 dell'all. II.2 bis del Codice, i contratti di subappalto o i sub-contratti comunicati alla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 119, comma 2, del Codice contengono le clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni oggetto del subappalto o del sub-contratto, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2, del Codice, come declinate al precedente art. 23.

Ai sensi dell'articolo 1260, comma 2, del Codice Civile è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Comune di San Benedetto del Tronto.

Art. 37 **Cauzione definitiva**

In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, 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. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria. L'importo della garanzia può essere in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento, aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Se il ribasso è superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria (d.lgs. n.36/2023 art.117 co.6)

La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 106, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023, 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'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente; essa deve essere altresì verificabile telematicamente presso l'emittente ovvero gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'articolo 8-ter, comma 1, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12, conformi alle caratteristiche stabilite dall'AGID con il provvedimento di cui all'articolo 26, comma 1.

Ai sensi dell'art.117 co.8 la garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di collaudo

provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia.

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. 38

Risoluzione e recesso del contratto, esecuzione in danno

Per la risoluzione e il recesso del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 122 e 190 del D.lgs. 36/2023.

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

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:

- la reiterata 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 gradevolezza di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari concordati;
- 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**;
- la sospensione ingiustificata del servizio;
- la reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- le reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione del contratto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- la reiterata violazione degli obblighi contributivi e retributivi.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- la dichiarazione di fallimento del gestore;
- il subappalto totale o quello parziale del servizio non autorizzato o la cessione del relativo contratto;
- cessazione delle attività da parte dell'appaltatore;
- la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore;
- la violazione degli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 39

Fallimento dell'appaltatore

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. 40

Oneri inerenti al contratto

La ditta appaltatrice assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione comunale. Se la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs n. 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture.

Sulla fattura elettronica dovranno necessariamente essere indicati: n. di impegno di spesa, il CIG e il Codice Univoco Ufficio.

Il pagamento della fattura relativa al servizio effettuato nel mese precedente, avverrà nei tempi stabiliti dalle vigenti disposizioni in materia, e comunque entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, secondo le modalità vigenti in materia di fatturazione nei riguardi della Pubblica Amministrazione.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Art. 41

Esonero da responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 42

Consegna e restituzione locali ed attrezzature/ Piano di sicurezza

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle mense scolastiche e refettori presso i quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

L'Appaltatore si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in conformità alla vigente normativa di Legge.

Al termine del servizio l'appaltatore dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

Art. 43

Domicilio /Contenzioso

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli, per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Ascoli Piceno.

Art. 44

Autorizzazioni

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 45

Tracciabilità dei flussi finanziari

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.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il comune di San Benedetto del Tronto, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, 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 cod. Civ., 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.

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.

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. 46

Trattamento dei dati

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio mensa è finalizzato unicamente alla corretta espletazione della gara ed avverrà presso il Comune di San Benedetto del Tr. , Viale A. de Gasperi n.124, 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire la predetta finalità.

L'informativa completa è agli atti del Servizio Politiche Sociali: suddetti dati personali saranno trattati ai sensi del Nuovo Regolamento UE 679/2016 sulla privacy nei confronti dei quali gli interessati potranno esercitare i propri diritti, quali conferma dell'esistenza di dati che lo riguardano, la loro comunicazione e l'indicazione della logica e finalità del trattamento, nonché la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento o il blocco dei medesimi.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
- agli eventuali soggetti esterni all'Ente comunque coinvolti nel procedimento;
- alla commissione di gara;
- ai concorrenti in gara;
- ai competenti Uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
- agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della Legge n. 241/90; Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 il soggetto aggiudicatario, senza costi aggiuntivi, dovrà eseguire il trattamento dei dati personali derivanti dall'appalto per conto del titolare del trattamento appaltante, dovrà dare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del citato regolamento per garantire la tutela dei diritti dell'interessato.

L'aggiudicatario responsabile del trattamento non ricorrerà a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del titolare del trattamento. Nel caso di autorizzazione scritta generale, il responsabile del trattamento informerà il titolare del trattamento di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche.

Il trattamento dei dati personali da parte dell'aggiudicatario, in qualità del responsabile del trattamento, sarà disciplinato da un accordo che vincolerà il responsabile del trattamento al titolare del trattamento e che riguarderà la materia disciplinata, la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del titolare del trattamento.

Art.47

Obblighi derivanti dal Codice di comportamento

L'affidatario si impegna, nell'esecuzione del contratto, ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici adottato con D.P.R. n. 81 del 13 giugno 2023 *“Regolamento concernente modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165”, pubblicato in G.U. 150/2023 ed entrato in vigore il 14 luglio 2023 ed in particolare del “Codice di comportamento” approvato dal Comune di San Benedetto del Tronto con deliberazione di G.M. n. 20 del 07/03/2024.*

Art. 48

Disposizioni finali

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. 36/2023, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.