



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO "A"

CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NIDO D'INFANZIA E STRUTTURA INTEGRATA "LA CASA DEL SOLE" - COMUNITA' SOCIO EDUCATIVA RIABILITATIVA (CO.S.E.R.) E CENTRO SOCIO EDUCATIVO RIABILITATIVO "IL POSTO DELLE VIOLE" (C.S.E.R.) DEL COMUNE DI FERMIGNANO

Art. 1

UBICAZIONE E CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, ubicato presso i locali della cucina centralizzata sita presso la Scuola dell'infanzia in Via Milano, il Nido d'Infanzia, sito in Via Tronto, entrambi in Fermignano, e della struttura integrata "La Casa del Sole", sita in Fermignano, San Silvestro, Via Aldo Moro n. 14, nella quale sono presenti due servizi autorizzati al funzionamento in base alla L.R.20/2002:

- Servizio CO.S.E.R. Comunità socio-educativa-riabilitativa, denominata "La Casa del Sole" sita al piano rialzato della struttura integrata.
- Servizio C.S.E.R. Centro socio-educativo-riabilitativo, denominato "Il posto delle viole" sito al piano seminterrato della struttura integrata.

I locali della mensa centralizzata sono adeguatamente arredati e attrezzati, così come gli annessi locali refettorio.

Art. 2

OGGETTO, TIPOLOGIA DELL'UTENZA E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica comunale, pasti casa del sole e pasti a domicilio, che consiste nella fornitura di derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti caldi (circa 55.000 annui), trasporto e distribuzione dei pasti, la fornitura di acqua minerale naturale e vino, il servizio nel refettorio scolastico, la consegna dei pasti a domicilio, la consegna dei pasti alla Casa del sole, la pulizia dei locali e la raccolta differenziata dei rifiuti relativi al servizio mensa.

Il servizio è rivolto a:

- alunni del nido d'infanzia;
- alunni della scuola dell'infanzia che fruiscono del tempo pieno;
- alunni della scuola primaria (in caso di rientro);
- alunni della scuola secondaria di primo grado (in caso di rientro);
- insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto che saranno indicati dalle Direzioni Didattiche;
- dipendenti comunali aventi diritto;
- ospiti della struttura integrata "La casa del sole" - Comunità socio educativa riabilitativa COSER e Centro socio educativo riabilitativo "Il posto delle viole" CSER;



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

- cittadini che usufruiscono del servizio “pasti a domicilio”, se attivato;
- ospiti del centro ricreativo “Francesca”, se richiesto.

Inoltre, forma oggetto dell'appalto:

- La manutenzione ordinaria dei locali (cucine, dispense, refettorio, spogliatoi del personale di cucina e tutti i locali annessi alla cucina);
- La manutenzione ordinaria di tutti i macchinari, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, degli elettrodomestici presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.
- Raccolta dei dati sulle presenze nominative mensili degli alunni che usufruiscono del servizio mensa, dei dipendenti comunali, degli utenti centro Francesca, se presenti, e degli utenti del servizio pasti a domicilio, se attivato;
- Il trasporto dei pasti al Nido d'Infanzia, alla struttura "La casa del sole" e presso il domicilio degli utenti del servizio sopra citato con mezzo della ditta aggiudicataria.

Il servizio sarà svolto nei locali della cucina centralizzata presso la scuola dell'infanzia per la preparazione dei pasti per la scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado, del Centro Socio Educativo Riabilitativo "Francesca", dei dipendenti Comunali, dei pasti a domicilio e della struttura integrata "La Casa del Sole" e nei locali della cucina del Nido d'infanzia per la preparazione dei pasti per il nido.

L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti.

Art.3

FORMA DELL'APPALTO

La forma dell'appalto è quella di “*procedura aperta*”, ai sensi dell'Art. 60 del D.Lgs. N. 50/2016. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio “**dell'offerta economicamente più vantaggiosa**”, da determinarsi ai sensi dell'art.95, comma 2 e 3, lett.a) del D. Lgs. 50 del 18/04/2016.

I relativi criteri di valutazione delle offerte sono contenuti e descritti nella scheda "Requisiti minimi per la partecipazione alla procedura aperta" (Allegato "5"), così come nella “Scheda criteri di valutazione” (Allegato "6").

Le ditte che intendono partecipare alla gara sono invitate a prendere visione della struttura nella sua globalità, dell'area di pertinenza, degli arredi e delle attrezzature a disposizione.

Al momento dell'offerta esse dovranno dichiarare di aver preso visione della struttura nella sua globalità, dell'area di pertinenza, degli arredi e delle attrezzature a disposizione e che il prezzo offerto tiene conto dello stato delle stesse.

Si precisa che i locali sede della cucina centralizzata e refettori della scuola dell'infanzia saranno oggetto di lavori da parte dell'Ente per il miglior funzionamento di distribuzione degli spazi interni e per una migliore efficienza alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro (L.81/2008). A tal proposito si vedano gli elaborati di progetto allegati (Allegato "B" planimetria stato attuale; Allegato "C" planimetria stato si progetto).



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

ART.4 - VALORE DELL'APPALTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara del servizio è fissato in € **4,80 I.V.A esclusa a pasto** e, pertanto, ipotizzando la fornitura di circa 55.000 pasti all'anno, si prevede una spesa di €. 264.000,00 annui (I.V.A. esclusa) corrispondente ad €.528.000,00 (I.V.A esclusa) per il biennio di affidamento.

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di anni due (n.2) per 24 mesi complessivi con decorrenza dalla stipula del contratto, a far tempo dall'01.07.2017.

La ditta appaltatrice si impegna, nel caso in cui alla scadenza del contratto non siano state perfezionate o concluse le procedure di gara per il riaffidamento del servizio di che trattasi, a garantire la prosecuzione della gestione per un periodo pari al tempo necessario al perfezionamento o conclusione delle procedure di gara, alle condizioni del contratto in atto.

Art. 6 FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino. Si propone, inoltre, di uniformare il servizio alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Unificata in data 29/04/2010 provv. N. 46175, i cui obiettivi possono essere riassunti nei seguenti punti:

- promozione di abitudini alimentari corrette;
- sicurezza e conformità alle norme;
- appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
- rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
- congruo rapporto tra qualità e prezzo;
- soddisfazione dell'utenza;
- qualsiasi necessità legata all'organizzazione e al problematiche dell'aggiudicatario sarà a carico della ditta stessa, comprese le relative certificazioni.

Art. 7 CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE

Il servizio verrà espletato:



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

- a) nei centri refezionali dotati di cucina: preparazione, cottura e distribuzione in "loco" di pasti caldi;
- b) nei centri refezionali non dotati di cucina (terminale di consumo): i pasti saranno preparati presso le strutture dotate di cucina e trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità indicate di seguito nel presente capitolato;
- c) la fornitura di diete speciali come da successivo Art. 23 del presente capitolato;

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- i tavoli dei refettori devono essere apparecchiati con tovaglie e tovaglioli monouso, mentre i piatti le posate ed i bicchieri dovranno essere di materiale lavabile, dovranno essere usati sottobicchieri in plastica o metallo al fine di evitare il capovolgimento.

Tutto il necessario per apparecchiare i tavoli (ad eccezione dei pasti da somministrare presso la struttura integrata "La Casa del Sole" per quanto riguarda il solo tovagliato) deve essere fornito dalla Ditta Appaltatrice, e deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente. La ditta potrà utilizzare le stoviglie già in dotazione alla mensa.

Il servizio prevede inoltre:

- l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

In particolare il servizio per gli utenti sarà così erogato:

Scuola dell'Infanzia (Materna):

- Preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli con fornitura del materiale necessario per la consumazione del pasto, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, il lavaggio delle stoviglie, rimozione e pulizia di eventuali residui dopo il consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto ed il loro successivo lavaggio che avverrà presso i locali dotati di lavastoviglie. Altresì il servizio prevede ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione della ristorazione.

In particolare il servizio dovrà prevedere la somministrazione della colazione (secondo la composizione riportata nell'allegato 1) e pasti nelle singole classi e, ove richiesto, il servizio può prevedere lo sbucciamento della frutta e/o spremuta. Tali operazioni devono essere compiute 15 (quindici) minuti prima della loro somministrazione. Per alcune varietà di frutta ed in particolare per quella proveniente dall'agricoltura biologica, è possibile il consumo con la buccia (es: mele, pere, susine, ecc.) previo adeguato lavaggio.

Si precisa che per pasto giornaliero si intende il pranzo e la colazione/merenda del mattino.

- E' prevista la fornitura della colazione/merenda del mattino anche per i bambini che non usufruiscono del pasto giornaliero da conteggiarsi in quota di n.1 pasto ogni 12 merende/colazioni erogate.

Nido d'infanzia

Preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti o degli alimenti per lattanti, semidivezzi e divezzi, secondo la composizione contenuta nell'Allegato 1. Si precisa che per pasto giornaliero si intende il pranzo, la colazione del mattino e la merenda del pomeriggio.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Struttura integrata “La Casa del Sole”: Centro Socio Educativo Riabilitativo Diurno (C.S.E.R.) e Comunità Socio Educativa Riabilitativa Residenziale (Co.S.E.R.):

Preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, trasporto dei pasti presso “La Casa del Sole”. Per gli ospiti della struttura che usufruiscono del servizio residenziale per tutti i giorni dell' anno (per circa 9/10 ospiti) il pasto si intende comprensivo delle derrate alimentari necessarie per le colazioni (con riferimento al pranzo) e le merende (con riferimento alla cena), secondo la composizione riportata nell'allegato 1) che vengono preparate e somministrate dal personale della Cooperativa che gestisce il servizio assistenziale ed educativo presso la struttura, ma che vengono fornite dalla ditta appaltatrice. Mentre per il servizio diurno il pasto si intende quello del pranzo ed è comprensivo della colazione o della merenda (per circa 15 ospiti).

Dipendenti comunali:

Preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, con la fornitura del materiale necessario per la consumazione del pasto, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola e pulizia del refettorio per circa 20 utenti per cinque giorni alla settimana per il centro Francesca mentre circa 5 utenti per due giorni alla settimana per i Dipendenti comunali.

Servizi aggiuntivi su richiesta (si precisa che il corrispettivo spettante alla ditta sarà pari al costo pasto offerto in sede di gara):

Tempo pieno della Scuola Primaria della sezione di "Calpino"

Qualora l'Istituzione Scolastica, di concerto con l'Amministrazione comunale, decidesse di avviare il tempo pieno nella scuola primaria - sezione di Calpino - partendo dalla classe 1°, sarà richiesta la preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli con fornitura del materiale necessario per la consumazione del pasto, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, il lavaggio delle stoviglie, rimozione e pulizia di eventuali residui dopo il consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto ed il loro successivo lavaggio che avverrà presso i locali dotati di lavastoviglie, la pulizia del refettorio (che potrà essere individuato nei locali della stessa Scuola Primaria di Calpino o nei locali della Scuola dell'infanzia) per una classe prima, per circa 20 alunni, il primo anno di attivazione e per due classi nel successivo anno di attivazione per complessivi circa 40 alunni. Altresì il servizio prevede ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione della ristorazione

Centro Socio Educativo Riabilitativo Diurno “Francesca”

Potrà essere richiesta la preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, con la fornitura del materiale necessario per la consumazione del pasto, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola e pulizia del refettorio per circa 20 utenti per cinque giorni alla settimana per l'attivazione dei pasti per gli utenti del Centro Socio Educativo Riabilitativo diurno Francesca, se richiesti.

Pasti a domicilio

Preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, trasporto al domicilio degli utenti, se attivato dall'Amministrazione su richiesta degli utenti che ne abbiano diritto.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Pasti di rappresentanza: potrà essere richiesta la preparazione, assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli con fornitura del materiale necessario per la consumazione del pasto, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola, il lavaggio delle stoviglie, rimozione e pulizia di eventuali residui dopo il consumo dei pasti, che avverrà presso i locali del refettorio, per utenti delle Associazioni comunali o del territorio per progetti /iniziative di promozione sociale aventi il patrocinio del Comune, autorizzati preventivamente dal responsabile del contratto.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della ristorazione devono essere forniti a spese e cura della Ditta Appaltatrice.

Art. 8

CONCESSIONI IN USO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione, ad un canone mensile di Euro 1.650,00.- + IVA 22% per un totale di €2.013,00.- IVA compresa, della Ditta Appaltatrice, esclusivamente per il servizio di cui all'appalto e per la durata del contratto, i locali e le attrezzature attualmente in uso ed adibiti allo scopo come di seguito elencati, la somma del canone è comprensiva del rimborso spese per i consumi di energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento.

Tale somma è stata quantificata in relazione ai consumi annuali delle utenze relative alla mensa, anche in considerazione che per la cottura dei cibi il Comune di Fermignano utilizza l'energia elettrica.

1. cucina centralizzata ubicata al piano terra della Scuola dell'Infanzia sita in Via Milano (c/o scuola materna);

2. refettorio (c/o scuola materna) capienza posti n. 200 con utenza media di pasti così suddivisi:

a) Scuola dell'infanzia (Somministrazione nelle aule) dal lunedì al venerdì ore 12,00 pasti giornalieri circa 155;

b) Scuola primaria, Scuola secondaria di primo grado, Centro Francesca e dipendenti comunali nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 12,30 alle ore 14,30 per n. 20 pasti giornalieri circa per il centro Francesca, in caso di attivazione del servizio, e per circa 20 pasti giornalieri per tempo pieno scuola primaria, in caso di attivazione del servizio per il primo anno e per circa 40 pasti per il secondo anno, mentre per i dipendenti comunali circa 5 pasti per due giorni alla settimana.

Pasto a domicilio tutti i giorni dell'anno per circa 10 utenti (in caso di attivazione del servizio).

3. refettorio presso struttura integrata "La casa del sole" COSER e CSER - Via Aldo Moro n.14 - Loc. San Silvestro - Fermignano (la struttura distante circa 8 Km dalla mensa centralizzata non è dotata di cucina autorizzata) capienza posti n. 25 con utenza quotidiana media di 25 pasti così suddivisi:

Servizio COSER - Comunità Socio Educativa Riabilitativa - Tutti giorni dell'anno per 10 pranzi, 10 cene , 10 colazioni e 10 merende pomeridiane.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Servizio CSER - Centro Socio Educativo Riabilitativo - Per i giorni di apertura del servizio diurno per circa 48 settimane all'anno e precisamente dal lunedì al venerdì con esclusione di due settimane nel periodo estivo e delle vacanze Natalizie e Pasquali, per complessivi n. 240 giorni all'anno, 15 pranzi e 15 merende pomeridiane.

4. Cucina Nido d'Infanzia ubicata nella sede del Nido stesso - Via Tronto (la distribuzione dei pasti avviene nelle due aule a cura di personale incaricato dall'Amministrazione Comunale e non della ditta appaltatrice, come pure le pulizie delle aule) dal lunedì al venerdì per circa 48 pasti giornalieri escluso il mese di Agosto (circa n.20/30 pasti nel mese di luglio).

Potrà essere previsto un allargamento degli utenti frequentanti il servizio Nido d'Infanzia fino ad un massimo di n.57 pasti giornalieri, come da posti totali autorizzati.

Art.9

DISPONIBILITA' PER ATTIVAZIONE NUOVI SERVIZI

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale, nel corso dell'appalto, attivasse altri servizi, così come definiti al precedente art.7, o altri servizi analoghi o attività di natura complementare, la Ditta aggiudicataria, su richiesta ed a seguito precise indicazioni dell'Amministrazione Comunale, si impegna a dare disponibilità ad ampliare i servizi già erogati con il personale necessario alle stesse condizioni e tariffe del servizio appaltato, secondo le ipotesi previste dal D.Lgs.50/2016, secondo quanto previsto e specificato anche all'art.6 del presente capitolato, alla specifica - Servizi aggiuntivi su richiesta.

Art. 10

MACCHINARI ED ATTREZZATURE

La Ditta Appaltatrice si potrà avvalere delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune e, solo dopo una verifica in loco, farà un atto d'accettazione dell'equipaggiamento per il numero e per la qualità.

Le attrezzature o macchinari che la ditta fornisce per migliorare l'esecuzione del servizio, saranno messe a disposizione senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà propria cura custodirli.

Alla scadenza del contratto, oltre ai beni del Comune, i macchinari e le attrezzature presenti nei vari plessi rimarranno di proprietà dell'Ente.

Antecedentemente all'inizio del servizio, sarà redatto un verbale tra il Responsabile del contratto del Comune e quello della Ditta Appaltatrice sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali. Sarà, inoltre, redatto un inventario dei prodotti alimentari contenuti in dispensa, il cui valore sarà determinato in base alle fatture di acquisto, importo che la ditta aggiudicataria si impegna a corrispondere all'ente con le modalità che saranno definite dal responsabile del servizio.

In caso di eventuale temporanea sospensione del servizio dovuta a lavori di adeguamento della struttura ove è ubicata la mensa centralizzata, la ditta dovrà assicurare i pasti provvedendo alla preparazione e trasporto degli stessi da altro punto cucina autorizzato, in grado di fornire il servizio



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

oggetto di gara, nei tempi e modi previsti nel rispetto della normativa di riferimento, senza nulla pretendere da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 11

CUSTODIA E MANUTENZIONE DEI BENI COMUNI

La ditta appaltatrice è responsabile del corretto funzionamento di tutti macchinari e della loro conservazione e custodia.

Inoltre, la stessa ha l'obbligo di eseguire:

- la manutenzione ordinaria e pulizia dei locali (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettorio, spogliatoi) e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo al loro rimpiazzo o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.
- la sostituzione di tutti gli utensili (frullatori, bollitori, minipinner ecc..) ed elettrodomestici in uso presso le n. 2 cucine per colazione, pranzo e cena, utilizzati a qualsiasi titolo, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche ed idrauliche delle attrezzature e delle loro eventuali riparazioni o sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque in ottemperanza alle normative in materia vigenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato, tempestivamente con specifici interventi nel più breve tempo possibile (massimo 5 giorni lavorativi e consecutivi).

L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà fare pervenire all' Amministrazione Comunale la documentazione rilasciata dalla Ditta specializzata intervenuta, riportante i dati relativi agli interventi eseguiti. In caso di mancato intervento da parte della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione provvederà, previa comunicazione scritta, ad intervenire ed ad applicare le penalità previste dal presente capitolato e poi richiedere il risarcimento del danno.

Tutti gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria, devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro refezionale di competenza.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza.

L'Ufficio di competenza dell'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della Ditta Appaltatrice, e l'effettivo stato delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto dichiarato.

Art. 12

PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio, che essa è tenuta a fornire. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. La Ditta Appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

A tal fine il personale in servizio deve:

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

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta Appaltatrice, fornita e rinnovata a cura del gestore del contratto, di un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento.

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

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

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale e, per conoscenza, all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo del personale, all'interno del quale deve essere prevista la figura del Referente del servizio ristorazione, prima della firma del contratto e per l'anno successivo entro il mese di settembre.

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

- cuochi;



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

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

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dagli accordi locali integrativi degli stessi vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore nella località e nel tempo in cui si svolge il servizio. Nel caso d'inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione alle autorità competenti. Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all' Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale.

Per quanto attiene il personale di ruolo dell'ente, costituito da un'unica unità con rapporto di lavoro a tempo indeterminato e pieno, con la categoria C1 e mansione di "cuoco", si evidenzia che tale unità, pur restando alle dipendenze dell'Amministrazione comunale, verrà destinata a prestare la propria attività lavorativa nel servizio mensa centralizzata, ubicata nei locali della scuola dell'infanzia, attraverso l'istituto del comando.

Il personale sopra indicato dovrà essere impiegato sotto la direzione della Ditta aggiudicataria, secondo le modalità sopra indicate, per concorrere al raggiungimento dell'organico necessario alla gestione dell'appalto complessivo. Come conseguenza dell'obbligo di impiegare il suddetto personale temporaneamente assegnato dal Comune, la Ditta aggiudicataria è tenuta a rimborsare al Comune, con cadenza trimestrale, il costo sostenuto per la relativa retribuzione, comprensivo di salario accessorio al lordo degli oneri fiscali e previdenziali, nelle misure previste dal vigente contratto collettivo di lavoro nazionale e decentrato degli EE.LL. Si precisa inoltre che nel corso della vigenza contrattuale la retribuzione dei dipendenti assegnati potrà subire variazioni (per progressioni economiche , aumenti contrattuali produttività straordinari etc....) con incremento del rimborso dovuto al Comune da parte della Ditta aggiudicataria , senza che ciò determini diritto alla revisione dei corrispettivi.

La Ditta aggiudicataria qualora, nel corso della durata dell'appalto, si trovasse nella necessità di dovere integrare o sostituire, anche a titolo definitivo, il personale assegnato, dovrà farlo con onere economico a proprio carico.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in qualunque momento, di togliere anche in via definitiva il proprio dipendente dal servizio oggetto di appalto e destinarlo ad altro ruolo, in tal caso la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese alla sostituzione.

Il personale comunale da impiegarsi è elencato all'allegato n.4 "Elenco personale impiegato"

Art.13

CLAUSOLA SOCIALE

La Ditta è tenuta, al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, a mantenere alle proprie dipendenze il personale già assunto dall'appaltatore uscente per l'esecuzione del servizio, salvo i casi in cui il personale incorra in gravi e verificate inadempienze. La ditta appaltatrice si impegna a destinare il personale di cui sopra a sedi di lavoro non più distanti di 30 km da Fermignano. Il personale non può essere destinato a sedi più lontane se non con il consenso dell'interessato. La ditta è altresì tenuta all'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015 n.81 (contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati da Associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria).

Il Personale impiegato nel precedente affidamento è elencato all'allegato n.4 "Elenco personale impiegato"

Art. 14

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

La Ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare la formazione del personale impiegato presso la Cucina Centralizzata, i refettori, la cucina del Nido d'infanzia appaltati così come definiti all'art.8 in ambito igienico-sanitario secondo quanto prevede la vigente normativa di settore.

E' tenuta inoltre a svolgere, per lo stesso personale, corsi di formazione e aggiornamento inerenti a qualsiasi aspetto del servizio necessario a garantire il rispetto degli standards di qualità previsti nel presente capitolato.

La Ditta appaltatrice deve assicurare al proprio personale la formazione sulle tematiche previste al punto 5.5.3 dell'allegato 1 al D.M. Ambiente.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso impiegato presso la Cucina Centralizzata, i refettori, la cucina del Nido d'infanzia appaltati suddetti, presentandone copia all'Amministrazione comunale quando richiesto.

La Ditta appaltatrice comunica all'Amministrazione Comunale i Piani di Formazione e Aggiornamento da realizzare periodicamente, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio. Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto. La formazione di base dei nuovi assunti dovrà essere svolta entro un mese dall'inizio del servizio e dovrà essere contestualmente previsto un periodo di affiancamento con personale in servizio di provata esperienza.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

ART.15 - SERVIZIO CIVILE E VOLONTARIATO - TIROCINI

1. L'aggiudicataria potrà inserire nel servizio, compatibilmente con il regolare andamento dei servizi, volontari, persone in servizio civile volontario, volontari europei ed addetti ai lavori socialmente utili in misura complementare e comunque non sostitutiva rispetto all'organico previsto, previa comunicazione all'Amministrazione. L'utilizzo deve avvenire nel pieno e totale rispetto delle vigenti normative che disciplinano le diverse fattispecie e fermo restando preventiva e idonea copertura di polizze RCT/O ed Infortuni a carico dell'aggiudicataria il quale è unico responsabile della incolumità e dell'operato dei soggetti inseriti in tal senso.
2. L'aggiudicataria inoltre potrà inserire nel servizio, compatibilmente con il regolare andamento dei servizi, a scopo di tirocinio, allievi frequentanti corsi scolastici, universitari o di formazione riconosciuti da Enti Pubblici.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà, di inviare persone in servizio civile volontario, volontari, addetti ai lavori socialmente utili e tirocinanti nelle modalità concordate con l'aggiudicataria.
4. In ogni caso la presenza di volontari e tirocinanti, deve essere aggiuntiva e non essere sostitutiva rispetto al personale messo a disposizione da parte dell'Impresa aggiudicataria.
5. L'aggiudicataria si farà carico della formazione in materia di sicurezza fornendo le necessarie informazioni sui rischi specifici esistenti nelle strutture oggetto di espletamento del servizio.

Art. 16 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. La conservazione delle derrate alimentari deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la ditta appaltatrice dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno - a richiesta - essere messe a disposizione del Comune per la verifica, e conservate per la durata di un anno. Si fa obbligo alla ditta di acquistare ed utilizzare un apparecchio per le operazioni di sottovuoto dei cibi da installare presso ogni punto cottura e di un frigo adeguato alle esigenze presso ogni refettorio.
2. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; uno per le carni, uno per le verdure i salumi ed i formaggi. Le carni rosse o bianche, non confezionate devono essere conservate in celle frigorifere distinte separate.
3. lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico;
4. ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto deve essere immediatamente consumato;
5. i prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte bisogna conservarli in adatti contenitori di vetro o plastica per alimenti;
6. le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET";



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

7. i prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salami. Ecc..) devono essere riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi. Scrivere sull' etichetta la data di scadenza e la data di apertura del prodotto;
8. in presenza di pesce surgelato, lo stesso deve essere rimosso dai contenitori di cartone e posto in idonee buste per alimenti avendo cura di apporvi l'etichetta con la data di scadenza;
9. le uova fresche devono essere conservate nel frigorifero nella loro confezione originale;
10. tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere rimossi dai loro contenitori originali e posti in altri idonei contenitori avendo cura di apporvi l'etichetta;
11. i prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti. Tutti i contenitori devono essere etichettati;
12. le confezioni degli alimenti sottovuoto devono essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo;
13. tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "Prodotto non conforme in attesa della resa".

Art. 17

RICICLO e RESIDUI ALIMENTARI

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo.

Tutti i cibi erogati devono essere preparati nella giornata.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, gli alimenti non consumati possono essere ritirati dalle organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che ne fanno regolare richiesta all' Amministrazione Comunale.

Art. 18

CONDIMENTI

Le paste asciutte dovranno essere condite immediatamente prima del momento della distribuzione o del trasporto.

E tassativamente vietato fare uso di formaggi per condimenti non tutelati dalla denominazione d'origine, ad eccezione di formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall' Amministrazione Comunale.

Presso ciascun refettorio deve essere sempre disponibile l'olio extra vergine d'oliva, l'aceto di vino, il sale e, se previsto nella ricetta del giorno, il parmigiano reggiano grattugiato.

Art. 19

PENTOLAME E UTENSILI PER LA COTTURA

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



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Art. 20 ABBATTITORI

Per il raffreddamento dei cibi cotti a temperatura ambiente, la Ditta Appaltatrice deve servirsi di un abbattitore di temperatura, già presente tra le attrezzature.

E' tassativamente vietato raffreddare i cibi cotti immergendoli in acqua.

Art. 21 MENU'

I menù vengono indicati dall'A.S.U.R. come da tabelle allegate.

I menù sono articolati su quattro o su cinque settimane .

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, per qualità, a quelli indicati nell'Allegato n. 1 per ciascuna tipologia d'utenti. Non dovranno essere somministrati cibi preconfezionati, non dovranno essere utilizzati per la preparazione dei pasti cibi in scatola o semilavorati, dovranno essere utilizzati prevalentemente ingredienti freschi e non surgelati.

Per gli alunni della scuola primaria, secondaria di primo grado, dipendenti comunali, pasti a domicilio e Centro socio educativo riabilitativo Francesca dovrà essere somministrato lo stesso menù proposto per la struttura integrata "La Casa del sole".

Art. 22 STRUTTURA DEL MENU' PER LE UTENZE SCOLASTICHE

La struttura del menù per tutti gli utenti della mensa è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- dessert: frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana), dolce o gelato, yogurt;
- Acqua minerale naturale.

Per quanto riguarda i bambini del Nido d'Infanzia la struttura del menù è quella riportata nell'Allegato 1.

La Scuola inoltre potrà richiedere la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere fornite in caso di situazioni eccezionali.

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

I cestini devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono rispettare le specifiche tecniche come in Allegato 2.

Per gli utenti della struttura integrata "La casa del sole" e per i dipendenti comunali in aggiunta al menù tipo è previsto anche il vino.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Art.23 DIETE SPECIALI

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogati dalla Ditta Appaltatrice solo ed unicamente dietro indicazione della dietista. La ditta dovrà individuare tra i cuochi presenti un responsabile delle diete speciali. La Ditta Appaltatrice deve garantire, a seguito di una richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, la dieta speciale stabilendone i tempi ed i modi per l'avvio del relativo servizio. Tutte le richieste per usufruire della dieta speciale devono essere presentate all'ufficio Pubblica Istruzione ed accompagnate dalle opportune certificazioni mediche per patologie particolari oppure presentare l'autocertificazione per i vegetariani o per motivi religiosi. In particolare la Ditta Appaltatrice deve garantire l'erogazione di diete speciali, senza nessun costo aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale:

- per utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- per soggetti affetti dal morbo celiaco e da favismo;
- per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o patologie con definito vincolo dietetico;
- richieste da parte di utenti appartenenti a comunità religiose ebraica o musulmana;
- richiesta da parte di vegetariani.

Diete speciali leggere

Qualora entro le ore 9:30 ne venga fatta richiesta, la Ditta Appaltatrice si impegna alla somministrazione di diete leggere. La richiesta della dieta leggera non richiede certificato medico ed il menu conserva la medesima struttura di cui all' Art. 14 ed è costituito da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine e parmigiano reggiano, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate o da altre pietanze che verranno concordate con la dietista.

Diete speciali per motivi religiosi.

La Ditta Appaltatrice deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto all'Amministrazione Comunale, l'erogazione di diete speciali compatibili con le scelte religiose.

Diete speciali per vegetariani

La Ditta Appaltatrice deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto all'Amministrazione Comunale, un menù vegetariano. Alle richieste d'erogazione di menù differenziati per diete vegetariane, si deve applicare la struttura del menù di cui all' Art. 22.

Diete speciali per motivi di salute (allergie)

Gli utenti interessati dovranno presentare domanda su modello predisposto dall'ufficio Pubblica Istruzione del Comune allegando certificato del medico curante o di una struttura pubblica. La dietista, dopo un accurato controllo sulla regolarità dei certificati medici, provvederà alla disposizione delle diete speciali con comunicazione scritta alla Ditta Appaltatrice della ristorazione. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dal Responsabile del contratto. Per i pasti trasportati devono essere



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Art. 24

VARIAZIONI DEL MENU'

I menù non possono essere modificati se non dietro comunicazione scritta al Responsabile del contratto, con indicazione esplicita della motivazione.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria da parte della Ditta Appaltatrice, e dopo il benestare del Responsabile del contratto, variazioni del menù nei seguenti casi;

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

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

L'Amministrazione Comunale si riserva di eseguire variazioni del menù in caso:

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

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

Art. 25

QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

La Ditta Appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche (Allegato 1) predisposte direttamente dal nutrizionista della ASUR di Urbino.

Art. 26

INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Qualora la Ditta Appaltatrice intendesse proporre diverse preparazioni per festività od occorrenze particolari, deve inoltrare richiesta scritta al Responsabile del Contratto e comunicare tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Se nel menù (Allegato 1) sono già presenti piatti con tali ingredienti, la Ditta Appaltatrice è tenuta solo a ricevere l'autorizzazione dal Responsabile del contratto. Il



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

gestore del contratto non può richiedere nessun incremento di prezzo del pasto per le variazioni adottate.

Art. 27

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad affiggere all' inizio di ciascuna settimana, all' ingresso delle scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente capitolato. Inoltre, il gestore del contratto deve collocare nella sala di distribuzione del pasto il menù del giorno. Lo schema di menù dovrà essere distribuito a tutte le famiglie all' inizio di ogni anno scolastico.

Art. 28

PRENOTAZIONE DEI PASTI

La Ditta Appaltatrice, per la scuola materna entro le ore 09,00/9,30 di ogni giorno, deve avere fatto un sopralluogo nelle classi per rilevare il numero degli alunni a cui erogare il pasto, per gli eventuali pasti della scuola primaria e secondaria di primo grado sarà cura della segreteria della scuola comunicare le presenze, mentre tutti gli altri utenti dovranno comunicare la presenza direttamente al personale della mensa. Adeguamento, ove richiesto dal Responsabile del Settore competente, al nuovo Sistema Pre-pagati per rilevazione delle presenze.

Art. 29

TRASPORTO DEI PASTI PRESSO I TERMINALI DI CONSUMO

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere a proprie spese al trasporto dei cibi cotti alla struttura integrata "La casa del sole" ed al domicilio degli utenti che usufruiscono del servizio, l'elenco dei quali verrà comunicato a cura dell'Ufficio Servizi Sociali.

La Ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio comunale.

Relativamente al servizio aggiudicato alla Ditta Appaltatrice, la stessa deve presentare all'Amministrazione Comunale il Piano dei Trasporti comprensivo delle indicazioni:

tipologia dei mezzi di trasporto;

numeri dei mezzi di trasporto utilizzati;

la targa dei mezzi di trasporto

l'idoneità dei mezzi ai sensi della normativa vigente per trasporto di alimenti.

La Ditta Appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale copia del libretto di circolazione di ciascun mezzo di trasporto impiegato nel servizio.

E' tenuta altresì ad effettuare la manutenzione periodica dei suddetti automezzi e a tenerli in perfetta efficienza.

Art. 30



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI

I mezzi di trasporto dei pasti devono essere idonei ed abilitati esclusivamente al trasporto d'alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti. Gli orari previsti dal Piano di Distribuzione e di Consegna dei Pasti proposto dovranno essere rispettati in modo tassativo; per ritardi nella consegna verranno applicate penali. E' fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice eseguire un'accurata pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

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

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

Art. 31

ORARI DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti negli orari concordati con l'Amministrazione comunale per ogni anno scolastico. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, per ritardi nella consegna verranno applicate penali. Gli orari possono subire modifiche per esigenze organizzative indicate dall'Amministrazione Scolastica e autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Art. 32

SOMMINISTRAZIONE

La Ditta Appaltatrice deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all' Art. 2 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. La stessa, inoltre, deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nella quantità definite nell'Allegato 1 e nel rispetto di quanto enunciato nell'Art. 22 del presente capitolato.

Art. 33

VARIAZIONI DEL NUMERO DEI PASTI

Durante l'esecuzione del servizio, qualora il numero dei pasti venga a variare, sia in aumento che in diminuzione, la Ditta Appaltatrice nulla potrà richiedere sul corrispettivo del prezzo pattuito per ogni singolo pasto. In tal caso il costo annuale del servizio varierà sulla base dei pasti effettivamente erogati. In ogni caso, qualsiasi variazione rispetto al contratto d'appalto, in riferimento alla tipologia di utenti del servizio, dovrà essere preventivamente autorizzata con formale provvedimento dall'organo competente dell'Amministrazione Comunale.

Art. 34

PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo ed a cura del personale della Ditta Appaltatrice, compresa la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni e la porzionatura nel piatto. Il personale in questione dovrà avere un comportamento corretto e professionale sia nei confronti degli alunni che del personale scolastico autorizzato ad usufruire del servizio mensa. Al termine del servizio, il personale della Ditta Appaltatrice deve provvedere alla pulizia dei refettori, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio, lasciando i locali refezionali puliti, disinfettati ed in perfetto ordine. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio degli appositi utensili comunemente usati.

Art. 35

PULIZIA DEI REFETTORI

Le pulizie da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura dei tavoli;
- lavaggio dei tavoli;
- lavaggio degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio;
- pulizia dei servizi igienici dei refettori e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- Non rientra la pulizia del refettorio della struttura integrata "La casa del sole".

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro il personale addetto alla pulizia dovrà provvedere a sparcchiare i tavoli e sistemare gli stessi prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art. 36

PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA

Le operazioni di pulizia dei locali non possono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni delle preparazioni alimentari.

Il personale che compie le pulizie o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

Art. 37

RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice s'impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 38

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

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

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

Art. 39

DIRITTO DI CONTROLLO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale di eseguire controlli in qualsiasi momento, senza alcun preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare le conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, senza limiti d'orario, la presenza presso la cucina ed i locali refezionali di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge e delle condizioni contrattuali. Il gestore del contratto dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Art. 40

COMITATO DI CONTROLLO E RELATIVE COMPETENZE

I soggetti e gli organismi preposti al controllo, oltre agli organismi istituzionali legittimati al controllo, il personale dell'A.S.U.R., sono organizzati in un Comitato di Controllo così costituito:

- il responsabile del Contratto o suo incaricato;
- un rappresentante del Consiglio d'Istituto dell'Istituto comprensivo D.Bramante;
- un rappresentante del Comitato del Nido d'Infanzia;
- un rappresentante del Comitato di indirizzo coordinamento e controllo della struttura integrata COSER "La Casa del Sole" e della struttura CSER "Il posto delle viole";
- Sindaco o suo delegato in rappresentanza dell'Amministrazione Comunale.

L'attività dei soggetti preposti al controllo deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che vengano a contatto con gli alimenti.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Tutti i soggetti preposti al controllo dovranno indossare, in sede d'effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e presso i refettori, apposito camice di colore chiaro, copricapo e mascherina, che la Ditta metterà a disposizione.

Non è soggetto ad indossare il camice ed il copricapo il personale dell'ente incaricato occasionalmente dal Comune a consumare il pasto che viene proposto all'utenza scolastica, nel caso in cui lo stesso sia somministrato nel refettorio.

Al fine di valutare il gradimento dei pasti, è facoltà del Comitato di Controllo la verifica della palatabilità dei pasti attraverso la somministrazione di questionari agli utenti.

Art. 41

CONTROLLI E MODALITA' D'ISPEZIONE

E' fatto obbligo alla ditta di conservare il Pasto Test giornaliero che dovrà essere mantenuto nel surgelatore per 4 giorni. Il Comune, per l'esecuzione dei controlli qualitativi e quantitativi, potrà avvalersi d'ispettori della A.S.U.R. per quanto di competenza di legge.

Inoltre, l'Amministrazione attraverso il proprio personale potrà esercitare il controllo sul servizio come segue:

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

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

L'Amministrazione Comunale istituirà apposita commissione per i controlli di cui al presente articolo.

Art.42

SCIOPERI O ASSEMBLEE

L' Affidatario, nel caso di sciopero o assemblee sindacali del proprio personale, fermo restando il pieno rispetto della normativa vigente in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento ai contingenti minimi, è tenuto ad avvisare con modalità di comunicazione che ne garantiscano la piena efficacia l'Amministrazione almeno cinque giorni prima della data in cui è previsto lo sciopero dandone contestualmente conferma all'Amministrazione salvo che lo stesso



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Affidatario ne sia informato, nel rispetto delle disposizioni contrattuali e normative vigenti in materia di scioperi, in tempi più brevi. Eventuali responsabilità e danni per il mancato rispetto dei necessari preavvisi saranno a carico dell'Affidatario, fermo restando i diversi termini previsti dai contratti di lavoro di riferimento o dalla normativa in materia di sciopero per questa categoria di servizi.

In caso di sciopero del personale del Nido e delle Scuole, l'Amministrazione ne darà comunicazione all'Affidatario almeno 3 giorni prima del giorno fissato per lo sciopero.

Al verificarsi di queste condizioni l'Appaltatore, fermo restando il rispetto della normativa in materia di sciopero, è tenuto sempre a valutare la fornitura di un menu semplificato oppure di un servizio alternativo, come previsto all'Art. 24 del presente capitolato. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, l'Affidatario dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se diverso dal menu concordato.

L'Affidatario nulla potrà pretendere da parte dell'Amministrazione per la mancata prestazione del servizio, anche se causata da scioperi o assemblee del personale della Scuola o dell'impresa stessa.

ART. 43

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

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

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

3) L'aggiudicataria è tenuto inoltre alla redazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei rischi previsto ai sensi dell'articolo 17, comma 1 lettera a, D.Lgs. n. 81/08 ed alla redazione ed aggiornamento del Piano di emergenza ed evacuazione; alla regolare tenuta della cassetta di Pronto Soccorso, a dotare il personale della tessera di riconoscimento di cui all'articolo 26, comma 8° del D.Lgs. n. 81/2008 con indicazione di appartenenza alla ditta aggiudicataria, a fornire i necessari dispositivi di protezione individuale, alla formazione/informazione/addestramento del personale anche con riferimento alle attrezzature e strumenti utilizzati nella gestione dei servizi e attività anche qualora messi a disposizione dall'Amministrazione, in conformità ai rispettivi libretti d'uso e manutenzione, nonché ad ogni altro obbligo previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ivi inclusi i Nuclei d'Emergenza e di Pronto Soccorso, ad eccezione degli interventi a carattere strutturale sugli edifici che ospitano i servizi, che configurino lavori di straordinaria manutenzione.

4) L'Impresa aggiudicataria è tenuta a garantire nella gestione della sede tutte le condizioni di sicurezza a favore degli utenti ed a rimuovere direttamente le condizioni di rischio relative ad interventi ordinari (es. prodotti chimici conservati in armadi chiusi a chiave, vie d'uscita mantenute



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

sgombre da intralci, rimozione specchi non protetti contro l'antisfondamento, fissare scansie e simili alle pareti, accorgimenti idonei ad evitare la caduta oggetti, utilizzo corretto delle prese multiple, rimozione di apparecchiature a rischio, etc.). Qualora il personale dell'aggiudicataria rilevi la presenza di fattori di rischio alla sicurezza non immediatamente rimovibili, provvede ad informare tempestivamente e contestualmente, il proprio Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, il Responsabile dei Servizi Socio Educativi Assitenziali dell'Ente.

5) Il concorrente deve prendere visione della documentazione redatta dal committente ai sensi dell'art.26 , comma 3 del D.Lgs. 81/08, in previsione della redazione del “Documento unico di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.)” definitivo che costituirà allegato al contratto da stipulare con l'aggiudicataria.

6) L'aggiudicataria si impegna a comunicare in forma scritta, entro 5 giorni precedenti l'avvio del servizio le informazioni, allegate al contratto, con riferimento a:

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

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

ART. 44

TRATTAMENTO DATI – Decreto Legislativo n. 196/2003

Il Comune di Fermignano, Titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'impresa aggiudicataria Responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La nomina opera senza bisogno di ulteriori atti formali, dalla data di aggiudicazione anche qualora provvisoria. La Ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. n. 196/2003 ed assicura il pieno ed integrale rispetto di tutte le disposizioni vigenti in materia di riservatezza. Ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque tenuto al risarcimento del danno provocato agli interessati in violazione della normativa richiamata.

Il trattamento dei dati da parte dell'Amministrazione rientra nelle finalità istituzionali direttamente perseguite dall'Ente Locale.

Nei casi di comunicazione di dati personali degli utenti, le parti si impegnano a procedere nel pieno rispetto della riservatezza delle persone, adottando modalità di trasmissione idonee a permetterne la conoscenza esclusivamente al destinatario finale cui debbano pervenire le informazioni.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

In caso di decadenza o revoca dell' Affidamento e alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere restituita al Comune di Fermignano senza alcun onere aggiuntivo. I dati detenuti dall'Impresa dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica; successivamente alla verifica congiunta di eventuali incongruenze, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

Art. 45 PENALITA'

A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati se si riscontrino inadempienze della Ditta Appaltatrice nell' esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale procederà, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, all'applicazione delle penali in relazione alla gravità dell'inadempienza secondo i parametri dell'Allegato 3. Per i casi non specificatamente previsti nell'allegato di riferimento, l'importo della penale sarà determinato e comparato alla violazione più assimilabile. Per gravi irregolarità sotto il profilo igienico-sanitario e che possono arrecare un danno all'Amministrazione Comunale, si applicheranno le seguenti penalità:

1. alla prima segnalazione si applicherà una trattenuta pari al 10% del prezzo unitario del pasto, moltiplicato per il numero dei pasti che avrebbero dovuto essere erogati dal centro di cottura, ove si è constatata l'inadempienza, in quel dato giorno.
2. alla seconda segnalazione una trattenuta (calcolata secondo i criteri citati al punto 1 del presente articolo) pari al 20%.

Per le inadempienze concernenti l'Allegato 2, qualora la Ditta Appaltatrice sia stata sanzionata complessivamente per 3 volte, le ulteriori sanzioni, fino alla sesta, saranno comminate raddoppiando l'importo della penalità. Dalla settima alla nona l'importo della penalità sarà triplicato. La decima penalità sarà comminata triplicandone l'importo maggiorato di 5.000,00 euro.

Art. 46 APPLICAZIONI DELLE PENALITA'

L'applicazione delle penalità è di competenza dell'Amministrazione Comunale attraverso il Responsabile del Contratto.

Ogni applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dei soggetti preposti al controllo, alla quale la Ditta Appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione.

Trascorso il termine di 3 (tre) giorni o qualora le controdeduzioni della Ditta Appaltatrice non siano ritenute valide l'Amministrazione procederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall' Art. 45 del presente capitolato.

Art. 47 RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

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

- per ripetute infrazioni per le quali sono state applicate le penali;
- apertura di una procedura fallimentare della Ditta Appaltatrice;
- per arbitrio abbandono dei servizi oggetto dell'appalto da parte del gestore;
- per cessione, da parte della Ditta Appaltatrice, ad altri degli obblighi relativi al contratto senza il preventivo consenso dell'Amministrazione Comunale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa della Ditta Appaltatrice.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per la ristorazione nel Comune di Fermignano. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Nel caso che le ditte in graduatoria interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno. Alla Ditta Appaltatrice, inadempiente, sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Art. 48

LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La Ditta Appaltatrice aggiudicataria del contratto deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Le licenze e le necessarie autorizzazioni in questione, saranno richieste dalla Ditta Appaltatrice, a sua cura e spese, e saranno intestate al Legale Rappresentante la Ditta stessa. Una copia autenticata di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici dell'Amministrazione Comunale entro e non oltre i 120 giorni dalla data d'affidamento dell'Appalto.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Art. 49

CAUZIONE DEFINITIVA, ASSICURAZIONE E GARANZIE

La ditta aggiudicataria, al momento della stipula del contratto di appalto, dovrà costituire una cauzione definitiva a favore del Comune ai sensi dell'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, almeno pari al 10% dell'importo risultante dall'esito di gara per i complessivi due anni (n.24 mesi). Qualora la ditta utilizzi il metodo della polizza fidejussoria, questa, accesa presso primari istituti autorizzati, dovrà essere esigibile per tutta la durata dell'appalto a semplice richiesta scritta della stazione Appaltante, senza obbligo di preventiva escussione.

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

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue in graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di conclusione del servizio oggetto dell'appalto.

La Ditta Appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo la Ditta Appaltatrice s'impegna a consegnare all'Amministrazione Comunale, prima della stipula del contratto, una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria compagnia d'assicurazione, nella quale venga indicato che l'Amministrazione Comunale e Scolastica devono essere considerate "terze" a tutti gli effetti. L'Amministrazione Comunale e quella Scolastica sono esonerate da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio. Il predetto contratto assicurativo dovrà provvedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dalla Ditta Appaltatrice. Inoltre, dovranno essere compresi i danni occorsi e accaduti a causa e in occasione dello svolgimento dei servizi e/o lavori oggetto del presente appalto. L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) e per ogni anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%. Copia delle polizze deve essere consegnata all'Ufficio di competenza dell'Amministrazione Comunale, almeno 7 (sette) giorni prima della firma del contratto. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che potrebbe accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Art. 50 SPESE

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

Art. 51 ALTRE NORME REGOLATRICI DELL' APPALTO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento alle normative vigenti in materia di appalti e servizi in vigore al momento della gara o che saranno emanate nel corso di validità del contratto, se e in quanto applicabili. La Ditta Appaltatrice è pertanto tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate.

Art. 52 CONTROVERSIE

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

Art. 53 PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla Ditta Appaltatrice con l'Amministrazione Comunale a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quando stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente acclusi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 54 MODALITA' DI PAGAMENTO

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni in oggetto del presente capitolato saranno effettuate dall'Amministrazione Comunale in favore della Ditta Appaltatrice a mezzo di mandati di pagamento emessi in favore della stessa Ditta Appaltatrice, la quale si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010. L'inadempimento dei citati obblighi di tracciabilità finanziaria comporterà l'immediata risoluzione del rapporto contrattuale.

Art. 55 LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Al termine d'ogni mese il gestore presenterà la relativa fattura riportante il numero dei pasti effettivamente erogati ed un allegato schema riepilogativo degli ordini giornalieri.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'impresa, in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati, sarà emessa entro 30 (trenta) giorni dalla data del suo ricevimento purché riscontrata conforme alle schede di rilevamento dei pasti giornalmente compilate dal personale incaricato ed in conformità del presente capitolato. L'Amministrazione Comunale effettuerà il riscontro dei pasti giornalieri somministrati anche attraverso le segreterie delle direzioni didattiche, il personale del Nido d'Infanzia e della struttura integrata "La casa del sole". Le fatture emesse per un numero di pasti non corrispondente a quanto attestato dalle scuole e comprovato dai registri controfirmati dagli insegnanti e dal personale della struttura integrata "La Casa del Sole", verranno segnalate per le dovute modifiche. Le fatture verranno liquidate previa acquisizione periodica del DURC.

Art. 56

INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto la Ditta Appaltatrice si impegna a riconsegnare all' Amministrazione Comunale i locali con impianti ed attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale. Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell' Amministrazione Comunale tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la ditta ha messo a disposizione per l'esecuzione del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta Appaltatrice.

Art. 57

MODALITÀ DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art.83 D. Lgs. n. 50/2016, secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base agli elementi di seguito indicati, dettagliatamente riportati nell'allegata Scheda Criteri di valutazione:

1. Proposta tecnica :punteggio massimo 70 di cui:

- progetto gestionale ed esecutivo del servizio: fino a massimo 45 punti;
- personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile: fino a massimo 7 punti;
- proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi: fino a massimo 18 punti

Si precisa che quanto contenuto nell'offerta tecnica costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

2. Offerta economica: punteggio massimo 30.

- Corrispettivo economico a pasto formulato mediante indicazione del ribasso percentuale sul prezzo posto a base d'asta.

Le modalità di gara sono esplicitate in dettaglio nel presente capitolato (allegati n.5 e n.6).



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Art.58 DOMICILIO DELLA DITTA

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

Art. 59 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 60 ALLEGATI

Tutti gli allegati summenzionati sono parte integrante del presente capitolato.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Allegato 1

Formano parte integrante e sostanziale del presente documento i menù tipo predisposti e vidimati dal servizio ASUR su quattro o più settimane per:

- Nido d'infanzia (1-3 anni - compresa merenda del mattino e del pomeriggio)
- Scuola dell'infanzia (compresa merenda)
- Struttura integrata "La Casa del sole"

Si specifica quanto segue:

Nido d'infanzia

Merenda mattino lattanti: Latte in polvere individualizzato in base all'eventuale prescrizione pediatrica;

Merenda mattino semidivezzi e divezzi: come da menù (frutta fresca di stagione).

Pranzo Lattanti: latte in polvere, pappe, minestrina, carne frullata o pesce frullato, frutta frullata, omogeneizzati;

Pranzo semidivezzi e divezzi: come da menù;

Merenda pomeriggio Lattanti: latte in polvere, frullato, spremuta, yogurt, succo di frutta;

Merenda pomeriggio semidivezzi e divezzi: come da menù.

(a titolo indicativo si evidenzia che per l'anno scolastico 2016/2017 sono iscritti al servizio n. 12 lattanti e n. 34 semidivezzi e divezzi)

Scuola dell'infanzia

Nel conteggio dei pasti e del costo per gli alunni della scuola dell'infanzia deve anche essere considerata e ricompresa la fornitura del materiale per la merenda mattutina

Merenda mattino: come da menù.

Alcuni bambini usufruiscono della sola merenda del mattino e non usufruiscono del pranzo.

Struttura integrata "La Casa del sole"

Nel conteggio dei pasti e del costo per gli ospiti presso la struttura "La casa del sole" - servizio residenziale COSER e servizio diurno CSER - deve anche essere considerata e ricompresa la fornitura del materiale per la colazione e per la merenda.

Elenco alimenti colazione:

- biscotti, fette biscottate, latte, caffè d'orzo, thè, limoni;

Elenco alimenti merenda pomeridiana:

- yogurt e bevande, thè, camomilla, succo di frutta.

N.B. La composizione dei pasti per la scuola primaria, secondaria di primo grado, dipendenti comunali, utenti Centro Francesca, eventuali pasti a domicilio è la stessa del pranzo per gli ospiti struttura integrata "La casa del sole".



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Allegato 2

COMPOSIZIONE DEI CESTINI DA VIAGGIO

Scuola dell'infanzia:

1 panino all'olio gr. 50 con gr. 30 di prosciutto crudo;

1 panino all'olio gr. 50 con gr. 30 di formaggio;

carota cruda gr. 100;

1 banana media grandezza;

1 crostatina monoporzione gr. 45;

1 succo di frutta in brick 200 ml;

1 bottiglia di acqua naturale in PET da 500 ml;

2 tovaglioli di carta;

1 bicchiere monouso.

I panini devono essere incartati singolarmente in carta di alluminio. Le carote pulite, lavate e tagliate in quattro parti devono essere immerse in acqua e limone prima di essere avvolte in carta di alluminio.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Allegato 3

PENALITA' PER INADEMPIENZE CONTRATTUALI

	Penali in euro	Tipologia
A	6.000,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità.
B	2.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato.
C	2.000,00	Per mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione accertato dalla ASUR o dall'incaricato del Comune.
D	3.000,00	Per mancata conservazione del Pasto Test giornaliero.
E	1.000,00	In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 15 (quindici) minuti.
F	500,00	Per ogni pasto in meno (comprese le diete), non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico o struttura.
G	5.000,00	Per carenza igieniche delle cucine, dei refettori, e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.
H	2.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale ASUR.
I	2.000,00	Per assenza superiore a 3 (tre) giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione.
L	3.000,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'offerta presentata.
M	1.500,00	Per mancata consegna entro i termini previsti dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica ed orario.
N	2.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato.
O	3.000,00	Per mancata somministrazione di eventuali prodotti offerti in sede di gara nel progetto gestionale (DOP, biologici, IGP, filiera corta, km zero, ecc.)
P	3.000,00	Per difformità non autorizzate dei prodotti somministrati rispetto all'elenco delle marche fomite.
Q	3.000,00	Per irregolarità nel versamento di contributi previdenziali assistenziali ed assicurativi.
R	10.000,00	Per mancato rispetto del piano di risoluzione delle emergenze.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Allegato 4

Personale impiegato dall'Appaltatore uscente:

	QUALIFICA	LIVELLO
1	aiuto cuoco	5°
2	ASM	6°
1	ASM	6°
1	ASM	6°
1	ASM	6°

Personale di ruolo dell'ente che l'aggiudicatario si impegna ad utilizzare alle condizioni indicate all'art. 12 del capitolato per la gestione del servizio

Categoria	Qualifica	Ore settimanali
C	Cuoca	36



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Allegato 5

REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA

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

- requisiti di cui agli artt. 80 – 83 del D.Lgs. 50/2016;
- iscrizione alla CCIAA nel Registro delle Imprese o all'Albo delle Imprese Artigiane;
- Esperienza conseguita nello svolgimento del servizio oggetto di affidamento da parte di un ente pubblico, per un periodo continuativo di almeno tre anni nell'ultimo quadriennio, consistente nella gestione di servizio avente importo almeno pari a quello del presente bando (€.528.000,00 biennale, €.264.000,00 annuo).
- **REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E TECNICA** Ai sensi dell' art.83 del D. Lgs. n. 50/2016 in relazione alle capacità economica e tecnica ritenute essenziali dalla stazione appaltante, sono ammessi esclusivamente:

CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

- a) le imprese che nei tre anni precedenti (ultimi tre bilanci approvati) abbiano avuto un fatturato d'impresa almeno pari all'importo complessivo a base d'asta €. 528.000,00).

CAPACITA' TECNICA

- a) le imprese che nei tre anni precedenti (ultimi tre bilanci approvati) abbiano avuto un fatturato d'impresa nel settore specifico per servizi analoghi per un ammontare complessivo presunto a base d'asta di €. 528.000,00.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Allegato 6

SCHEDA CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio **“dell’offerta economicamente più vantaggiosa”**, da determinarsi ai sensi dell’art. 95, comma 2 e 3, lettera a) del D. Lgs. 50 del 18/04/2016, sulla base dei seguenti parametri:

<input type="checkbox"/> ELEMENTI DI VALUTAZIONE	<input type="checkbox"/> Punteggio massimo
Offerta economica	30
Progetto gestionale ed esecutivo del servizio	45
Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile	7
Proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi ad invarianza di spesa	18
<input type="checkbox"/> Totale punteggio complessivo	100

- Offerta economica fino a punti 30/100

Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito con la seguente formula:

$V_i = (R_i / R_{max})$ elevato ad α

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i -simo

R_{max} = ribasso dell’offerta più conveniente

α = coefficiente pari a 0,1

- Offerta tecnica fino a punti 70 /100 di cui:

- *progetto gestionale ed esecutivo del servizio: fino a massimo 45 punti, di cui*
 - punti 15
 - Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori = 5 punti;
 - Percentuale di utilizzo di prodotti biologici , DOP, Km 0, = 10 punti;
 - punti 10
 - Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;
 - punti 5
 - Piano dei trasporti;
 - punti 10
 - Risoluzione delle emergenze - L’impresa dovrà predisporre un piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, eventi meteorologici, ecc... verrà valutata l’eventuale disponibilità, per tutta la durata dell’appalto, di un centro di cottura in grado di supportare in caso di emergenza quello comunale. Si dovrà allegare copia della planimetria della cucina e copia autorizzazione sanitaria e del numero degli addetti presenti.



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

- **DISTANZA:**
- entro 20 chilometri 10 punti
- da 21 a 30 chilometri 4 punti
- oltre 30 chilometri 2 punti

○ punti 5

- Avere un centro di distribuzione derrate, convenzionali e biologiche (il centro dovrà essere di proprietà o in uso sotto qualunque forma per tutta la durata del contratto, certificato ISO 9001:2008, 14001, e certificato biologico Reg. CE 874/2007 e il Reg. CE 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. Si dovrà allegare planimetrie del magazzino, e le certificazioni sopra elencate).

I punti saranno così assegnati in base alla distanza del centro:

- **DISTANZA:**
- entro 50 chilometri 5 punti
- da 51 a 100 chilometri 3 punti
- oltre 100 chilometri 1 punto

Nella valutazione del progetto per la gestione del Servizio oggetto di gara, sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto, l'elaborato progettuale escluso l'indice, non deve superare complessivamente nr. 10 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata.

- *Personale impiegato, piano di formazione del personale e presenza del responsabile: fino a massimo 7 punti;*

Il punteggio sarà assegnato all'impresa tenendo conto del personale impiegato e del numero di ore assegnato, dei corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso i refettori nel corso dell'appalto e della presenza del responsabile presso la struttura stessa, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e le normative di carattere igienico sanitario e della sicurezza del lavoro.

- *proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi: fino a massimo 18 punti:*

Tali proposte aggiuntive e/o innovative offerte, che non implicano aumento dei costi rispetto a quanto previsto dal capitolato, possono essere riferite sia a servizi resi direttamente o indirettamente agli utenti sia riferite a nuove attrezzature, ausili, o interventi migliorativi del servizio e delle strutture. Devono essere dettagliatamente indicate le proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali, qualitative e quantitative di ogni elemento offerto. L'elaborato progettuale escluso l'indice, non deve superare complessivamente nr. 5 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata.

E' onere della ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio

Si precisa che quanto contenuto nell'offerta tecnica costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio

TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO 100



Comune di Fermignano

Provincia di Pesaro e Urbino

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, la Commissione appositamente nominata procederà ad assegnare, per ogni sub-profilo, un giudizio tra i cinque di seguito precisati, cui corrisponde un coefficiente. Il punteggio di ogni sub-profilo sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub-profilo stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (**coefficiente V(a)_i**). I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

Giudizio Coefficiente

Ottimo 1

Buono 0,80

Sufficiente 0,60

Scarso 0,40

Inadeguato 0,20

Coefficiente V(a)_i = *media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.*