

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 1 di 27

Allegato B - CAPITOLATO SPECIALE

Sommario

Sommario	1
1 - OGGETTO DELL'APPALTO	1
2 - DEFINIZIONI	2
3 - DURATA DEL CONTRATTO	2
4 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO	3
5 - REVISIONE DEL PREZZO	4
6 - SUBAPPALTO	4
7 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO	4
8 - GESTIONE DELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA	5
9 - PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA DERRATE	5
9.1 DERRATE BIOLOGICHE – PESCE	7
10 – MENU A TEMA – RICORRENZE SPECIALI	8
11 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	8
12 - DIETE SPECIALI - VARIAZIONI DEL MENU	9
13 - TRASPORTO DERRATE E PASTI	10
14 - LOCALI ED ATTREZZATURE	11
15 - MANUTENZIONE E PULIZIA LOCALI ED ATTREZZATURE	12
16 – PERSONALE	14
17 - CONTROLLI	16
18 - INADEMPIENZE, PENALITÀ E RISOLUZIONE DI DIRITTO	18
19 - APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ	22
20 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	22
21- IPOTESI DI RECESSO DAL CONTRATTO	23
22 – VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE	23
23 - CAUZIONE DEFINITIVA	24
24 - CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO	24
25 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	24
26 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI	25
27 - STIPULA DEL CONTRATTO	25
28 - RINVIO	25
Allegati al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale	25

1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di cui beneficeranno i bambini, gli insegnanti, il personale ausiliario e/o autorizzato delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie del Comune di Fabriano, nonché della scuola secondaria di I grado indicata nell' All. B.1.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, di estendere i servizi agli alunni, insegnanti, personale ausiliario e/o autorizzato delle altre scuole secondarie di primo grado e/o di procedere con

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 2 di 27

l'affidamento di servizi analoghi di cui all'art. 76, comma 6 all'Aggiudicataria, anche attraverso l'utilizzo di ulteriori Centri di cottura e di punti di distribuzione (refettori) diversi dagli attuali.

Il servizio di ristorazione scolastica prevede:

- 1) L'approvvigionamento delle derrate;
- 2) Il servizio di preparazione dei pasti, comprensivo della preparazione diete speciali, che sarà espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità che, a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo), in due o più centri di cottura/cucine tra quelli di seguito elencati:

(F1) Centro Cottura sito in Fabriano (AN) c/o scuola "Borgo – Ciampicali", via Giacomo Ciampicali
(F2) Centro Cottura sito in Fabriano (AN) c/o scuola "Allegretto di Nuzio", via Cappuccini 19
(F3) Centro Cottura sito in Fabriano (AN) c/o scuola "Aldo Moro", via Aldo Moro
(F4) Centro Cottura sito in Fabriano (AN) c/o scuola Santa Maria, via Bennani

L'Operatore Economico formulerà nell'Offerta tecnica un progetto organizzativo che consenta l'ottimizzazione del servizio, nonché la gestione di eventuali situazioni emergenziali, indicando i centri di cottura di cui intende avvalersi e l'allocazione delle attrezzature necessarie.

- 3) Il trasporto e la consegna dei pasti nei refettori e nei punti di distribuzione di cui all'All. B.1;
- 4) La distribuzione dei pasti nei refettori di cui all'All. B.1;
- 5) L'allestimento e la pulizia dei locali di servizio e delle aree "refettori";
- 6) La manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei veicoli forniti in comodato di cui ai successivi punti 13, 14 e 15;
- 7) Le attività di cui al successivo art. 7 e tutte le altre attività, anche non espressamente indicate, necessarie al corretto espletamento del servizio.

2 - DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- "ASM" = Addetto Servizio Mensa
- "Capitolato Speciale" o "Capitolato" = Il presente documento comprensivo di tutti gli Allegati tecnici.
- "Codice", "Codice dei contratti" = codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs n. 36/2023 e s.m.i.
- "Impresa", "I.A." o "IA" = l'Impresa o Raggruppamento Temporaneo di Imprese risultata/o aggiudicataria/o del servizio.
- "JS" = Jesiservizi srl
- "Stazione Appaltante" o "SA" = Jesiservizi srl.
- "Amministrazione" = Amministrazione Comunale di Fabriano.

3 - DURATA DEL CONTRATTO – OPZIONI E RINNOVI

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è pari a n. 2 (due) anni, decorrenti dalla data del 01/09/2023 o comunque dalla data di effettivo avvio del servizio se successiva, come risultante da verbale di avvio dell'esecuzione redatto in contraddittorio fra le parti.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 3 di 27

Opzioni E Rinnovi

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a 1 (un) ulteriore anno.

La Stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari 4 (quattro) mesi, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o (in alternativa) alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante. L'esercizio di tale facoltà verrà comunicato all'IA almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificheranno le condizioni indicate all'art. 120 comma 11, in tal caso la IA sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

La Stazione appaltante si riserva di richiedere in corso di esecuzione qualora si dovesse rendere necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni, a causa di una variazione del numero degli iscritti al servizio di refezione scolastica del Comune di Fabriano fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, imponendone all'IA l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante si riserva inoltre di procedere con l'affidamento all'Aggiudicataria, di servizi complementari di cui all'art. 76 c. 6 del Codice dei contratti vigente, anche attraverso l'utilizzo di ulteriori Centri di cottura ubicati in Comuni diversi dagli attuali nel limite del 20% della quantità di pasti prevista dalla presente gara.

4 - VALORE DELL'AFFIDAMENTO

L'importo a base di gara relativamente al periodo di due anni oggetto dell'appalto, è di Euro 1.987.563,00 (Unmilionenovecentoottantasettemilacinquecentosessantatre/00) IVA esclusa, oltre ad Euro 2.200,00 per costi della sicurezza non soggetti a ribasso di cui al DUVRI (All. B.4).

Tale valore è stato calcolato moltiplicando il quantitativo presunto di pasti per anno scolastico indicato nell'All. B.1 "Dimensione e distribuzione dell'utenza" e pari a n. 149.495 pasti presunti bambini+ n 13.420 pasti presunti adulti, per il relativo importo unitario a base di gara di € 6,10 a pasto, al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza.

Il numero dei pasti per anno scolastico potrà variare in base all'andamento delle iscrizioni degli alunni alle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Fabriano ed al relativo servizio di refezione scolastica.

L'Amministrazione comunicherà prima dell'inizio di ciascun anno scolastico il numero presumibile dei pasti per il periodo.

Il valore globale stimato dell'appalto è pari pertanto ad € 4.792.235,26 al netto di Iva, suddiviso come da tabella seguente:

Tabella 2

Importo complessivo (A+B)	1.989.763,00
Importo per l'opzione di proroga	442.080,70
Importo per il rinnovo	994.481,50
importo per servizi analoghi	681.305,03
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	684.605,03
Valore globale stimato	4.792.235,26

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 4 di 27

5 - REVISIONE DEL PREZZO

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento calcolato sulla variazione eccedente il superamento del predetto cinque per cento, in relazione alla prestazione principale.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizza l'indice nazionale dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 60, comma 3, lettera b del vigente Codice dei contratti.

Il prezzo unitario di affidamento per pasto resterà fisso e imm modificabile per il primo anno di contratto.

L'aggiornamento del prezzo unitario non opererà automaticamente e non avrà efficacia retroattiva, ma sarà applicato a seguito di istruttoria condotta dalla Committente, entro 15 gg. dalla richiesta inviata a mezzo pec dall'IA.

Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione prezzi si utilizzeranno le risorse previste dall'art. 60 c. 5 del vigente Codice dei contratti.

6 - SUBAPPALTO

L'Operatore economico indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo ai sensi di quanto previsto dall'art. 119 comma 4 lett. c). In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera, non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Si precisa che è riservata all'affidatario la prevalente attività di preparazione e cottura dei pasti,

in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto, dell'esigenza di rafforzare il controllo dei luoghi di lavoro, di garantire una uniforme qualità dei pasti somministrati, una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto ai sensi di quanto previsto dall'art. 119 commi 6, 7 e 12.

7 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo mediante fornitura delle derrate da parte della I.A. e cottura/preparazione presso le cucine indicate all'Art. 1, come di seguito dettagliato.

Le prestazioni sono, in via esemplificativa ma non esaustiva, le seguenti:

- Elaborazione delle tabelle dietetiche del menù, del ricettario e dell'elenco degli allergeni;
- Reperimento, stoccaggio e corretta conservazione di derrate alimentari di prima qualità.

I generi alimentari dovranno essere forniti etichettati, nella quantità necessaria e con le caratteristiche di qualità per ogni singolo alimento indicate nell'All. B.2 "caratteristiche merceologiche degli alimenti", ed in ogni caso, anche se non compresi nelle schede merceologiche, dovranno essere di prima qualità.

Per la preparazione di diete speciali, la IA dovrà fornire prodotti alimentari anche in formato monoporzione.

Potranno essere richiesti anche alimenti dietetici, su prescrizione medica, anche se non previsti dall'All. B.2;

- Preparazione dei pasti nelle cucine indicate nell'Art.1 nelle quantità comunicate giornalmente;
- Trasporto dei pasti a tutte le scuole indicate nell'All. B.1 "Dimensione e distribuzione dell'utenza", escluse le strutture che sono sede di centro di cottura;
- Distribuzione dei pasti in tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado indicate nell'All. B.1 citato;
- Allestimento dei tavoli nei refettori oggetto del servizio, con fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta;
- Riempimento caraffe d'acqua e disposizione sui tavoli prima e durante il servizio di distribuzione dei pasti nelle scuole oggetto del servizio;

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 5 di 27

- Porzionatura e scodellamento dei pasti agli utenti delle scuole oggetto del servizio;
- Distribuzione del parmigiano direttamente sui piatti per le scuole oggetto del servizio;
- Per il pranzo dei bambini delle scuole dell'infanzia e del 1° ciclo delle scuole primarie (1° e 2° classi), il servizio prevede lo sbucciamento della frutta; tale operazione dovrà essere effettuata al massimo 20 minuti prima della somministrazione. Le susine, in quanto biologiche, possono essere mangiate con la buccia, previo adeguato ed accurato lavaggio;
- Per il pranzo dei bambini delle scuole dell'infanzia e del 1° ciclo delle scuole primarie (1° e 2° classi), il servizio prevede il taglio della carne in piccoli pezzi;
- Sparecchiamento e pulizia dei tavoli e delle sedie dei refettori delle scuole oggetto del servizio dopo la distribuzione dei pasti con posizionamento delle sedie sopra i tavoli;
- Pulizia, lavaggio e rigoverno dei locali mensa, compresi i refettori;
- Ritiro e lavaggio dei contenitori e dei carrelli utilizzati per il trasporto pasti;
- Lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature dopo la distribuzione dei pasti;
- Fornitura dei prodotti per la pulizia dei contenitori e delle stoviglie e per la pulizia dei locali cucina e dei servizi annessi;
- Pulizia dei centri di cottura;
- Monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione quadrimestrale.
- Mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie previste per legge e conformi alla vigente normativa in materia;
- Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti da tutti i locali di produzione e consumo (refettori) dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- Manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi dei refettori e dei centri cottura;
- Ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate.

8 – GESTIONE DELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA

In presenza di eventuali stati di emergenza dichiarati dalle competenti Autorità, la IA dovrà condividere con JS/Comune le disposizioni/modifiche da adottare per l'attuazione del servizio, attenendosi scrupolosamente alle normative vigenti ed alle disposizioni impartite delle Autorità Nazionali e Regionali. Eventuali costi aggiuntivi, derivanti da tali disposizioni, potranno essere riconosciuti alla IA, se adeguatamente giustificati e documentati.

9 - PREPARAZIONE DEI PASTI E FORNITURA DERRATE

Il pasto tipo è costituito da: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert, acqua potabile della rete idrica cittadina, fatta eccezione per eventuali emergenze in cui si fornirà acqua minerale naturale.

I pasti veicolati sono di norma in multirazione.

I pasti dovranno essere prodotti in base ai menù riportati nell'All. B.5.

L'IA dovrà redigere un ricettario basato su tali menù, in cui dovranno essere indicate le diverse preparazioni e le grammature previste per le stesse. Il ricettario dovrà essere comprensivo dell'elenco degli allergeni.

In occasione di uscite/gite scolastiche, su espressa richiesta delle scuole, la IA dovrà fornire cestini con pranzo al sacco sia per la ristorazione in generale, sia per le diete speciali, confezionati in modo idoneo (in alternativa al pasto consumato nel refettorio), compreso tutto il materiale a perdere occorrente per fruire del pasto fuori dalla scuola.

I cestini saranno composti indicativamente da 2 panini farciti con prosciutto e formaggio, un dolce in monoporzione, un frutto o un succo di frutta in brick da ml 200 ed 1 bottiglietta d'acqua da 500 ml.

La IA si impegna inoltre, a somministrare, su richiesta della JS, menù speciali in particolari ricorrenze (Natale, Pasqua, ecc.) senza variazioni di prezzo.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 6 di 27

Approvvigionamento delle derrate

La JS promuove l'utilizzo di prodotti locali e comunque a "filiera corta".

Si considerano locali le derrate prodotte in un raggio di 150 km dal Municipio di Fabriano. L'impiego di prodotti provenienti da un areale non distante dal luogo di consumo è voluto per contrastare l'inquinamento atmosferico dovuto ai gas inquinanti emessi dai mezzi di trasporto.

Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali:

- No OGM;
- Prima qualità;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli;
- I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua minima del 70 %.

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{Data tmc} - \text{Data di consegna}}{\text{Data tmc} - \text{Data di produzione}} \times 100$$

ove

"tmc" = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

- Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori a quanto ordinato, l'I.A. ha l'obbligo di reintegrare le quantità, nel rispetto della vita residua minima del prodotto di cui sopra (non inferiore a 70%).
- Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.
- La JS potrà richiedere, qualora lo reputi necessario, qualsiasi documentazione o certificazione sanitaria, anche non obbligatoria, sui prodotti forniti.

Il mancato adempimento a tali richieste sarà di per sé motivo di revoca dell'affidamento.

- Tutte le derrate necessarie per la preparazione dei pasti giornalieri, devono essere presenti nelle strutture entro le ore 9:30 del giorno in cui è prevista la somministrazione.
- Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e da quanto indicato nell'All. B.2.
- La IA, nel caso abbia previsto nel menù alimenti non elencati nell'All. B.2, dovrà provvedere ad integrare lo stesso con le schede tecniche degli alimenti mancanti che dovranno essere sottoposte all'autorizzazione di JS.
- Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.
- Le derrate alimentari, presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche dell'All. B.2.
- La IA deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili a JS, ad ogni richiesta, certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari idonee alle vigenti normative in materia alimentare e all'All. B.2.
- La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi al rispetto di progettualità legate all'educazione alimentare (es. progetto Pappa Fish). Nel caso in cui, da parte di soggetti istituzionali o terzi, si ottenessero forniture e/o finanziamenti per

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 7 di 27

l'acquisto di specifiche derrate alimentari, con modalità da stabilire, la IA riconoscerà in ogni caso alla JS una riduzione di prezzo corrispondente al valore della materia prima non fornita.

- Non sono permessi i prodotti a base di glutammato monosodico come dadi, gli estratti per brodo, alimenti ricostituiti (ad es. bastoncini di pesce), ecc.
- Nella fase di approvvigionamento, si devono prevedere imballaggi riutilizzabili o facilmente riciclabili (cassette di legno o cartone per l'ortofrutta, vetro verde per l'olio, confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti).

9.1 DERRATE BIOLOGICHE – PESCE

La JS promuove, per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, nonché di quelli provenienti dal circuito del commercio equo e solidale (Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6 luglio 2006).

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono essere in possesso dei requisiti di qualità, della certificazione e della etichettatura prevista dalla normativa vigente in materia.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dai CAM (DM n.65 del 10 marzo 2020). Nello specifico le derrate biologiche richieste sono:

- Frutta ad eccezione delle mele e dei Kiwi che potranno essere convenzionali;
- Verdura ad eccezione di cavolo verza, cavolfiore/broccolo, zucchine, cipolle e carote;
- Yogurt;
- Pasta di semola;
- Pane semi integrale;
- Carne bovina bio al 60% (tre somministrazioni su cinque dovranno essere bio);
- Carne suina bio al 10% (una somministrazione su 10 dovrà essere bio);
- Carne avicola bio al 20% (una somministrazione su 5 dovrà essere bio);
- Legumi e cereali (ad eccezione del riso);
- Farina di grano tenero;
- Pomodori trasformati quali pelati e polpa;
- Uova in guscio;
- Olio extra vergine di oliva.

Ad inizio anno scolastico l'IA dovrà calendarizzare le somministrazioni dei prodotti biologici in modo da poter permettere una verifica alla JS.

Gli alimenti biologici dovranno essere stoccati e gestiti separatamente dagli altri.

Nel caso in cui l'ortofrutta fresca bio non fosse disponibile sul mercato, a causa di eventi atmosferici particolari, la IA dovrà proporre la sostituzione nel menù giornaliero con altra ottenuta con tecniche di lotta integrata.

In caso di impossibilità dimostrata di utilizzo anche dei prodotti ottenuti con tecniche di lotta integrata, potrà essere autorizzata la sostituzione con prodotti provenienti dall'agricoltura tradizionale privilegiando quella di provenienza regionale.

La mancata reperibilità dell'ortofrutta bio ed eventualmente integrata prevista nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte della IA tramite dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella tipologia.

La JS accerterà l'effettiva assenza del prodotto bio tramite la verifica della disponibilità nei listini del mercato ortofrutticolo di Bologna e/o presso la documentazione fornita dalla Borsa Merci Telematica Italiana.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 8 di 27

Il pesce dovrà provenire da pesca locale (pesce fresco del mare Adriatico) quando previsto dal menù compatibilmente con la stagionalità e presenza del prodotto ittico; è possibile utilizzare anche il pesce surgelato che dovrà essere intero e non ricomposto. L'IA ha comunque l'obbligo di garantire nel corso di ciascun anno scolastico la somministrazione di pesce fresco in almeno 14 giornate.

Durante l'anno scolastico, dovrà essere garantita la somministrazione di almeno 3 diversi tipi di pesce e di 1 tipo di molluschi.

10 – MENU A TEMA – RICORRENZE SPECIALI

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

In tale occasione la IA dovrà preparare un menù speciale, senza variazioni del corrispettivo.

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

La IA si impegna inoltre, a somministrare, su richiesta della JS, menù speciali in particolari ricorrenze (Natale, Pasqua, ecc.) senza variazioni di prezzo.

11 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'avvio del servizio di mensa per le scuole di cui all'articolo 1 verrà comunicato a mezzo PEC dalla JS alla IA entro una settimana dall'avvio del calendario scolastico.

La IA dovrà necessariamente avere in organico:

- un cuoco di riferimento o capocuoco
- un direttore/responsabile del servizio;
- un/una dietista/biologo nutrizionista.

Le ultime due figure dovranno essere presenti in struttura, anche se non necessariamente esclusivamente dedicati al servizio in oggetto.

I predetti soggetti potranno essere contattati dalla JS in merito ai diversi aspetti del servizio.

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

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

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie ed eventualmente su richiesta di JS per i ragazzi delle scuole secondarie di primo grado nonché per il personale avente diritto al pasto delle scuole suddette.

Il numero dettagliato dei pasti stimati è indicato nell'All. B.1.

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

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

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

Le scuole provvederanno a comunicare quotidianamente entro le ore 09:30 all'IA i pasti necessari per la giornata, indicando il numero dei pasti e le eventuali diete speciali.

L'IA avrà diritto di addebitare alla JS i soli pasti prenotati quotidianamente con le modalità ed orari sopra indicati.

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

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 9 di 27

I pasti dovranno essere sempre in quantità corrispondente alla prenotazione, non sono ammesse mancanze neanche per motivazioni straordinarie. Eventuali carenze saranno oggetto di penali di cui all'art. 18.

L'orario di somministrazione dei pasti per ogni refettorio verrà comunicato dalla JS prima dell'inizio dell'anno scolastico e sarà suscettibile di variazioni in base alle esigenze scolastiche. Potranno inoltre essere previsti più turni giornalieri. Il numero dei turni di mensa dettagliato nell'All. B.1 – "Dimensione e distribuzione dell'utenza", è quello stimato in condizioni normali. Tale piano di programmazione è pertanto suscettibile di variazioni in caso di emergenze di cui all'art. 8.

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

12 - DIETE SPECIALI - VARIAZIONI DEL MENU

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere formulate da personale altamente qualificato della IA.

Le diete dovranno essere erogate dalla IA su indicazione della JS.

L'IA ha l'obbligo di individuare ed attrezzare un'area dedicata alla produzione delle diete speciali nei centri cottura indicati nell'art. 1 ed utilizzati dall'IA.

La IA ha l'obbligo di fornire tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle diete speciali. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere univocamente ed inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzioni termo-sigillate riportanti il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui sono destinati.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

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

Diete speciali per motivi etico religiosi.

In caso di menù etico religiosi, la JS fornirà la debita comunicazione alla IA.

La IA deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta alla JS, la produzione e la somministrazione di un menù compatibile con le scelte etico religiose.

Diete speciali per motivi di salute.

Gli utenti soggetti ad intolleranze, allergie alimentari o che devono rispettare indicazioni mediche nell'alimentazione, dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica. Il certificato medico riferito alle diete sanitarie sarà fornito dall'utente alla JS che lo trasmetterà alla IA.

Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici non compilati in modo conforme.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci. Per la preparazione dei pasti per diete speciali sanitarie si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature tassativamente separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

	<p align="center">GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0</p>	<p align="center">Pagina 10 di 27</p>
--	--	---

Diete speciali leggere.

La IA si impegna a produrre e somministrare diete leggere, nel caso un utente presenti una temporanea indisposizione o remissione da stati temporanei di malattia, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta leggera, quando limitata ad un solo giorno nell'arco della settimana, non necessita di certificato medico.

Tale menù conserva la medesima struttura di quello principale ed è così composto:

PRIMO PIATTO: pasta o riso conditi con olio extravergine d'oliva a crudo oppure con sugo di pomodoro fresco.

SECONDO PIATTO: carni bianche o pesce cucinati al forno, ai ferri o bolliti.

CONTORNO: a seconda delle disponibilità, es. carote o patate lesse, condite con solo olio extravergine d'oliva a crudo.

Pane e frutta fresca (mela o banana).

Variazioni del menù

I menù non sono modificabili.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, previa autorizzazione della JS, variazioni nei seguenti casi:

- Interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

La JS si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di ripetuto non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con la IA ingredienti e relative grammature.

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

13 - TRASPORTO DERRATE E PASTI

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di igieniche e di temperatura previste dalla vigente normativa.

La Stazione Appaltante metterà a disposizione dell'IA n. 03 automezzi in comodato gratuito per il trasporto dei pasti. Saranno a carico dell'IA i costi di esercizio per carburanti, lubrificanti, ecc., le manutenzioni ordinarie di tali veicoli e il mantenimento delle condizioni di idoneità alla veicolazione dei pasti.

L'IA avrà facoltà di utilizzare altri/ulteriori veicoli aggiuntivi a proprio esclusivo onere.

Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione del termine di conservazione.

La IA dovrà conservare e manipolare i prodotti alimentari, preparare le consegne, effettuare il trasporto in conformità:

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

Gli automezzi utilizzati per la consegna dei generi alimentari dovranno rispondere a quanto previsto dall'art. 43 D.P.R. 327/80 e s.m.i.; dovrà essere assolutamente evitata la promiscuità di carico con altre sostanze.

Gli automezzi impiegati dalla I.A. dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 11 di 27

Le temperature del mezzo di trasporto dovranno essere adeguate alla merce da consegnare, come specificato dall'art. 51 D.P.R. 327/80 e s.m.i.

Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi dovranno essere dotati di idonee attrezzature.

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

Gli orari di consegna dei pasti e le altre indicazioni fornite dalla JS dovranno essere rispettati in modo tassativo.

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

La IA dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare la gradevolezza dei pasti.

Il piano trasporti dei pasti dovrà essere osservato scrupolosamente.

La IA è tenuta a provvedere con regolarità alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il proprio piano di autocontrollo.

La IA fornirà inoltre i contenitori termici previsti per legge per il trasporto dei pasti caldi e freddi, di dimensioni diverse a seconda del numero dei pasti da veicolare, compresi i contenitori per monoporzioni da usare per le diete speciali. JS metterà in ogni caso a disposizione dell'IA n. 35 contenitori termici ad apertura frontale in polietilene alimentare coibentato.

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

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

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

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

Il servizio comprende:

- il ritiro dei contenitori con le vivande dai centri di cottura;
- la consegna degli stessi direttamente nei locali di ciascuna scuola adibiti al porzionamento dei pasti tassativamente all'orario stabilito;
- la rilevazione della temperatura dei cibi al momento della consegna nel refettorio;
- il ritiro dei contenitori sporchi da riportare ai centri di cottura entro le ore 14:00.

14 - LOCALI ED ATTREZZATURE

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire obbligatoriamente presso le cucine di cui all'Art.1.

All'atto della consegna del servizio verrà redatto un verbale di consegna in cui verrà descritto lo stato dei locali e le attrezzature e gli arredi presenti. Gli stessi, di proprietà dell'Amministrazione Comunale, verranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto all'IA che dovrà custodirli con la dovuta diligenza.

Il verbale verrà aggiornato ogni qualvolta verrà effettuata una variazione.

La IA, al momento della riconsegna dei locali, dovrà riconsegnare tutte le attrezzature e gli arredi descritti nel verbale.

La IA è tenuta a integrare e/o sostituire le attrezzature e gli arredi presenti al fine di ottimizzare il servizio.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 12 di 27

Qualora la IA reputi necessaria l'integrazione delle attrezzature, sarà suo onere provvedere all'acquisto e posa in opera. Le attrezzature eventualmente acquistate, così come gli arredi, gli adeguamenti e le attrezzature fornite perché presentate in offerta, resteranno di proprietà della JS al termine dell'appalto.

Stoviglie, posate e caraffe necessarie per le apparecchiature saranno fornite inizialmente dall'Amministrazione direttamente presso i refettori; la IA dovrà garantire il reintegro di eventuali dotazioni e mancanti, rotte o andate perse.

La IA predispone e redige la certificazione necessaria (NIA) per garantire lo svolgimento del servizio con la produzione del numero dei pasti previsto in ciascuna struttura.

La IA assume l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria di locali e attrezzature consegnate, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture.

Il lavaggio delle stoviglie e delle posate va effettuato con attrezzature idonee sia nei refettori che presso i centri di cottura.

È fatto divieto di utilizzare contenitori e stoviglie monouso, ad eccezione di quelle in materiale biodegradabile avviabile al compostaggio.

Qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

Nei refettori i tavoli dovranno essere apparecchiati con:

- Tovaglie e tovaglioli monouso di carta priva di materiali plastici forniti dall'IA, ai fini dell'inserimento - dopo l'uso - nei contenitori dei residui organici;
- Piatti di ceramica e/o Arcopal;
- Bicchieri di vetro infrangibile o in policarbonato;
- Posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati).

Non potranno essere mai utilizzate stoviglie di plastica.

Se per motivazioni eccezionali la IA dovesse impiegare materiale monouso, questo dovrà essere obbligatoriamente biodegradabile.

La IA dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.

15 - MANUTENZIONE E PULIZIA LOCALI ED ATTREZZATURE.

La IA ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni ordinarie di macchinari, attrezzature, arredi e stoviglie presenti presso i locali cucina e/o refettori.

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

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

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

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

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

	<p align="center">GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0</p>	<p align="center">Pagina 13 di 27</p>
--	--	---

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

Gli strumenti per la pulizia ed i prodotti necessari sono in capo alla IA.

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

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

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

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

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparecchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- attuazione di tutte le misure necessarie a prevenire la diffusione di eventuali fenomeni infettivi ed epidemiologici.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, la IA dovrà provvedere, prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola, a:

- sparecchiare e sanificare i tavoli;
- effettuare la spazzatura dei pavimenti;
- apparecchiare i tavoli.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere conformi alla normativa UNI-EN ISO 14024. Dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

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

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

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

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

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

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura della IA.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 14 di 27

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributori di sapone disinfettante, distributori di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta. La IA provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Fermo restando il rispetto di quanto previsto nel presente capitolato in merito alle azioni prevenzione nella produzione di rifiuti, i rifiuti urbani prodotti dalle attività di preparazione dei cibi e nei refettori dovranno essere raccolti in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al servizio pubblico di igiene urbana, nel rispetto di quanto previsto dal "Regolamento Comunale per la gestione dei rifiuti urbani" e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore per le diverse frazioni:

- frazione secca riciclabile in mono materiale o multi materiale;
- frazione umida (con il rispetto di eventuale progetto presentato in offerta – Es: solo pane, solo carne, solo pesce, solo verdure);
- rifiuto indifferenziato o frazione secca residua.

La IA è tenuta a conferire le diverse frazioni previa riduzione volumetrica e in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È vietato conferire rifiuti riciclabili o della frazione umida nella frazione secca residua.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.).

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

16 – PERSONALE

La produzione, il trasporto e la somministrazione dei pasti dovranno essere effettuati da un numero di persone organizzate in turni di lavoro tali da garantire un servizio veloce, continuativo ed ottimizzato e, comunque, in modi e tempi tali da non pregiudicare in nessun caso le qualità nutrizionali, la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche del pasto (sistema del legume fresco-caldo), intendendosi, comunque, che l'organizzazione del lavoro, per ottenere gli obiettivi citati, resta sotto l'esclusiva responsabilità della IA.

Questa sarà altresì obbligata ad effettuare verifiche giornaliere c/o i refettori scolastici sul servizio espletato dal personale addetto alla distribuzione e somministrazione dei pasti, redigendo idonei verbali, che dovranno pervenire settimanalmente alla JS.

Le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno comunque effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici richiesti (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione, compresa quella scolastica, i cui i nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati alla JS. La IA dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche, sollevando la JS da qualsiasi onere in merito.

La IA ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n° 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.Lgs. n° 81/2008 esistente e di produrre, nell'immediatezza richiesta dalla legge, il proprio apposito documento di valutazione dei rischi, tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

La IA è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita e si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito al servizio oggetto dell'appalto, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 15 di 27

La IA entro quindici giorni dalla data di aggiudicazione dovrà presentare il piano del personale, comprensivo dell'elenco nominativo degli operatori addetti, anche degli eventuali subappaltatori, con le relative qualifiche e mansioni affidate nonché la certificazione di regolarità contributiva INPS, INAIL, da ripresentare successivamente con cadenza trimestrale. Per quanto riguarda il personale necessario per il servizio presso i refettori di consumo, il rapporto da considerare è di n.1 ASM ogni 40 pasti per il servizio nelle scuole dell'infanzia e di n.1 ASM ogni 50 pasti per le scuole primarie.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata formalmente alla JS.

Il personale impiegato dalla IA per lo svolgimento del presente appalto dovrà essere qualificato a svolgere le prestazioni richieste e costantemente formato ed aggiornato in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza sul lavoro e prevenzione antinfortunistica.

Lo stesso personale dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità ed essere dotato di idonei DPI, camice, cuffia per i capelli e cartellino personale di riconoscimento.

Tutto il personale della IA dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale della JS e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica, nonché con gli alunni ed i loro genitori.

La JS si riserva il diritto di richiedere alla IA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La IA deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio. Dovrà pertanto provvedere a sostituire prontamente il personale assente con altro di stessa qualifica esperienza e professionalità. In caso di proclamazione di scioperi che interessino il proprio personale, dovrà darne preventiva comunicazione alla JS con un preavviso non inferiore a 7 (sette) giorni e comunicare tutte le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio oggetto dell'appalto.

La IA dovrà comunicare alla JS, entro la data di avvio dell'esecuzione dell'appalto, il nominativo del responsabile del servizio (il preposto anche ai fini della sicurezza e della prevenzione degli infortuni), con adeguato profilo ed esperienza professionale, e il suo recapito telefonico al fine di una sua pronta reperibilità dalle ore 07:30 alle ore 18:00 di ogni giorno lavorativo. Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con JS al fine del regolare andamento dell'appalto e segnalare formalmente qualsiasi criticità e/o variazione nello svolgimento della fornitura. In caso di assenza del responsabile, per qualsiasi motivo, la IA è tenuta a provvedere alla sua sostituzione con altra persona con profilo professionale adeguato e a comunicarlo tempestivamente alla JS.

Tutto il personale e in particolare il responsabile del servizio sarà tenuto a partecipare a eventuali incontri di verifica o di aggiornamento sull'organizzazione e lo svolgimento del servizio organizzati dalla JS. In ogni caso la JS rimane completamente estranea ai rapporti intercorrenti tra la IA ed il proprio personale. La IA si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. La IA dovrà assicurare il rispetto dei principi di cui sopra a tutti i lavoratori impiegati nel presente appalto compresi i dipendenti di eventuali ditte sub appaltatrici

L'inottemperanza ad uno qualsiasi degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità e l'escussione della cauzione posta a garanzia dell'adempimento degli obblighi medesimi; lo svincolo potrà essere effettuato solo dopo che sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti mediante rilascio del certificato di verifica di conformità.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, la JS segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Distacco di personale di JS

La IA è onerata ai sensi e per gli effetti dell'Art. 102 del D.Lgs. n° 36/2023, dell'osservanza dell'obbligo di utilizzazione, in regime di distacco, così come previsto e disciplinato dall'Art. 30 del D.Lgs. n° 276/03 e s.m.i., delle unità di personale

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 16 di 27

dipendente a tempo indeterminato attualmente in forza alla JS con mansioni corrispondenti alla qualifica di cuoco ed aiuto cuoco individuate nell'All. B.3.

Il distacco di personale di cui al capoverso è effettuato con riguardo alle esigenze di assicurare alla JS la dovuta continuità rispetto ai precedenti livelli qualitativi e quantitativi del servizio medesimo, prevedendosi, pertanto, che tale utilizzazione avverrà nella piena permanenza e perduranza della titolarità del rapporto di lavoro in capo alla JS nonché nel rispetto del livello di inquadramento retributivo e delle qualifiche in odierno godimento da parte del personale in questione.

La JS fatturerà mensilmente alla IA il costo complessivo del personale distaccato nel mese precedente, comprensivo di ratei di retribuzioni differite, TFR ed oneri contributivi.

In caso di temporanea assenza del personale distaccato, la IA potrà sostituire lo stesso previa comunicazione da inviare alla JS a mezzo mail prima dell'inizio del turno. In tale caso la IA avrà diritto al rimborso delle spese documentate sostenute entro il limite di € 18,00 per ora lavorata.

Clausola Sociale

L'Operatore economico dovrà evidenziare, nell'offerta le misure proposte per garantire la pari opportunità generazionali, di genere, e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, nonché riportare il CCNL di settore applicato tra quelli previsti dall'art. 57 del Codice dei contratti.

Dovrà altresì indicare le misure tese a favorire, per quanto possibile e compatibilmente con la propria struttura organizzativa e la libertà di iniziativa economica, la stabilità occupazionale del personale uscente dall'attuale appalto dei servizi di sporzionamento e pulizia, elencato nell'All.B.3,

17 - CONTROLLI

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Jesiservizi e/o i tecnici da questa autorizzati;
- Comune di Fabriano e/o i tecnici da questo autorizzati, relativamente alle cucine ed ai refettori di competenza;
- Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
- Organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- Commissione Mensa, con compiti stabiliti di seguito;
- Corpo Docente.

La IA dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio oggetto dell'appalto.

È preciso obbligo della IA intervenire alle riunioni della Commissione Mensa per fornire indicazioni e chiarimenti sullo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

È facoltà della JS effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

È facoltà della JS disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

La IA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della JS 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.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 17 di 27

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Commissioni mensa.

I componenti della Commissione mensa potranno svolgere i controlli di cui all'All. B.6 "Regolamento Commissione Mensa Scolastica".

Tipologia dei controlli di JS

I controlli possono essere effettuati dal personale della JS e/o da personale incaricato.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio. I controlli sono:

- a) a vista;
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio riguarderanno principalmente, ma non esclusivamente, i seguenti aspetti:

- Compilazione registro pulizia e disinfestazioni;
- Modalità di stoccaggio delle derrate;
- Temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- Controllo data scadenza derrate;
- Modalità lavorazione derrate;
- Modalità cottura cibi;
- Controllo preparazione, confezionamento e distribuzione diete speciali;
- Controllo della temperatura dei cibi pronti per la somministrazione;
- Modalità distribuzione;
- Corretto lavaggio e impiego sanificanti;
- Caratteristiche sanificanti;
- Modalità sanificazione;
- Corretto uso impianti;
- Stato igienico attrezzature e ambienti;
- Stato igienico sanitario del personale;
- Stato igienico servizi;
- Organizzazione del personale e presenza degli addetti;
- Competenze professionali addetti;
- Abbigliamento di servizio del personale;
- Presenza entro le ore 9,30 della giornata della quantità di derrate giornaliere necessarie per il pranzo;
- Trasporto di derrate e cibi pronti;
- Modalità di somministrazione (igienicità, processo di porzionatura e tempi, idonea quantità della pietanza);
- Qualità di tutte le derrate e loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto;
- Modalità manipolazione;
- Funzionamento impianti tecnologici;
- Funzionamento attrezzature;
- Gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- Conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.

La JS si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 18 di 27

I controlli su campionamenti occasionali, quali quelli conseguenti ad esempio al ritrovamento di possibili corpi estranei ed i campionamenti programmati si effettuano mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti a controlli o ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla JS per le quantità di campioni prelevati.

La JS si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM.

Pasto campione

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la IA deve prelevare almeno gr. 150 dei prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo. La IA è tenuta a consegnare, su richiesta della JS, i succitati campioni.

Derrate non conformi

Gli incaricati della JS, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederanno a segnalare le stesse alla IA che dovrà eliminarle entro e non oltre 90 minuti dalla segnalazione.

Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

Documenti relativi alle derrate alimentari

Presso ciascuna cucina dovranno essere conservati DDT relativi alle consegne delle derrate alimentari per almeno quindici giorni naturali e consecutivi, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dalla JS per l'effettuazione dei controlli.

Il personale della IA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla JS.

Obbligo di partecipazione della IA alle riunioni "Utenti"

È fatto obbligo alla IA, nella persona del Direttore del servizio, del/della dietista/biologo nutrizionista e del/della capo cuoco/a, di partecipare alle riunioni convocate dalla JS, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

18 - INADEMPIENZE, PENALITÀ E RISOLUZIONE DI DIRITTO

Qualora si verifichino inadempienze della IA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla JS penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penalità minime che la JS ha titolo di applicare sono le seguenti, distinte in due livelli di gravità delle inadempienze. Le penali di 1° LIVELLO danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico.

Le penali di 2° LIVELLO, tenuto conto della gravità delle stesse, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale secondo le procedure e i termini stabiliti negli articoli 19 e 20.

Il valore della penale di 1° e 2° livello viene desunto dalla tabella di seguito indicata.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 19 di 27

- Nr. Penale = Numero progressivo tipologia di penale;
- NRCA = Numero di casi, per stesso tipo di penale, in cui viene addebitato l'importo "IMPORTO PENALE in NRCA"
- IMPORTO PENALE in NRCA= Importo addebitato dalla JS alla IA se la quantità di episodi dello stesso tipo, nello stesso anno scolastico è minore od uguale ad NRCA.
- IMPORTO PENALE oltre NRCA= Importo addebitato dalla JS alla IA se si verifica un numero di episodi dello stesso tipo, nello stesso anno scolastico maggiore di NRCA.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Nel caso in cui Organismi Istituzionali preposti ai controlli (NAS, ASUR, ...) rilevino inadempienze nel servizio e riscontrino non conformità alla IA, la JS si riserva comminare, in base ai verbali ispettivi, proprie penali.

PENALI DI 1° LIVELLO				
Cod. Penale	Nr. Casi NRCA	IMPORTO PENALE in NRCA	IMPORTO PENALE oltre NRCA	DESCRIZIONE DELL'INFRAZIONE
1	4	1.000,00	2.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero senza autorizzazione della JS
2	3	3.000,00	6.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali non autorizzata dalla JS
3	4	1.000,00	2.000,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste.
4	4	1.000,00	2.000,00	In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'Allegato B.2
5	4	2.000,00	4.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate o nei pasti
6	4	500,00	1.000,00	Per ogni pasto e/o spuntino e/o merenda e/o colazione in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singola struttura
7	4	500,00	1.000,00	Per ogni ritardo giornaliero superiore ai 30 minuti nella consegna dei pasti/spuntini nei refettori
8	4	1.000,00	2.000,00	Per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza nel menù giornaliero
9	3	1.000,00	3.000,00	Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione
10	4	1.000,00	3.000,00	Per carenza igienica delle cucine, dei refettori
11	3	1.000,00	3.000,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
12	2	3.000,00	9.000,00	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla JS, della documentazione inerente la messa in atto del sistema

JESISERVIZI S.R.L. – Sede Legale Piazza Indipendenza, 1 - Sede Amministrativa Piazza Repubblica, 1/A - 60035 JESI (AN)

Tel. 0731.538233 - Fax 0731.204380 - Cod. Fisc. e P.IVA 02204580423 - Cap. Soc. 434.000,00 int. vers. - R.E.A. 169135 - Reg. Impr. AN 15668/2004

Direzione e Coordinamento Comune di Jesi ex Art. 2497/bis c.c.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0			
				Pagina 20 di 27

				HACCP.
13	3	1.000,00	2.000,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero consegnato ad inizio servizio, e/o previsto dal Capitolato, sia nei centri di cottura sia nei refettori
14	2	2.000,00	6.000,00	Per mancata sostituzione – entro 2 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta della JS
15	4	1.000,00	2.000,00	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
16	1	3.000,00	9.000,00	Per mancata consegna entro 30 giorni dall'inizio del servizio (e all'avvio di ogni anno scolastico) dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario
17	4	500,00	1.000,00	Per il mancato rispetto dell'etica comportamentale da parte del personale della I.A. nei confronti dell'Utenza
18	4	500,00	1.000,00	Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto pasti o derrate e della tipologia dell'automezzo impiegato
19	3	500,00	1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale
20	3	500,00	1.000,00	Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli.
21	4	500,00	1.000,00	Per mancata presenza entro le ore 9,30 dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti del giorno stesso
22	4	500,00	1.000,00	Per ogni giornata di utilizzo anche in modo parziale o sporadico di stoviglie monouso non biodegradabili
23	4	1.000,00	2.000,00	Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale.

PENALI DI 2° LIVELLO				
Cod. Penale	Nr. Casi NRC A	IMPORT O PENALE in NRC A	IMPORTO PENALE oltre NRCA	DESCRIZIONE DELL'INFRAZIONE
24	1	5.000,00	10.000,00	Per ogni rilevante difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute) non autorizzata
25	3	3.000,00	6.000,00	Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti e/o alla

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0			
				Pagina 21 di 27

				normativa vigente
26	3	3.000,00	6.000,00	Per ogni tipologia di prodotto con data di scadenza o TMC scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
27	2	5.000,00	10.000,00	Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità
28	3	1.000,00	2.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal capitolato speciale descrittivo e prestazionale e suoi allegati tecnici
29	2	3.000,00	9.000,00	Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo
30	2	2.500,00	7.500,00	Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione – supportata da riscontri analitici
31	2	3.000,00	9.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia.
32	3	3.000,00	6.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, locali, mercato equo e solidale e dop/igp previsti obbligatoriamente o offerti da I.A., non autorizzata dalla JS
33	3	3.000,00	6.000,00	Per la mancata calendarizzazione e/o mancato rispetto delle frequenze di somministrazione di prodotti biologici nel pasto rispetto a quanto previsto dai CAM e/o a quanto offerto dall'IA
34	3	3.000,00	6.000,00	In caso di derrate non conformi, in maniera rilevante, ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'allegato B.2
35	3	3.000,00	6.000,00	Per ogni inadempienza riscontrata nel pagamento nei confronti dei sub appaltatori
36	3	3.000,00	6.000,00	Per ogni inadempienza riscontrata nel pagamento di retribuzioni e nel versamento di contributi e ritenute nei confronti del proprio personale
37	3	1.500,00	3.000,00	Per ogni inadempienza riscontrata nell'esecuzione delle migliorie proposte in sede di offerta
38	2	7.500,00	15.000,00	Per ogni inadempienza di cui alla penale nr. 37 non risolta entro il termine richiesto da JS
39	2	1.500,00	3.000,00	Per ogni non conformità nell'allestimento dell'area di preparazione delle diete speciali rispetto a quanto previsto dall'IA in sede di offerta

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 22 di 27

Al verificarsi della quinta sanzione di 2° livello per anno scolastico e/o al superamento del 10% dell'ammontare netto contrattuale, oltre all'applicazione della penalità, la JS attiverà le procedure di risoluzione di diritto del contratto di cui al successivo Art. 20.

19 - APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

L'applicazione delle penalità, di competenza della JS, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a mezzo PEC, alla quale la IA avrà facoltà di presentare proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni lavorativi dalla comunicazione.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, la JS procederà di norma entro 6 giorni lavorativi all'applicazione a mezzo PEC delle sanzioni previste dall'art. 17 del presente capitolato.

La JS potrà far pervenire alla IA eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione, pena l'applicazione nei 6 giorni successivi della penalità. Le penalità di cui ai riferimenti nr penali 1, 2, 4, 8, 10, 24 dell'articolo 18 saranno applicate anche su segnalazione della Commissione Mensa e/o del corpo docenti dopo verifica della JS.

La penalità sarà applicata da parte della JS, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

20 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso del contratto il Direttore dell'Esecuzione accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite o l'esecuzione delle prestazioni è ritardata per negligenza dell'IA, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine non inferiore a 10 giorni entro il quale la IA si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni.

Trascorso detto termine verrà redatto apposito verbale in contraddittorio con la IA; qualora l'inadempimento permanga, la JS avrà facoltà di risolvere il contratto.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Direttore dell'Esecuzione avvierà in contraddittorio con l'IA il procedimento di cui all'art. 10 dell'Allegato II.14 al Codice dei contratti vigente.

All'esito del procedimento la JS su proposta del RUP avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione alla IA, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della IA e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Qualora si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della IA in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni tecniche ed economiche già proposte dall'aggiudicatario originario in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare progressivamente le successive ditte classificatesi utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni tecniche ed economiche già proposte dall'aggiudicatario originario in sede di offerta.

In ogni caso, eventuali costi aggiuntivi o danni connessi all'intervenuta risoluzione del contratto e/o all'espletamento ed aggiudicazione di una nuova gara saranno addebitati alla società inadempiente.

Costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, le seguenti ipotesi:

- Apertura di una procedura concorsuale a carico della IA;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività a terzi da parte della IA, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 lett. d) punto 2);
- Abbandono dell'appalto;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata responsabilità della IA;

	<p align="center">GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0</p>	<p align="center">Pagina 23 di 27</p>
--	--	---

- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla IA anche a seguito di diffide della JS;
- f) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi e/o ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- g) Impiego di personale non in regola con la normativa del lavoro e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il dovuto livello di efficienza del servizio;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Subappalto non autorizzato del servizio;
- j) Cessione totale o parziale del contratto a terzi;
- k) Violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni;
- l) Ulteriori inadempienze della IA dopo la comminazione della quinta penalità di 2° livello nel corso della durata dell'appalto, come specificato nell'articolo 18 del presente capitolato speciale;
- m) Comminazione di penali per un valore complessivo, calcolato dall'avvio del servizio, superiore al 10% dell'importo contrattuale netto;
- n) Destinazione dei locali affidati alla IA ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato speciale;
- o) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle specifiche previste dal contratto e/o dagli allegati tecnici relativamente alle caratteristiche merceologiche e/o alle condizioni igieniche di utilizzo e/o conservazione;
- p) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente;
- q) Reiterato e immotivato mancato utilizzo di prodotti previsti dalle tabelle merceologiche di cui all'All B.2.

Alla IA verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la JS potrà rivalersi su eventuali crediti della IA, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o di formalità di sorta.

21- IPOTESI DI RECESSO DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 190 del Codice dei contratti vigente, la JS potrà procedere con il recesso o la risoluzione recedere dal contratto in qualunque momento per motivi di pubblico interesse o necessità.

Il recesso o la risoluzione saranno comunicati dalla JS all'IA a mezzo pec con un preavviso non inferiore a 20 giorni.

In tali casi sarà corrisposto all'IA, oltre al valore delle prestazioni eseguite, il valore delle merci in magazzino oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti, calcolato secondo quanto previsto dall'All. II.14 al vigente Codice dei contratti.

22 – VERIFICA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

La JS richiederà all'IA di implementare un sistema di monitoraggio della soddisfazione del cliente poiché la qualità percepita dall'utenza in relazione alla qualità del servizio erogato è un indicatore fondamentale per la valutazione dell'efficacia del sistema di gestione adottato.

L'indagine per la verifica del gradimento dovrà essere condotta dalla IA che dovrà compilare giornalmente un'apposita check list ed analizzare i dati raccolti.

Annualmente potrà essere previsto un questionario da somministrare ai bambini in presenza degli insegnanti inserendo anche un apposito quadro per raccogliere suggerimenti.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 24 di 27

Le modalità, i tempi e i criteri saranno eventualmente adottati con provvedimento della JS prima dell'avvio del servizio, e, dopo il primo anno, potranno subire adeguamenti e/o modifiche.

23 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, prima della stipula del contratto una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 117 del vigente Codice dei Contratti.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data del certificato di verifica di conformità del servizio che sarà rilasciato entro 6 mesi dalla scadenza del contratto.

È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

Nel caso di inadempienza anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla IA e, fatti salvi i maggiori diritti della JS, la stessa procederà all'escussione della cauzione suddetta con semplice richiesta.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

24 - CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

La IA produrrà giornalmente una bolla di produzione dei pasti forniti a ciascun punto di consumo (refettorio) con consegna in duplice copia, riportante **il numero dei pasti distinti per centro di cottura, refettorio, numero di alunni della scuola d'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria di primo grado e personale scolastico.**

Mensilmente l'originale delle bolle dovrà essere inoltrato alla JS unitamente ad un file riepilogativo dei pasti somministrati distinti come sopra ed alle relative fatture, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà mensilmente, previa ricezione delle relative fatture, che riporteranno il dettaglio dei pasti per ogni singolo centro di cottura. I pagamenti avverranno a 60 gg D.F.F.M.

25 - RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla IA a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La IA è obbligata a tenere indenne e mallevare la JS da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti od ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, derivanti da comportamenti di chiunque, compresi terzi estranei all'organico della IA, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale.

La IA assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e degli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza dell'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici ed inorganici.

È inoltre a carico della IA l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

La IA dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 4.000.000,00 (quattromilioni/00) per sinistro a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i rischi derivanti alla JS in conseguenza dell'appalto; a tal fine la polizza dovrà specificare che la JS è ricompresa nel novero dei "terzi". Qualora la IA si avvalga di una polizza già esistente, questa dovrà essere corredata da appendice

JESISERVIZI S.R.L. – Sede Legale Piazza Indipendenza, 1 - Sede Amministrativa Piazza Repubblica, 1/A - 60035 JESI (AN)

Tel. 0731.538233 - Fax 0731.204380 - Cod. Fisc. e P.IVA 02204580423 - Cap. Soc. 434.000,00 int. vers. - R.E.A. 169135 - Reg. Impr. AN 15668/2004

Direzione e Coordinamento Comune di Jesi ex Art. 2497/bis c.c.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO - CIG 99505605E0	
		Pagina 25 di 27

che specifichi che la copertura assicurativa comprende anche il servizio prestato per la JS. In ogni caso la polizza dovrà essere mantenuta operante per l'intera durata contrattuale.

La JS è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della IA durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo la IA dovrà stipulare polizza RCO con massimale per sinistro non inferiore ad € 2.000.000,00 (Duemilioni/00).

L'esistenza di tali polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Prima della stipula del contratto, la IA dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative e mantenerle operanti per l'intera durata contrattuale e con i suddetti massimali minimi; a tal fine dovrà essere prodotta alla scadenza di ciascun periodo assicurativo documentazione attestante l'avvenuto rinnovo o, in caso di mutamento di compagnia assicurativa, l'avvenuta stipula di nuova polizza con le medesime caratteristiche.

26 - CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra la JS e la IA in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto, è competente a decidere il Tribunale di Ancona.

È esclusa la compromissione in arbitri.

27 - STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto tra JS e la IA dall'altra dovrà avvenire per atto pubblico notarile.

Qualsiasi spesa inerente il contratto, inclusi bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria, ecc. è a completo ed esclusivo carico della IA, senza diritto di rivalsa.

Le spese di pubblicazione del bando ed esito di gara saranno a carico della IA e dovranno essere rimborsate entro il termine di 60 gg dall'aggiudicazione, come meglio previsto nel disciplinare di gara.

28 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato d'oneri, si rinvia al bando e al disciplinare di gara, al Codice e, in quanto applicabili, alle norme vigenti.

Allegati al Capitolato speciale

All_B.1-DimensioneDistribuzioneUtenza

All_B.2-CaratteristicheMerceologicheAlimenti

All_B.3-PersonaleAttualmenteInForza

All_B.4-DUVRI

All_B.5-Menù

All_B.6-RegolamentoCommissioneMensa