



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO
DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER
GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI CINGOLI, VILLASTRADA E GROTTACCIA E DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI UTENTI DELLA RESIDENZA
PROTETTA/CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO CSER DI
CINGOLI**

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	Pag. 3
Art. 2 DURATA DEL CONTRATTO	Pag. 4
Art. 3 VALORE DELL’AFFIDAMENTO	Pag. 5
Art. 4 ESTENSIONE DEL SERVIZIO	Pag. 6
Art. 5 REVISIONE PREZZI	Pag. 6
Art. 6 SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE	Pag. 6
Art. 7 OGGETTO DEL SERVIZIO	Pag. 6
Art. 8 CUCINE E RELATIVI ONERI	Pag. 7
Art. 9 MATERIE PRIME ALIMENTARI	Pag. 10
Art. 10 MENU’	Pag. 11
Art. 11 CONTROLLO DI QUALITA’	Pag. 12
Art. 12 DIETE SPECIALI	Pag. 12
Art. 13 MODALITA’ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI	Pag. 13
Art. 14 PERSONALE	Pag. 13
Art. 15 SICUREZZA	Pag. 15
Art. 16 DIRITTO DI CONTROLLO	Pag. 15
Art. 17 PENALITA’	Pag. 16
Art. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	Pag. 18
Art. 19 CAUZIONE DEFINITIVA	Pag. 19
Art. 20 CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO	Pag. 19
Art. 21 RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO	Pag. 20
Art. 22 RESPONSABILITA’ AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	Pag. 20
Art. 23 CONTROVERSIE CONTRATTUALI	Pag. 21
Art. 24 STIPULA DEL CONTRATTO	Pag. 21
Art. 25 TRATTAMENTO DEI DATI	Pag. 21
Art. 26 NORME APPLICABILI	Pag. 22

ALLEGATI:

ALLEGATO A) – “Guida alla costruzione dei menù di ristorazione scolastica” Asur Marche Area Vasta 2”

ALLEGATO B) – “Indicazioni per la ristorazione nelle case di riposo” Asur Marche Area Vasta 2”

ALLEGATO C) – “Menu estivo 2016 - Cingoli – (consigliato da Asur Marche Area Vasta 2)”

ALLEGATO D) – “Menu invernale 2016 - Cingoli – (consigliato da Asur Marche Area Vasta 2)”

ALLEGATO E) – “Menù e grammature strutture per anziani”

ALLEGATO F) - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare il servizio di Refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Cingoli, Villastrada e Grottaccia, il servizio di ristorazione per la Casa di Riposo e Residenza Protetta di Cingoli e del centro diurno CSER, il servizio di predisposizione dei refettori, preparazione dei tavoli, ricevimento e distribuzione del vitto, pulizia e riordino dei tavoli e delle stoviglie espletato nei refettori scolastici delle scuole sopra indicate.

CPV 55300000-3

E' quindi compreso nei servizi di cui all'allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Nello specifico il presente capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica nel Comune di Cingoli e sue frazioni per:

- Gli alunni delle scuole dell'infanzia statali di Cingoli, Grottaccia e Villastrada;
- Gli alunni delle scuole primarie statali di Cingoli, Grottaccia e Villastrada;
- Gli alunni delle scuola secondaria di primo grado di Cingoli;
- Gli ospiti della Residenza Protetta/Casa di Riposo;
- Gli ospiti del centro diurno CSER

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legume fresco-caldo (modalità che a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nei centri di produzione di seguito elencati, che dovranno essere obbligatoriamente utilizzati dalla ditta aggiudicataria:

- Cucina presso locali della struttura per anziani di Cingoli;
- Cucina presso locali della scuola di Villastrada;
- Cucina presso locali della scuola di Grottaccia;

Il centro di produzione pasti sito presso la struttura per anziani di Cingoli dovrà servire:

- Per tutti i giorni dell'anno, la giornata alimentare completa (prima colazione, break, pranzo, merenda, cena e bevanda calda) per una media di 40 ospiti della casa di riposo e residenza protetta, per un numero di giornate alimentari annuali stimate in n.14.500;
- Per n. 232 giornate di apertura annuale del centro, il pranzo veicolato (senza il trasporto) dal lunedì al venerdì compresi, per una media di 14 utenti ed educatori del centro diurno CSER, per un numero di pasti annuali stimati in n.3.250;
- Secondo calendario scolastico, il pranzo veicolato (senza il trasporto) dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali e della scuola secondaria di primo grado di Cingoli ed insegnanti, per un numero di pasti annuali stimati in n.29.500;

Il centro di produzione pasti sito presso i locali della scuola di Villastrada dovrà servire:

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali ed insegnanti della frazione di Villastrada, per un numero di pasti annuali stimati in n.18.500;

Il centro di produzione pasti sito presso i locali della scuola di Grottaccia dovrà servire:

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali ed insegnanti della frazione di Grottaccia, per un numero di pasti annuali stimati in n.12.000.

Il presente capitolato disciplina inoltre il servizio di predisposizione dei refettori, preparazione dei tavoli, ricevimento e distribuzione del vitto (scodellamento), pulizia e riordino dei tavoli e delle

stoviglie espletato nei refettori scolastici delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Cingoli, Villastrada e Grottaccia.

Per la casa di riposo il ricevimento del vitto avviene nei locali della cucinetta sita al piano terra; il personale assistenziale provvede allo sporzionamento ed alla distribuzione del vitto oltre all'allestimento, alla sparecchiatura ed alla pulizia della refettorio. La Ditta aggiudicataria provvede al lavaggio delle stoviglie, alla pulizia ed alla corretta tenuta dei locali della cucinetta.

Resta inteso che tutto il materiale e le attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi sopra indicati, comprensivo di relativa manutenzione, rimangono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di anni due (2) presuntivamente dal 16/03/2017 al 15/03/2019 o dalla diversa data di effettivo avvio del servizio se successiva.

È facoltà della stazione appaltante, prima della scadenza contrattuale, disporre mediante atto espresso il rinnovo del contratto per ulteriori 2 anni agli stessi prezzi, patti e condizioni previa comunicazione all'appaltatore con preavviso di almeno 30 giorni.

Al fine di garantire la continuità del servizio e un adeguato livello qualitativo, la stazione appaltante, prima della scadenza contrattuale, potrà inoltre prorogare l'appalto, con proprio atto espresso comunicato con preavviso di almeno 15 giorni all'appaltatore, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per non più di 6 mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 32 del D.lgs. 50/2016, potrà inoltre essere disposto l'avvio anticipato dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, una volta divenuta efficace l'aggiudicazione.

E' facoltà della stazione appaltante ai sensi art.109 del D.Lgs 50/2016 recedere dal contratto nel caso di soppressione totale o parziale del servizio, o per la riduzione dei servizi assicurati, o qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla Ditta Aggiudicataria, mediante lettera raccomandata e con preavviso di un mese. In tal caso alla stessa ditta sarà attribuito, in deroga all'art. 1671 del C.C., a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso, solo l'intero corrispettivo del mese in cui il recesso ha avuto effetto. Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della ditta aggiudicataria.

All'atto di avvio del servizio verrà redatto dalla stazione appaltante tra le parti verbale di consegna locali e attrezzature nel quale dovranno essere indicati:

- a) le aree e gli ambienti in cui l'esecutore svolge l'attività;
- b) gli strumenti e dotazioni eventualmente messi a disposizione dalla stazione appaltante per lo svolgimento dell'attività;

L'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- si verifichino circostanze sopravvenute ed imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che impediscano temporaneamente in tutto o in parte la prosecuzione del servizio a regola d'arte;
- la stazione appaltante ritenga sussistere ragioni di necessità o di pubblico interesse tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica.

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016, e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore.

ART. 3 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il valore presunto dell’affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è stimato in € 1.000.000,00 IVA di legge esclusa, oltre ad € 2.000,00 per oneri della sicurezza di cui al Duvri non soggetti a ribasso.

- L'importo posto a base di gara è di € 11,80 IVA esclusa, per ciascuna giornata alimentare (colazione-break-pranzo-merenda-cena) per gli ospiti della casa di riposo e residenza protetta di Cingoli;
- L'importo posto a base di gara è di € 5,90 IVA esclusa, per ciascun pranzo per gli utenti del Centro Diurno CSER di Cingoli;
- L'importo posto a base di gara è di €. 5,16 IVA esclusa, per ciascun pranzo per gli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Cingoli, Villastrada e Grottaccia;

DESCRIZIONE	NUMERO PRESUNTO ANNUALE	IMPORTO UNITARIO A BASE D'ASTA	TOTALE ANNUALE	TOTALE PER DUE ANNI
GIORNATA ALIMENTARE Residenza Anziani (colazione – break – pranzo – merenda - cena)	14.500	€ 11,80	171.100,00	342.200,00
PRANZO OSPITI Centro Diurno CSER	3.271	€ 5,90	19.299,00	38.598,00
PRANZO ALUNNI scuole	60.000	€ 5,16	309.600,00	619.200,00
TOTALE			500.000,00	1.000.000,00

Il valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 è pertanto pari ad € 2.250.000,00 , oltre ad Euro 2.200,00 per oneri della sicurezza di cui al DUVRI iva esclusa, tenuto conto dei rinnovi e proroghe previsti dal precedente Art. 2.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà esigere dall'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore vi sarà tenuto e non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il soggetto appaltante si riserva la facoltà di inserire altre sedi o altre strutture in cui verranno erogati i servizi dell'Ente, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'appalto intervengano motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la ditta aggiudicataria dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori forniture da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con la stazione appaltante.

I pasti presunti sono quelli indicati nella tabella sopra riportata mentre il numero dei pasti fatturati

mensilmente dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere riferito solamente ai pasti effettivamente erogati.

Art. 4 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo dell'Aggiudicataria agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'appalto.

Art. 5 - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo contrattuale del pasto resta fisso ed invariabile per il periodo di affidamento del servizio stabilito in 24 mesi. La revisione del prezzo, concessa a seguito di eventuale richiesta, potrà essere effettuata durante l'eventuale periodo di rinnovo, sulla base del 75% dell'indice ISTAT nazionale annuale indice FOI.

ART. 6 – SUBAPPALTO E DIVIETI DI CESSIONE

Non è ammesso alla Ditta Aggiudicataria di subappaltare in tutto o in parte il Servizio. Pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, è vietata la cessione, anche parziale, del contratto relativo al presente appalto salvo quanto previsto nell'art.106, comma 13, del D.lgs. n.20/2016.

ART. 7 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione prevede:

- Acquisizione, stoccaggio e conservazione derrate;
- Preparazione e produzione dei pasti;
- Allestimento e preparazione dei refettori delle scuole con pulizia dei refettori e dei locali attinenti il servizio ristorazione, ad eccezione della mensa della casa di riposo;
- Pulizia della cucinetta della casa di riposo, delle cucine, dispense e relative attrezzature, lavaggio stoviglie di tutte le strutture (cucinetta e cucina della Casa di Riposo e scuole indicate all'art.1 del presente capitolato) in cui viene consumato il pasto;
- Sporzionatura e distribuzione pasti; per la casa di riposo i pasti della giornata alimentare devono pervenire in cucinetta, la sporzionatura e la distribuzione dei pasti è a cura del personale assistenziale;
 - Lavaggio dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ai terminali di consumo;
 - Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
 - Derattizzazione e disinfezione di tutti i locali attinenti il servizio ristorazione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
 - Manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio ristorazione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
 - Igienizzazione degli ambienti destinati al servizio (refettori scolastici, cucine e dispense) dei centri di cottura e di distribuzione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
 - Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature;
 - Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
 - Pulizia locali esterni ad uso della cucina e smaltimento contenitori.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire e/o ripristinare la dotazione di piatti in porcellana, bicchieri di vetro, vassoi e posate in acciaio inox ed ogni altro materiale necessario al servizio. Non è ammesso l'utilizzo di materiale plastico monouso, salvo eventuali casi di necessità

inderogabile.

La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre a fornire tovaglie di stoffa e coprimacchia, tovaglioli monouso, per la casa di riposo e per le mense scolastiche.

La qualità di tutto il materiale fornito deve rispondere alle vigenti norme igieniche ed essere funzionale all'uso a cui è destinato.

I piatti, le posate, i bicchieri, i vassoi e le tovaglie di stoffa devono essere quotidianamente ritirati e lavati dalla ditta aggiudicataria.

Ogni altra attrezzatura necessaria e aggiuntiva rispetto a quella presente, compresa l'eventuale sostituzione dei contenitori per veicolazione dei pasti esterni, deve intendersi a totale carico della ditta aggiudicataria.

Deve intendersi a totale carico della ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale di pulizia, sanificazione e lavaggio.

Art. 8 - CUCINE E RELATIVI ONERI

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato sono concessi in comodato d'uso gratuito che comprende la manutenzione ordinaria degli stessi, i locali delle cucine e relative attrezzature.

Locali cucina e relative attrezzature

All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature è redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità e valore, delle attrezzature esistenti e per la descrizione dello stato dei locali.

La Ditta aggiudicataria accertata la funzionalità delle attrezzature, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria e straordinaria.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso.

Analogamente compete alla Ditta aggiudicataria l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.), rispondendo in proprio di eventuali ammanchi o rotture. Non si tiene conto del deterioramento dovuto al normale uso del materiale o attrezzature consegnate.

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, la Ditta aggiudicataria deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla ditta; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Ditta aggiudicataria ed eventualmente presenti. In caso di temporanee inagibilità delle strutture, la Ditta aggiudicataria dovrà servirsi di altra cucina o di un proprio centro di cottura.

All'atto della presa in carico del servizio inoltre è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali derrate alimentari e prodotti chimici per pulizia esistenti, che la Ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico alla stazione appaltante del valore economico verbalizzato.

Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lg. 26.5.1997, n. 155 e s.m.i. La ditta aggiudicataria deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. I locali cucina

e mensa devono essere utilizzati dalla Ditta esclusivamente per lo scopo del presente capitolato e per la preparazione dei soli pasti dallo stesso contemplati oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse. Eventuali richieste da parte della ditta per l'uso della mensa, dovranno essere oggetto di un successivo accordo. I locali oggetto del presente appalto devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

Contenitori

I contenitori per il trasporto dei pasti veicolati debbono essere rispondenti alla normativa in vigore nel rispetto delle temperature previste dalla Legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato. In particolare:

- Gli alimenti dovranno essere riposti in contenitori di acciaio inox multi-porzione con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, nonché la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori di acciaio suddetti dovranno essere riposti in box termici in grado di conservare la temperatura dei pasti, che all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a 65° C per i pasti da consumarsi caldi.
- Ogni contenitore dovrà essere etichettato ed evidenziare la denominazione dell'alimento contenuto.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate in contenitori separati.
- La frutta deve essere lavata e trasportata in idonei contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.
- Per il servizio ristorazione della struttura per anziani, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire almeno n.10 vassoi idonei a contenere e consumare il pranzo o la cena in camera.

Manutenzione e pulizia dei locali

La Ditta aggiudicataria è obbligata, alla pulizia dei locali della cucina e dispense, e della sala mensa (ad esclusione della sala mensa della casa di riposo) nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti tramite raccolta differenziata. Il materiale fornito dovrà essere di primaria qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Ditta aggiudicataria inoltre la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo, con l'obbligo della Ditta di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese per l'acqua, l'elettricità e il riscaldamento, del gas per uso cucina, tassa rifiuti, ecc. e le relative volturazioni da effettuare entro il primo mese di vigenza contrattuale. Nel caso in cui non si riesca a garantire la separazione delle utenze tra la ditta aggiudicataria e la stazione appaltante, la ditta aggiudicataria riconoscerà a titolo di rimborso per ogni pasto consumato, una somma forfettaria di € 0,17. In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, etc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

La ditta aggiudicataria entro il termine previsto per l'avvio del servizio dovrà produrre:

- Autorizzazione igienico-sanitaria di cui all'art. 2 L. 283/62 o la Notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni e alle DGR Marche attualmente vigenti, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto;
- Specifica con le caratteristiche dei contenitori idonei ad effettuare il servizio veicolato, conformi alla normativa igienico-sanitaria vigente;
- Dichiarazione di conformità delle attrezzature (piano di cottura; piano di lavorazione, ecc.) e degli strumenti di lavoro, nel rispetto delle specifiche norme CE.

Nel caso in cui si renda necessario apportare delle modifiche o migliorie presso le Cucine messe a disposizione dall'Ente, ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni di cui sopra, tali modifiche o migliorie (ad eccezione di quelle di carattere strutturale dei locali) saranno a carico della ditta Aggiudicataria.

Divise e biancheria da cucina

La ditta si impegna a fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato, compreso il personale dell'ASP Ambito9 addetto al servizio. La divisa dovrà essere dotata di particolari che permettano l'identificazione dell'azienda aggiudicatrice. La ditta aggiudicatrice provvede direttamente alla sanificazione delle divise e della biancheria utilizzata per la gestione del seguente appalto (es. tovaglie, grembiuli, strofinacci, ecc.)

Ulteriori oneri

Sono inoltre a carico della Ditta aggiudicataria:

- Pulizia dei locali delle cucine centralizzate e relativi magazzini e depositi;
- Pulizia dei locali delle cucine e dispense in cui si assicura il servizio attraverso il veicolato;
- Pulizia dei locali destinati alla fruizione dei pasti;
- Materiale di pulizia, detersivi disinfettanti;
- Piatti e bicchieri come sopra specificato, posate e vassoi in acciaio inox e comunque quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti nei refettori (ad es. utensileria per somministrazione), ivi compreso olio, aceto e sale se richiesto;
- Tovaglie di stoffa, copritovaglia in carta idonea e tovaglioli di carta;
- Contenitori termo riscaldati in acciaio inox a norma;
- Polizze di assicurazione;
- Sostituzione del materiale frangibile ed infrangibile della cucina;
- Regolare manutenzione ordinaria dell'attrezzatura di cucina e dei locali;
- Sostituzione ed adeguamento delle attrezzature che nel tempo non dovessero più corrispondere alle esigenze del servizio, secondo quanto richiesto dalla legge;
- Spese telefoniche;
- Derattizzazione e disinfestazione locali cucina, mensa e dispensa;
- Varie ed eventuali, necessarie per il servizio.

Art. 9 - MATERIE PRIME ALIMENTARI

Le derrate alimentari saranno a carico della ditta aggiudicataria e dovranno essere pienamente conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario,

in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati. L'Ente promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltro a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

Quantità e qualità dei prodotti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazioni agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

E' comunque obbligo dell'impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche e di qualità DOP IGP tradizionali locali a filiera corta così ripartite:

- 30% biologico riferito a: frutta – verdura - legumi;
- 40% prodotti di qualità DOP IGP tradizionali e a filiera corta riferito a: formaggi freschi – formaggi stagionati e semi stagionati - salumi

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti della stazione appaltante, al momento dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivi dei marchi, dei nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati e schede tecniche. La ditta dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio.

Per quanto concerne i prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:

I prodotti freschi dovranno essere a Km zero o filiera corta:

- Carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" - Marchigiana;
- Pesce spinato, fresco o congelato o surgelato, in filetti (es. bastoncini o altri tipi di preparazioni) di preferenza Ordine Gadiformes, Famiglie Gadidae e Merluccidae – merluzzo nordico, pollak d'Alaska, nasello atlantico, ecc. e Ordine Pleuronectiformes, Famiglia Pleuronectidae – platessa, ecc.);
- Tonno di prima scelta, di produzione nazionale, in olio di oliva;
- Carne di maiale fresca di provenienza regionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- Carne di pollame (gallina, pollo, tacchino) e/o cunicola (coniglio) fresca, di provenienza regionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- Olio extra vergine di oliva;
- Pasta di grano duro e riso resistenti alla cottura;
- Frutta, verdura e ortaggi freschi di stagione, di provenienza locale (filiera corta, rimanendo l'evenienza di utilizzo per alcune tipologie di alimenti di prodotti surgelati);
- Parmigiano reggiano;
- Uova fresche con possibilità di utilizzare uova pastorizzate;
- Formaggi freschi a minimo contenuto di grassi (es. ricotta di mucca, mozzarella, , stracchino, primosale, ecc.);
- Formaggi semi-stagionati (tipo caciotta, emmenthal, pecorino misto, ecc.);

- Legumi freschi, secchi o surgelati;
- Prosciutto crudo dolce o semi dolce e prosciutto cotto senza conservanti aggiunti, ottenuti da animali allevati in Italia, prodotti in conformità dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04, bresaola, arrosto di tacchino;
- Pomodori pelati, nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. E' preferibile l'utilizzo di conserve in contenitori di vetro;
- Yogurt alla frutta e yogurt alla frutta con edulcoranti per diabetici;
- Dolce da forno con esclusione di quelli a base di crema o panna.

Gli imballaggi debbono essere di materiale riciclabile:

- Per ortofrutta: cassette di legno, cartone e/o plastica per alimenti;
- Per olii: vetro, plastica per alimenti o lattine.

ART.10 - MENU'

I menù presentati nel progetto di gara devono essere predisposti sulla base della "Guida alla costruzione dei menù di ristorazione scolastica" a cura dell'ASUR Regione Marche Area Vasta 2 **(ALLEGATO A)** e relative grammature, per la ristorazione scolastica; sulla base delle "Indicazioni per la ristorazione nelle case di riposo" ASUR Marche Area Vasta 2 **(ALLEGATO B)** e relative grammature, per la ristorazione della struttura per anziani e del centro diurno.

Il menù della ristorazione scolastica deve:

- Ruotare su n. 4 settimane;
- Essere suddiviso tra menù primavera-estate e menù autunno-inverno;
- Riportare le grammature di ogni ingrediente per ciascuna tipologia di destinatario (alunni scuole infanzia, primaria e secondaria);
- Riportare il Ricettario di ciascun piatto proposto;
- Riportare la validazione della ASUR area vasta 2;
- Garantire la possibilità di menù vegetariani ove richiesto;
- Adeguarsi al menù estivo **(ALLEGATO C)** ed al menù invernale **(ALLEGATO D)** consigliati dalla ASUR Marche Area Vasta 2

Il menù della ristorazione per la Casa di Riposo e Centro Diurno deve:

- Ruotare su n. 4 settimane;
- Essere suddiviso tra menù primavera-estate e menù autunno-inverno;
- Riportare le grammature di ogni ingrediente per ciascuna tipologia di destinatario (ospiti struttura per anziani e utenti centro diurno);
- Riportare il Ricettario di ciascun piatto proposto;
- Riportare la validazione della ASUR area vasta 2;
- Rispettare anche quanto previsto dalla Convenzione unica regionale per i posti letto convenzionati come Residenze Protetta (possibilità di scelta giornaliera tra due primi, due secondi e due contorni);
- Adeguarsi al menù e grammature per strutture per anziani **(ALLEGATO E)**;
- Garantire la possibilità di "frullare", anche tramite uso di centrifuga ove necessario, il menù del giorno e/o il menù speciale per gli ospiti con problemi di deglutizione, secondo la richiesta del servizio infermieristico della struttura;
- Prevedere menù "speciali" per le giornate di Natale, Santo Stefano, Primo dell'anno, Pasqua, Lunedì di Pasqua, Ferragosto, Festa del Patrono cittadino ed almeno 12 rinfreschi pomeridiani per le feste di compleanno mensili;
- Prevedere la fornitura, per le festività natalizie, di n.1 panettone da almeno gr.500 e di una bottiglia piccola di spumante, per ciascun ospite della casa di riposo e del centro diurno;

- Prevedere la fornitura, per le festività pasquali, di n.1 uovo di cioccolato da almeno gr.250, per ciascun ospite della casa di riposo e del centro diurno.

Gli ALLEGATI A, B, C, D, E relativi ai "Menù" ed alle "grammature" costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Nel corso della vigenza contrattuale i menù potranno essere soggetti a variazioni, modifiche e/o integrazioni sulla base delle richieste della stazione appaltante o del competente Servizio Sanitario e la Ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare tali modifiche o variazioni senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante. La ditta aggiudicataria libera la stazione appaltante da qualsivoglia responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria prelevare quotidianamente nei refettori eventuali cibi residui, provvedendo a smaltirli nel rispetto della vigente normativa in materia.

Art. 11 - CONTROLLO DI QUALITA'

La ditta appaltatrice dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa.

Qualora dall'autocontrollo si individui un prodotto che può presentare rischio immediato per la salute ne dovrà essere data comunicazione all'Autorità competente.

La ditta dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti dalla normativa di riferimento.

La ditta appaltatrice dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato in laboratorio di analisi chimico-fisico e microbiologico costantemente aggiornato in materia di igiene e di alimenti e tecnica delle trasformazioni, che dovrà provvedere alle analisi su alimenti in entrata e in uscita in base agli standard previsti dalle normative vigenti.

La ditta aggiudicataria dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della ditta appaltatrice dovranno essere certificate HACCP.

L'Amministrazione dell'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente idonea.

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Ditta aggiudicataria dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare alla stazione appaltante l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

Art. 12 - DIETE SPECIALI

Il servizio può prevedere anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l'uso di prodotti particolari per ospiti allergici, celiaci o che presentano qualsiasi problematica di tipo sanitario.

La ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, a fornire diete speciali nei seguenti casi:

- Soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- Soggetti affetti da malattia celiaca;
- Soggetti con problematiche sanitarie (diabete, ipertensione, obesità etc.)

La ditta appaltatrice deve inoltre garantire la predisposizione, su richiesta della stazione appaltante, di "diete in bianco".

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare.

Per la struttura per anziani, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la possibilità di fornire giornalmente almeno n.10 pranzi e n.10 cene da consumare in camera in vassoi personalizzati, secondo richiesta o accordi con il Servizio Infermieristico della struttura.

Nulla sarà dovuto alla Ditta aggiudicataria come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

ART.13 – MODALITA' DI PRENOTAZIONE PASTI

- Il personale scolastico comunicherà giornalmente entro le ore 10.00 del mattino al personale dei punti cottura il numero dei pasti da erogare nella giornata ed entro le ore 11.00 l'eventuale rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore.
- Il personale assistenziale in servizio presso il Centro Diurno CSER comunicherà giornalmente entro le ore 09.00 del mattino al personale della cucina di Cingoli il numero dei pasti da erogare nella giornata ed entro le ore 10.00 l'eventuale rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore.
- La Infermiera Professionale in servizio presso la struttura per anziani comunicherà giornalmente entro le ore 09.00 del mattino al personale della cucina di Cingoli il numero delle giornate alimentari da erogare nella giornata ed entro le ore 10.00 la rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore.

La Ditta aggiudicataria, in accordo con la stazione appaltante, è tenuta ad applicare la modalità di prenotazione dei pasti per come proposto nel progetto di gara. Il numero dei pasti forniti dovranno corrispondere alle comunicazioni effettuate direttamente dal personale incaricato al centro cottura.

Art. 14 - PERSONALE

La Ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio n.3 cuoche a tempo pieno per 36 ore settimanali ciascuna e n.2 inservienti a part-time per 19 ore settimanali ciascuna, tutte e cinque dipendenti a tempo indeterminato di ruolo dell'ASP Ambito9 e assegnate in regime di distacco alla ditta aggiudicataria per la durata di un biennio, prorogabile per un ulteriore biennio e per gli ulteriori rinnovi e proroghe di cui al precedente art. 2.

Essendo nuova per la realtà di Cingoli la modalità di erogazione del servizio di ristorazione a mezzo di appalto, il distacco di personale in ruolo all'ASP Ambito 9 consente di utilizzare personale con esperienza maturata nel previgente regime di servizio assicurando la dovuta continuità rispetto ai precedenti livelli qualitativi e quantitativi del servizio medesimo.

L'utilizzo di personale dipendente dell'ASP Ambito 9 avverrà nella piena permanenza e perduranza della titolarità del rapporto di lavoro in capo alla ASP Ambito 9 nonché nel rispetto del livello di inquadramento retributivo e delle qualifiche possedute dal personale in questione secondo il C.C.N.L. del Comparto Regioni ed Autonomie Locali che viene mantenuto. In ragione del vantaggio di cui beneficia la Ditta aggiudicataria dovuto all'utilizzo del personale dipendente a tempo indeterminato della ASP Ambito 9, la medesima Ditta aggiudicataria si obbliga a rimborsare mensilmente all'ASP medesima il costo di tale personale nelle modalità previste nel successivo Art.20.

Per come sopra indicato le dipendenti in distacco manterranno il rapporto organico con l'ASP Ambito 9, che continuerà ad erogare loro la busta paga mensile, ma sotto il profilo organizzativo e funzionale faranno riferimento alla Ditta aggiudicataria a favore della quale presteranno esclusivamente la propria opera. La Ditta aggiudicataria garantirà la sostituzione del personale ASP in distacco con proprio personale nel periodo di ferie, malattia o qualsivoglia assenza; al momento del distacco verrà effettuata la situazione delle ferie e delle ore di straordinario maturate.

Fermo rimanendo l'onere di cui sopra, la Ditta aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui i nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati alla stazione appaltante.

La ditta Aggiudicataria è obbligata all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale, darne preventiva comunicazione alla stazione appaltante in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero e comunicare tutte le eventuali modalità operative alternative per assicurare comunque e in ogni caso il servizio oggetto dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per la stazione appaltante in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto. Il Responsabile del Servizio dovrà essere munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto andamento del servizio e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria 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.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche sollevando la stazione appaltante da qualsiasi onere e responsabilità in merito.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 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. 81/2008 esistente e produrre il prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

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

Per quanto sopra la stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. La

stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria rimane l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla ditta, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente capitolato. Non sono ammesse interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore.

La Ditta aggiudicataria, in qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia, ivi compresa l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale per le attività che comportino contatto diretto con i minori.

Art. 15 - SICUREZZA

L'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Appalto comportano interferenze per le quali si rende necessario gestire misure di prevenzione e protezione.

L'onere per la sicurezza è pari a 2.000,00 (Euro duemila/00).

La Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere l'allegato DUVRI, che potrà essere aggiornato a sottoscritto dalle parti in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico ed organizzativo.

ART. 16 – DIRITTO DI CONTROLLO

Nel presente appalto, ai sensi dell'art. 111 del D.lgs. 50/2016, le funzioni di Direttore dell'Esecuzione saranno svolte dal Responsabile del Procedimento. La stazione appaltante si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso il luogo in cui si svolge il servizio. Nell'attività di controllo il Responsabile del Procedimento potrà avvalersi di dipendenti aziendali o appositi incaricati e collaboratori e potrà disporre prelievi di campioni, analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l'osservanza di quanto sopra detto. La stazione appaltante si riserva inoltre la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'appalto. Il personale della ditta Aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di verbali in contraddittorio con allegate specifiche schede valutative, a farne parte integrante e sostanziale.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute per le analisi effettuate, senza pregiudizio di

ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

ART. 17 – PENALITÀ

L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'appalto.

Qualora anche a seguito dei controlli di cui al precedente articolo, si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate le penali di seguito indicate per ciascuna violazione:

VIOLAZIONE	IMPORTO PENALE
Igienico-sanitarie	Da € 120,00 a € 10.000,00
Merceologiche	Da € 300,00 a € 1.000,00
Non rispondenza dei menù	Da € 300,00 a € 5.000,00
Ritardi significativi nella produzione dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore (per ciascun evento)	€ 500,00
Ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario scolastico comunicato dalla stazione appaltante (per ogni giorno di ritardo)	€ 1.000,00

E nel dettaglio:

Penalità per non rispondenza agli standard igienico-sanitari

- Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;
- Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata;
- Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo: € 2.000,00 per ciascuna infrazione;
- Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione: € da 500,00 a 3.000,00 per ciascuna infrazione;
- Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le singole sedi di ristorazione: € da 1.000,00 a 5.000,00 per ogni infrazione;
- Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: € da 500,00 a 2.000,00 per ogni infrazione;
- Distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: € da 500,00 a 2.000,00 per ogni infrazione;
- Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione del pasto veicolato: € 1.000,00 per ogni derrata/ tipo di piatto;
- Mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: € da 500,00 a 1.000,00 per ogni rilevazione;
- Mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 200,00 per ogni inadempienza.

Penalità per non corrispondenza agli standard merceologici:

- Utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 600,00 per ogni caratteristica merceologica violata;
- Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;
- Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: € 500,00 per ogni etichettatura non conforme;
- Mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta: € 500,00 per ogni comunicazione mancata;
- Mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità: € 300,00 per ogni mancato utilizzo.

Penalità per non rispondenza al menù base e dietetici:

- Mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;
- Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: € 3.000,00 per ogni infrazione;
- Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;
- Mancato rispetto del menù previsto relativo a qualsiasi piatto (primo, secondo, contorno) presso ciascun punto di somministrazione: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo e pertanto la stazione appaltante si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

Qualora la Ditta incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio della stazione appaltante il contratto potrà essere risolto senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché.

Il Responsabile del Procedimento farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Ditta aggiudicataria, entro 5 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano alla stazione appaltante nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima ditta aggiudicataria verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva di cui al successivo Art.18.

L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte della stazione appaltante.

ART. 18 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza, è facoltà della stazione appaltante richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione di cui al successivo Art.18, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La stazione appaltante dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- Per arbitrario abbandono del servizio;
- In caso di fallimento e/o frode;
- Interruzione del servizio senza giusta causa;
- Inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- Casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Ditta appaltatrice;
- Accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando di ammissione alla gara;
- Revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Ditta in sede di gara;
- Cessione del contratto;

- Inosservanza del divieto di subappalto;
- Recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;
- Ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'appalto;
- Mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari;

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

ART. 19 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del Responsabile del procedimento al termine dell'appalto.

E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza entro 15 giorni dalla richiesta, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'appaltatore, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dall'art.103 del Dlgs.50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione, della cauzione provvisoria. L'appalto potrà, di conseguenza, essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente ed Impresa.

ART. 20 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo offerto dalla ditta in sede di gara è da intendersi fisso ed immodificabile per l'intera durata del contratto fatto salvo quanto riportato nell'Art.5 (revisione prezzi).

Mensilmente la Ditta aggiudicataria dovrà emettere le seguenti e distinte fatture in favore della stazione appaltante riferite a:

- L'importo relativo al numero delle giornate alimentari effettivamente erogate per ciascun giorno del mese per la Residenza protetta/Casa di Riposo;
- L'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese per il Centro Diurno CSER;
- L'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese per la refezione scolastica;
- L'importo relativo alle ore di sostituzione del personale ASP in distacco, ove avvenuto nel mese. L'importo orario del personale sostituito sarà quello previsto dal contratto di settore

utilizzato dalla Ditta aggiudicataria relativamente alla figura professionale di cuoco e di inserviente o equipollente.

Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile la Ditta aggiudicataria dovrà produrre mensilmente, prima della emissione delle relative fatture, un resoconto delle prestazioni fornite intese come:

- Numero delle giornate alimentari effettivamente erogate per ciascun giorno del mese alla struttura per anziani. La giornata alimentare verrà conteggiata come di seguito riportato: se un ospite consuma anche un solo pasto nell'arco delle 24 ore viene conteggiata l'intera giornata alimentare mentre se è assente tutta la giornata e non consuma nessun pasto, la giornata alimentare non viene conteggiata. Nei casi particolari in cui molti ospiti sono assenti per un pranzo fuori struttura o perché a casa con i parenti nei giorni di festa, si tiene conto del numero dei pranzi e delle cene, si fa una media matematica tra i pasti e si ricavano le giornate alimentari da conteggiare.
- Numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese al Centro Diurno;
- Numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese a ciascuna classe di ogni scuola, indicando per ciascuna classe anche il nominativo di ciascun alunno e altro personale (insegnante, bidello etc.) a cui era destinato il pasto prenotato.

Il resoconto sopra indicato potrà essere trasmesso alla stazione appaltante in modalità informatica e, qualora la stazione appaltante si dotasse di un sistema informatico per la gestione delle mense scolastiche, la Ditta aggiudicataria si obbliga a trasmettere i resoconti del servizio erogato in formato compatibile con il sistema informatico utilizzato.

Entro il termine di 20 giorni dal ricevimento del resoconto, il Rup verificherà la correttezza dei dati presentati e la regolare esecuzione del servizio, autorizzando il pagamento della relativa fattura solo in caso di positivo esito della verifica sopra indicata. Decorso inutilmente il predetto termine di 20 giorni, il resoconto si intende approvato.

Il pagamento dei corrispettivi, previa ricezione delle relative fatture, avverrà mensilmente nei termini di legge e a seguito delle verifiche normativamente previste tramite acquisizione del D.U.R.C. La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 e a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia competente, dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) degli obblighi di tracciabilità finanziaria. Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Ditta Aggiudicataria.

Art. 21 - RIMBORSO QUOTA RELATIVA AI DIPENDENTI IN DISTACCO

La Ditta aggiudicataria dovrà rimborsare mensilmente il costo effettivamente sostenuto dalla stazione appaltante, previa emissione di apposita fattura mensile da parte della stazione appaltante medesima relativa al costo delle n.3 cuoche e n.2 inservienti part-time dipendenti dell'ASP Ambito 9 in distacco. Il costo del personale in distacco comprende retribuzione, oneri previdenziali, contributivi e fiscali oltre ad eventuali indennità o quant'altro corrisposto al dipendente. Ove necessario, nel mese di gennaio di ogni anno, verrà effettuato un conguaglio tra le parti relativamente agli importi fatturati nell'anno precedente.

ART. 22 – RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla Ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo e spese di qualunque natura, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La Ditta aggiudicataria è inoltre responsabile

del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta o al personale da essa dipendente.

La ditta è obbligata a tenere sollevata ed indenne la stazione appaltante da ogni danno, diretto ed indiretto, causato agli utenti, ai suoi dipendenti o ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, nonché dai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. La stazione appaltante ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

E' inoltre a carico della ditta 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. A tale scopo la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.000.000,00 unico a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche l'ASP "Ambito9" in qualità di soggetto committente.

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo la Ditta aggiudicataria dovrà stipulare polizza RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 1.000.000,00 unico.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato, ivi compresi quelli derivanti dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande.

L'esistenza di tale polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative o qualora già esistenti una apposita appendice la quale specifichi che dette polizze coprono anche il servizio prestato per la stazione appaltante.

ART. 23 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

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

ART. 24 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria avverrà in modalità elettronica per atto pubblico/scrittura privata solo successivamente all'acquisizione delle certificazioni previste dalla legge anche in relazione alla normativa antimafia.

In caso di rinnovo o proroga non si procederà alla stipula di un nuovo contratto ma il contratto si intenderà rinnovato con la comunicazione da parte dell'ASP della volontà di avvalersi dell'opzione di rinnovo.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria, nonché le spese per la pubblicazione dell'estratto del bando e degli esiti di gara sui quotidiani sono a completo ed esclusivo carico della ditta Aggiudicataria.

Art. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI

Tutti i dati forniti dalla stazione appaltante relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di appalto sono individuati come "dati personali", ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. La stazione appaltante conferirà alla Ditta aggiudicataria i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo

svolgimento dello stesso. La Ditta aggiudicataria si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Ditta aggiudicataria viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dalla stazione appaltante e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informatica.

La Ditta Aggiudicataria non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i., comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta Aggiudicataria che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

ART. 26 – NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.lgs. 50/2016, al codice civile e alla normativa in materia di contrattualistica pubblica.