



AREA TECNICA

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sportello unico per l'edilizia
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico – cimitero – ambiente

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL QUINQUENNIO 2026-2031

(in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 37 del 23/05/2026)

B

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Elenco Elaborati

ID	DESCRIZIONE	REV	Data
A	Relazione tecnico descrittiva	00	maggio 2026
B	Capitolato speciale d'appalto	00	maggio 2026
C	Planimetrie dei locali, Elenco attrezzature cucina	00	maggio 2026
D	Menù Standard comune di Rutino – ASLSA/0125595/2026	00	maggio 2026
E	Stima del valore del servizio e Quadro Economico	00	maggio 2026
F	Analisi dei rischi interferenti	00	maggio 2026
G	Schema di contratto	00	maggio 2026

Il Responsabile dell'Area Tecnica e RUP dell'intervento

Arch. Rodolfo Sabelli



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

TITOLO 1 - CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI	5
ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E FINALITÀ.....	5
ART. 2 - DESTINATARI	5
ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA.....	5
ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO	6
ART. 5 - IMPORTO A BASE DI GARA, VALORE DELL'APPALTO E PAGAMENTI.....	6
ART. 6 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO AUTONOMO	7
ART. 7 - SISTEMA H.A.C.C.P.	7
ART. 8 - RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI	7
ART. 9 - PREZZO DEL PASTO	7
ART. 10 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	8
ART. 11 - PULIZIE E SANIFICAZIONI.....	8
ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	8
ART. 13 - ATTREZZATURE.....	9
TITOLO II - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	9
ART. 14 - CRITERI E REQUISITI AMBIENTALI MINIMI.....	9
ART. 15 - FINALITÀ.....	9
ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	9
ART. 17 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	9
ART. 18 - MENÙ	9
ART. 19 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI	10
ART. 20 - PRODOTTI BIOLOGICI - FILIERA CORTA - KM ZERO	10
ART. 21 - ACQUA POTABILE	10
ART. 22 - APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E STOCCAGGIO	10
ART. 23 - RIUTILIZZO ALIMENTI PREPARATI	10
ART. 24 - PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	10
ART. 25 - COMPOSIZIONE DEI PASTI.....	11
ART. 26 - QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI	11
ART. 27 - TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI	11
ART. 28 - RISERVATEZZA.....	11
ART. 29 - PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)	11
ART. 30 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	11



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 31 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	11
ART. 32 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E REQUISITI DEI MOCA	12
ART. 33 - GESTIONE DEI RIFIUTI	12
ART. 34 - PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE.....	12
ART. 35 - MOVIMENTAZIONE INTERNA E CONSEGNA AI PIANI	12
ART. 36 - ALLESTIMENTO REFETTORI E SOMMINISTRAZIONE PASTI	12
ART. 37 - TOVAGLIE E TOVAGLIOLI	12
TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI	12
ART. 38 - IGIENE DELLA PRODUZIONE DEI CENTRI COTTURA	12
ART. 39 - IGIENE DEI REFETTORI.....	13
ART. 40 - PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE.....	13
ART. 41 - IGIENE DEL PERSONALE.....	13
TITOLO IV - PERSONALE.....	13
ART. 42 - ORGANICO E DIMENSIONAMENTO DELLA MANODOPERA	13
ART. 43 - PROFESSIONALITÀ DELLE MAESTRANZE	14
ART. 44 - REFERENTI DEL SERVIZIO.....	14
ART. 45 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO	14
ART. 46 - VARIAZIONI E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE	14
ART. 47 - SCIOPERI E CHIUSURE PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE	14
TITOLO V - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	14
ART. 48 - SICUREZZA DEL PERSONALE	14
ART. 49 - SICUREZZA ALIMENTARE.....	15
ART. 50 - ULTERIORI PROTOCOLLI DI SICUREZZA	15
TITOLO VI - FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE.....	15
ART. 51 - INFORMATIVA	15
ART. 52 - INFORMAZIONE SUI MENÙ	15
ART. 53 - COMUNICAZIONE SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	15
ART. 54 - VERIFICHE SUGLI ALIMENTI.....	15
ART. 55 - VERIFICHE SULLE ECCEDENZE ALIMENTARI	15
ART. 56 - VERIFICHE SUI MOCA E SUI PRODOTTI DI PULIZIA.....	15
ART. 57 - VERIFICHE SULLA FORMAZIONE.....	16
ART. 58 - VERIFICHE A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	16



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 59 - SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (CUSTOMER SATISFACTION)	16
ART. 60 - VERIFICHE SULLA REALIZZAZIONE DEI PROGETTI	16
TITOLO VII - OBBLIGHI CONTRATTUALI	16
ART. 61 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO	16
ART. 62 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI	16
ART. 63 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA	16
ART. 64 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA PER IL COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI	17
ART. 65 - TIPOLOGIA DELLE RESPONSABILITÀ DELLA DITTA	17
ART. 66 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE	17
ART. 67 - ASSICURAZIONI	17
ART. 68 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	17
ART. 69 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	17
ART. 70 - ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DEL CODICE DI COMPORTAMENTO	17
TITOLO VIII - CONTROLLO QUALITÀ, VERIFICA DELLE PRESTAZIONI E CONTROVERSIE	18
ART. 71 - VERIFICA DI CONFORMITÀ	18
ART. 72 - ASSOGGETTAMENTO A VERIFICHE E CONTROLLI	18
ART. 73 - PENALI	18
TITOLO IX - DISPOSIZIONI FINALI	19
ART. 74 - CONTRATTO E SPESE DI REGISTRAZIONE	19
ART. 75 - SUBAPPALTO	19
ART. 76 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO	19
ART. 77 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	19
ART. 78 - RECESSO	19
ART. 79 - CONTENZIOSO	19
ART. 80 - CLAUSOLA SOCIALE	20
ART. 81 – DISPOSIZIONI VARIE, CUSTODIA E REGIME DI DISPONIBILITÀ STRAORDINARIA DEI LOCALI	20
81.1. Natura della detenzione dei beni e dei locali	20
81.2. Rilascio dei locali nei periodi di sospensione didattica	20
81.3. Diritto di utilizzo straordinario per fini istituzionali ed emergenziali	21
81.4. Modalità di attivazione e preavviso	21
81.5. Regime delle Responsabilità e Manleva	21
81.6. Clausola di invarianza finanziaria	22



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 82 - NORME FINALI E RINVIO	22
ART. 83 - ULTERIORI INFORMAZIONI.....	22



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

TITOLO 1 - CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO E FINALITÀ

Il presente capitolato detta le norme fondamentali e la disciplina per l'appalto del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti in turno di servizio delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Rutino.

L'affidamento si vuole caratterizzare non solo come mera organizzazione di servizi o di beni ma come un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli.

Con questo appalto, l'Amministrazione Comunale intende erogare il servizio di Ristorazione scolastica della migliore qualità possibile, valorizzando l'utilizzo della **nuova cucina comunale interna attrezzata di tutto punto (finanziata con fondi PNRR)**. La preparazione dei pasti avverrà rigorosamente in loco (servizio espresso), tenendo in dovuta considerazione le indicazioni delle linee guida nazionali e regionali, il menù approvato dalla competente Azienda Sanitaria ed i Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica (C.A.M.), adottati con D.M. dell'Ambiente n. 65 del 10/03/2020 e s.m.i.

Il servizio in questione comprende:

- L'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti.
- La produzione espressa dei pasti pronti presso il centro cottura comunale.
- Lo sporzionamento, la distribuzione e la somministrazione dei pasti nei refettori/aule.
- L'allestimento dei refettori per la consumazione dei pasti.
- La pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a cucina e refettorio, degli arredi e delle stoviglie.
- La differenziazione e lo sgombero dei rifiuti.
- La gestione delle presenze quotidiane e delle eccedenze alimentari.
- Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico regionale e di quanto concordato con il Dirigente Scolastico e l'Amministrazione Comunale.

ART. 2 - DESTINATARI

L'utenza è composta da alunni, docenti, collaboratori scolastici (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza al servizio di ristorazione scolastica) e personale ausiliario delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Rutino, ospitate nel nuovo plesso di Via Garibaldi.

Gli alunni destinatari del servizio, trattandosi di una prestazione a domanda individuale, risultano essere coloro per i quali i genitori (o chi ne esercita la responsabilità genitoriale) hanno provveduto all'iscrizione presso il Comune, secondo le modalità previste. Qualunque accesso al servizio di soggetti diversi dovrà essere preventivamente autorizzato dal Comune, con onere economico a carico del beneficiario.

ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Le attività di preparazione e somministrazione verranno concentrate presso il nuovo edificio scolastico in Via Garibaldi, dotato di mensa, refettorio e cucina.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

Ai fini della quantificazione dell'utenza e dei volumi d'appalto, l'Amministrazione ha calcolato il fabbisogno standard basandosi sul calendario didattico regionale (200 giorni teorici di attività), depurato dalle festività e parametrato ai modelli orari (rientri pomeridiani) dei diversi ordini scolastici, definendo una settimana tipo di **152 pasti/settimana** distribuiti su **164 giorni effettivi di mensa (circa 33 settimane lavorative)**.

Sulla base del dato storico iniziale (stimato in 5.016 pasti per l'Anno Zero) e in virtù del potere attrattivo del nuovo plesso e dell'attivazione delle linee di scuolabus intercomunale, l'Amministrazione ha previsto un incremento progressivo dell'utenza stimato nel +2,5% annuo.

Ne consegue che il volume complessivo presunto per l'intero quinquennio è stimato in n. 27.025 pasti.

Tale dato ha valore meramente previsionale ai fini della definizione della capienza finanziaria del quadro economico. Il corrispettivo sarà liquidato esclusivamente a misura, ovvero in base ai pasti effettivamente ordinati, preparati e somministrati.

Ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023, il Comune si riserva la facoltà di richiedere aumenti o diminuzioni delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, alle medesime condizioni, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica avrà una durata di **n. 5 anni scolastici (dal 2026/2027 al 2030/2031)**.

L'Amministrazione Aggiudicatrice alla scadenza del contratto potrà rinnovare l'affidamento per un ulteriore triennio scolastico (opzione di rinnovo) ai sensi del D.Lgs. 36/2023, con possibilità di proroga tecnica strettamente limitata al tempo necessario per l'individuazione di un nuovo contraente.

La decorrenza effettiva è stabilita dalla sottoscrizione del contratto o, ai sensi dell'art. 17 comma 8 del D.Lgs. 36/2023, dalla data di formale avvio dell'esecuzione d'urgenza.

ART. 5 - IMPORTO A BASE DI GARA, VALORE DELL'APPALTO E PAGAMENTI

Il prezzo unitario a base di gara è fissato in **€ 4,30 a pasto (IVA esclusa)**, ritenuto congruo in considerazione dell'azzeramento dei costi logistici e di trasporto (stante la disponibilità della cucina attrezzata messa a disposizione gratuitamente dal Comune).

L'importo complessivo a base d'asta per il quinquennio di affidamento, calcolato sui 27.025 pasti presunti, è pari a **€ 118.487,02 (IVA esclusa)**.

In ottemperanza al D.Lgs. 36/2023, l'importo posto a base di gara è così scorporato:

- **Importo per l'esecuzione del servizio (soggetto a ribasso): € 69.724,02**
- **Costi della manodopera (NON soggetti a ribasso): € 46.483,00 (calcolati forfettariamente al 40% del costo del pasto, ovvero € 1,72/pasto)**
- **Oneri della sicurezza da rischi interferenziali (DUVRI): € 2.280,00**
- **TOTALE BASE D'ASTA: € 118.487,02**



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

Ai fini dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, il Valore Globale Stimato dell'appalto (comprensivo dell'eventuale rinnovo per ulteriori 3 anni per 16.215 pasti aggiuntivi) ammonta a complessivi **€ 185.932,00 (IVA esclusa)**.

Qualora in corso di esecuzione si verifichi una variazione dei prezzi, si attiverà la clausola di revisione prezzi secondo quanto normato dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, utilizzando gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT. L'istanza di adeguamento potrà essere avanzata dopo il primo anno di contratto, per l'80% della variazione accertata.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà mensilmente dietro presentazione di fattura elettronica che indichi dettagliatamente il CIG e il numero di pasti effettivamente erogati, attestati dai registri di presenza del plesso scolastico.

ART. 6 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO AUTONOMO

Ai fini della presentazione dell'offerta, il concorrente è tenuto a produrre un'autocertificazione, ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii., attestante di avere piena consapevolezza e conoscenza dei luoghi, delle problematiche e delle interferenze connesse all'esecuzione del servizio per cui concorre, avendo effettuato adeguati sopralluoghi nelle aree oggetto del servizio ed avendo preso compiuta e dettagliata visione di tutte le tipologie di problematiche e delle interferenze connesse all'esecuzione dello stesso. Tale sopralluogo si ritiene indispensabile affinché l'impresa possa prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari del **nuovo plesso scolastico (Hub) sito in Via Garibaldi**, all'interno del quale sono concentrati sia il centro di cottura (cucina) sia i refettori, al fine di valutare correttamente l'assenza di oneri di trasporto esterno e determinare un'offerta congrua.

ART. 7 - SISTEMA H.A.C.C.P.

La Ditta aggiudicataria deve garantire durante tutto il processo di produzione e distribuzione dei pasti il rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii. (Reg. C.E. 852/2004) in materia di igiene dei prodotti alimentari (H.A.C.C.P.). A tal fine, prima dell'inizio dell'attività, la Ditta aggiudicataria dovrà attuare procedure permanenti di autocontrollo basate sul sistema H.A.C.C.P. tarate specificamente per il centro di cottura interno al plesso.

ART. 8 - RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

Giornalmente verrà rilevato il numero delle presenze dei fruitori destinatari del servizio a cui erogare il pasto. La suddetta rilevazione dovrà essere effettuata con tempi tali da garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio. Le operazioni di prenotazione giornaliera dei pasti sono svolte in modo che i dati possano arrivare direttamente e in tempo reale al centro di cottura interno al plesso, ottimizzando i tempi di preparazione espressa.

ART. 9 - PREZZO DEL PASTO

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate (comprese quelle biologiche, a Km 0 e per diete speciali), le prestazioni del personale impiegato in loco, la somministrazione, la pulizia e il riordino dei locali adibiti a cucina e refettorio, lo smaltimento dei rifiuti e dei residui vari ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 10 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali (fatte salve le attrezzature comunali concesse in uso). Nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta. L'esecuzione del servizio si dovrà svolgere secondo le seguenti modalità ed obblighi:

- Adempimenti normativi preliminari: Provvedere alla notifica sanitaria per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione; predisporre il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) ; essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 ; predisporre il proprio DVR.
- Pulizia e sanificazione: Differenziazione e sgombero dei rifiuti; pulizia e sanificazione generale di tutti i locali, arredi e attrezzature (cucina e refettori) con fornitura dei prodotti necessari ; sparecchiatura e riordino dei tavoli tra un turno e l'altro. I detersivi devono essere conservati in armadi chiusi, separati dagli alimenti.
- Erogazione del servizio: Fornitura e immagazzinamento delle derrate alimentari ; preparazione espressa dei pasti nell'apposito centro cottura interno al plesso di Via Garibaldi ; sporzionamento e distribuzione diretta nei refettori adiacenti; preparazione di diete alimentari speciali (certificate) o etico-religiose.
- Acqua e vettovaglie: Fornitura di brocche/caraffe (max 1 litro) da riempire con acqua dell'acquedotto microfiltrata, da sistemare sui tavoli (1 ogni 4 bambini). Fornitura o reintegro delle stoviglie e dei materiali necessari al lavaggio rispetto alla dotazione iniziale comunale.
- Manutenzione ordinaria: Manutenzione ordinaria dei locali utilizzati e di tutte le attrezzature concesse in uso.

ART. 11 - PULIZIE E SANIFICAZIONI

Dovrà essere predisposto un piano di sanificazione specifico per le aree attinenti alla cucina e ai refettori. Dovranno essere utilizzati prodotti detergenti e disinfettanti conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. n. 51 del 29/01/2021 e successive modifiche per tutta la durata dell'appalto.

ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale svolge funzioni di organizzazione e controllo dell'attività, determinando le modalità per l'iscrizione degli utenti. Sono a carico dell'Amministrazione comunale:

- Predisposizione dell'attività amministrativa per l'iscrizione, la gestione degli utenti e l'elaborazione delle rette di pagamento.
- Messa a disposizione gratuita dei locali (cucina, dispensa, refettori) e delle nuove attrezzature finanziate con fondi PNRR. Gli uffici comunali redigeranno un dettagliato verbale di consistenza e consegna al momento dell'avvio dell'appalto.
- Utenze (Energia Elettrica, Acqua, Gas): Il costo delle utenze necessarie al funzionamento del centro cottura e dei refettori rimane a totale carico dell'Ente, costituendo un contributo in natura che giustifica il ribasso del prezzo a base d'asta.
- Manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature di proprietà comunale, qualora il guasto non sia imputabile a dolo, colpa o incuria della Ditta aggiudicataria.
- Controllo sull'osservanza degli obblighi e sul livello qualitativo delle prestazioni erogate.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 13 - ATTREZZATURE

Tutte le attrezzature principali impiegate all'interno del centro cottura e nei locali annessi sono di nuova installazione (finanziamento PNRR), di proprietà dell'Ente e conformi alle buone pratiche di fabbricazione. Sono presenti un numero adeguato di caldaie, cuocipasta, brasier, piastre, fuochi, forni a convezione/vapore, scaldavivande, celle frigorifere, lavastoviglie, vasche e lavatoi. La manutenzione ordinaria di tali beni (a titolo esemplificativo: taratura forni, decalcificazione, sostituzione guarnizioni, ricarica gas refrigeranti, piccole riparazioni) è a totale carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà restituirli a fine appalto in perfetto stato di efficienza, salvo il normale deperimento d'uso. Ulteriori attrezzature minori o specifiche (quali: termosigillatrici per eventuali monoporzioni per celiaci, piccoli elettrodomestici aggiuntivi non presenti in inventario, casse termiche per casi di emergenza) restano a carico dell'impresa.

TITOLO II - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 14 - CRITERI E REQUISITI AMBIENTALI MINIMI

Il servizio deve essere erogato garantendo il costante rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e successivi aggiornamenti.

ART. 15 - FINALITÀ

Il servizio prevede l'approvvigionamento e la trasformazione delle materie prime per la produzione espressa e la somministrazione dei pasti presso i locali refettorio del plesso scolastico di Via Garibaldi. Al fine di garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale dei pasti, l'appaltatore è tenuto all'applicazione rigorosa delle procedure descritte negli articoli successivi.

ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), tutte le derrate alimentari e le bevande impiegate dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi europee, nazionali e regionali. Le confezioni e le etichettature dovranno essere complete, integre e tassativamente in lingua italiana.

ART. 17 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere fornite ed immagazzinate nel rispetto dei regolamenti di igiene sanitaria stabiliti dalla legislazione vigente. La ditta ha l'obbligo di approvvigionarsi da fornitori che operano all'interno dei regimi di controllo e certificazione ufficiali.

ART. 18 - MENÙ

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute, dei C.A.M. vigenti e delle Linee di Indirizzo della Regione Campania per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione Collettiva. Tabelle merceologiche, grammature per fascia d'età e rotazione stagionale (menù autunno-inverno e primavera-estivo) sono finalizzate a favorire abitudini alimentari corrette e a evitare la monotonia delle pietanze. Derghe temporanee al menù sono ammesse solo per documentate cause di forza maggiore (es. avaria impianti, interruzione utenze, improvvisa indisponibilità del mercato), previa tempestiva comunicazione scritta al Comune.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 19 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI

I pasti devono essere composti da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta, costituiti da alimenti biologici o a marchio di qualità (DOP, IGP, SQNPI). Non è ammesso l'impiego di ortofrutta di quinta gamma e i prodotti devono rispettare il calendario ministeriale della stagionalità. Le carni (bovina, suina, avicola) devono riportare in etichetta le informazioni sul mancato uso di antibiotici; è vietata la carne ricomposta o prefritta. I prodotti ittici e i salumi devono essere privi di polifosfati e glutammato. L'impresa ha l'obbligo di trasmettere al Comune le schede tecniche di tutte le materie prime impiegate.

ART. 20 - PRODOTTI BIOLOGICI - FILIERA CORTA - KM ZERO

La frutta e la verdura da consumarsi cruda devono provenire da produzioni biologiche e da zone geografiche di prossimità territoriale (a chilometro zero). La fornitura di Olio Extravergine di Oliva dovrà provenire da produzioni di aziende locali del Cilento, derivante da sistemi di filiera corta, sia esso DOP o tracciato. È tassativamente vietato l'uso di prodotti in via di conversione biologica.

ART. 21 - ACQUA POTABILE

L'acqua destinata al consumo deve essere quella della rete idrica comunale, opportunamente trattata tramite l'apposito sistema di microfiltrazione/depurazione che la ditta ha l'obbligo di installare presso i locali di distribuzione. Al fine di ridurre l'uso della plastica e valorizzare la risorsa pubblica, l'acqua sarà servita in tavola tramite caraffe o brocche (capienza max 1 litro, fornite dalla ditta) in ragione di una ogni quattro bambini. Gli addetti riempiranno le caraffe pochi minuti prima del pasto previa sgasatura della rete. La sanificazione quotidiana e la decalcificazione bisettimanale delle caraffe sono a carico della ditta. La ditta provvederà a sue spese a eseguire almeno due analisi chimico-microbiologiche all'anno nei punti di erogazione. L'uso di acqua minerale in bottiglia è relegato esclusivamente a situazioni di emergenza idrica o sanitaria.

ART. 22 - APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E STOCCAGGIO

Il ricevimento delle merci deve avvenire in orari programmati presso i locali dispensa della nuova struttura, procedendo al controllo visivo e strumentale delle temperature tramite termometro, con registrazione sui moduli HACCP. Lo stoccaggio deve garantire la separazione delle merci per tipologia e il mantenimento della catena del freddo (+4°C per deperibili, -18°C per surgelati). I prodotti devono essere conservati su pedane sanificabili alte almeno 20 cm, mai a diretto contatto con il pavimento. I detersivi devono occupare armadi chiusi e separati dai flussi alimentari.

ART. 23 - RIUTILIZZO ALIMENTI PREPARATI

È fatto assoluto divieto di riutilizzare, riciclare o riproporre cibi e pasti avanzati dalle giornate precedenti. Tutti i pasti erogati devono essere espressi e preparati nella stessa giornata di consumo; le eccedenze non somministrate dovranno essere smaltite o gestite secondo quanto previsto dall'art. 31.

ART. 24 - PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti devono essere preparati e cotti nella stessa giornata della somministrazione presso la cucina interna del plesso di Via Garibaldi. Per preservare le qualità nutrizionali, sono escluse le frittture, privilegiando cotture al forno, a vapore o in umido. Deve essere garantito il raggiungimento di una temperatura al cuore non inferiore a +75°C per almeno 10 minuti. I cibi da consumarsi caldi devono essere mantenuti a temperatura superiore a +65°C fino al momento dello sporzionamento. Per la scuola dell'infanzia, la ditta provvederà al



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

microscodellamento e al taglio in piccoli pezzi delle pietanze (carne, mozzarelle). Il confezionamento per il transito interno avverrà in contenitori gastronomici multi-porzione in acciaio inox.

ART. 25 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

Il pranzo standard prevede un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca o dolce/ge-lato, in perfetta conformità con le Linee di Indirizzo della Regione Campania e i menu predisposti dall'ASL che sono parte integrante del progetto.

ART. 26 - QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI

Le quantità e le grammature delle porzioni da somministrare sono quelle stabilite dalle Linee di indirizzo nazionali e regionali, intese al netto degli scarti di cucina e dei cali di peso da cottura.

ART. 27 - TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI

La ditta ha l'obbligo di garantire la preparazione di regimi dietetici personalizzati per gli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari o patologie croniche, dietro presentazione di idonea certificazione medica trasmessa dagli uffici comunali. Le diete per soggetti celiaci richiedono l'uso di attrezzature dedicate e una netta separazione temporale o spaziale delle fasi di lavorazione per escludere rischi di contaminazione crociata. Saranno parimenti garantiti menù alternativi per motivi etico-religiosi o ideologici su richiesta dei genitori. I pasti speciali riceveranno etichettatura identificativa nel rispetto della privacy. Il prezzo unitario delle diete speciali rimane invariato rispetto al pasto ordinario.

ART. 28 - RISERVATEZZA

L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere la massima riservatezza sui dati sensibili e sulle patologie degli utenti di cui viene a conoscenza per la gestione delle diete speciali, in conformità al Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

ART. 29 - PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta della Dirigenza Scolastica, inoltrata con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la ditta fornirà, allo stesso prezzo del pasto caldo, un pranzo al sacco (cestino freddo) per gite o manifestazioni, composto da panini farciti (formaggio/affettati), frutta di stagione, merenda confezionata e acqua, differenziato nelle grammature tra infanzia/primaria e secondaria.

ART. 30 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta deve conservare quotidianamente presso il centro cottura un campione di almeno 150 grammi per ogni singola pietanza preparata, riposto in contenitori ermetici sigillati ed etichettati, mantenuto in frigorifero a +4°C per 72 ore, a disposizione delle autorità sanitarie (ASL) per eventuali verifiche epidemiologiche.

ART. 31 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI

Per ridurre lo spreco, la ditta utilizzerà utensili di porzionatura calibrati per fascia d'età e monitorerà l'indice di gradimento dei piatti. Entro sei mesi dall'avvio, la ditta presenterà un progetto d'intesa con il Comune per assicurare che il cibo integro e non servito sia devoluto a organizzazioni del terzo settore presenti sul territorio per fini di beneficenza (Legge 166/2016). I residui del cibo servito nei piatti saranno conferiti nella frazione organica dei rifiuti. Un rapporto sullo spreco sarà inviato al Comune con cadenza quadrimestrale.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 32 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E REQUISITI DEI MOCA

I pasti dovranno essere consumati esclusivamente tramite stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura non colorata, piatti in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inox). L'uso di stoviglie monouso, tassativamente biodegradabili e compostabili a norma UNI EN 13432, è autorizzato solo in via eccezionale o per i pasti al sacco.

ART. 33 - GESTIONE DEI RIFIUTI

La ditta attuerà la raccolta differenziata dei rifiuti interni alla cucina e ai refettori in totale conformità con le modalità di conferimento stabilite dal Comune. È vietato l'uso di condimenti in confezioni monodose. Gli oli esausti da cucina saranno stoccati in fusti a norma e smaltiti tramite ditte autorizzate a spese dell'appaltatore.

ART. 34 - PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE

L'appaltatore eseguirà, a proprie spese e in coordinamento con l'Istituto Scolastico e il Comune, i progetti di educazione alimentare, promozione della Dieta Mediterranea e sostenibilità ambientale offerti in sede di gara tecnica, valorizzando i prodotti DOP locali.

ART. 35 - MOVIMENTAZIONE INTERNA E CONSEGNA AI PIANI

Considerato che la preparazione avviene nel centro di cottura interno all'edificio scolastico, la ditta risponde della corretta movimentazione verticale e orizzontale dei pasti verso i refettori dislocati sui due livelli del plesso. I contenitori gastronomici in acciaio inseriti in casse isoterme saranno trasferiti al primo piano esclusivamente tramite il montavivande interno, riducendo al minimo i tempi di stazionamento e garantendo il legame termico (temperatura superiore a +65°C per il caldo, inferiore a +10°C per il freddo). La sanificazione quotidiana del montavivande, delle casse termiche e dei carrelli interni è a totale carico della ditta.

ART. 36 - ALLESTIMENTO REFETTORI E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il personale della ditta provvederà quotidianamente all'apparecchiatura dei tavoli, alla disposizione delle stoviglie, dei tovaglioli e delle caraffe d'acqua. I contenitori isoterme saranno aperti solo all'atto dello sporzionamento per preservare le temperature. Gli addetti cureranno l'igiene personale, indosseranno camice e copricapo protettivo e indosseranno guanti monouso per la manipolazione dei cibi pronti. La distribuzione avverrà solo dopo che gli alunni avranno preso posto a sedere.

ART. 37 - TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

Le tovaglette monoposto e i tovaglioli monouso in carta devono essere provvisti di marchio Ecolabel UE o certificazione PEFC, privi di colorazioni o stampe chimiche. Qualora l'Ente richieda l'uso di tovaglie riutilizzabili, la ditta fornirà soluzioni in tessuto idro/oleorepellente conformi ai CAM tessili.

TITOLO III - IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI

ART. 38 - IGIENE DELLA PRODUZIONE DEI CENTRI COTTURA

Le norme igieniche devono essere rigorosamente rispettate in tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, preparazione espressa, manipolazione, sporzionamento, smaltimento dei rifiuti e successive pulizie dei



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

locali. La ditta aggiudicataria deve provvedere alla pulizia e alla sanificazione quotidiana della cucina interna, di tutti i locali annessi e degli spazi di pertinenza, utilizzando prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. n. 51 del 29/01/2021. Le pulizie approfondite inizieranno al termine delle attività di cucina. L'impresa ha l'obbligo di redigere e mantenere aggiornato il manuale di autocontrollo (HACCP) specifico per il plesso di Via Garibaldi.

ART. 39 - IGIENE DEI REFETTORI

La ditta provvede alla pulizia e alla sanificazione ordinaria dei locali di somministrazione e consumo dei pasti (refettori). Durante la somministrazione devono essere rispettate le norme igieniche relative all'apparecchiatura, allo sporzionamento, alla sparcchiatura e al riordino finale dei tavoli e delle sedie, operando con prodotti detergenti CAM e igienizzanti specifici prima e dopo ciascun turno di pasto.

ART. 40 - PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

Per le operazioni di pulizia e lavaggio la ditta utilizzerà attrezzature, detergenti e sanificanti provvisti di etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti (conformi alla norma UNI EN ISO 14024). I prodotti di carta tessuto forniti (rotoli asciugamani, salviette) devono rispettare i criteri Ecolabel. Prima del lavaggio a umido in lavastoviglie, i residui grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie. Al termine delle operazioni, tutte le attrezzature e i MOCA riutilizzabili dovranno essere riposti asciutti negli appositi armadi. I detersivi saranno conservati esclusivamente nell'armadio chiuso a chiave.

ART. 41 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale operante in cucina e nei refettori deve rispettare le disposizioni del Regolamento CE 852/2004, mantenendo uno standard di pulizia personale elevato. Gli addetti hanno l'obbligo di indossare divise chiare e pulite, idonei copricapo protettivi atti a contenere l'intera capigliatura e guanti monouso per la manipolazione dei cibi pronti. È vietato indossare anelli, bracciali o monili durante il servizio. Qualsiasi operatore affetto o sospetto di patologie trasmissibili attraverso gli alimenti deve essere immediatamente allontanato dal servizio.

TITOLO IV - PERSONALE

ART. 42 - ORGANICO E DIMENSIONAMENTO DELLA MANODOPERA

Tutto il personale impiegato nell'appalto deve essere idoneo al ruolo cui è preposto, possedere i requisiti professionali e sanitari vigenti ed essere munito di cartellino di riconoscimento e divisa.

In applicazione del principio di sostenibilità economico-contrattuale e in perfetta coerenza con il modello organizzativo espresso (cucina interna senza oneri di trasporto), l'organico deve essere dimensionato esclusivamente sulle ore effettive di funzionamento del servizio (33 settimane ad asimmetria giornaliera per un totale di 27.025 pasti quinquennali). **Il costo totale della manodopera per l'intero quinquennio è quantificato rigidamente in € 46.483,00 (pari a un'incidenza fissa di € 1,72 a pasto, corrispondente al 40% della base d'asta).** La ditta applicherà le condizioni normative e retributive previste dal CCNL di settore per la ristorazione collettiva, garantendo tutti gli oneri previdenziali e assicurativi di legge.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 43 - PROFESSIONALITÀ DELLE MAESTRANZE

Prima dell'avvio del servizio, l'impresa deve trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con la specifica delle generalità, delle qualifiche e delle mansioni assegnate (Capocuoco/Cuoco, Ausiliari di cucina, Addetti alla somministrazione e pulizia refettorio), allegando i relativi curriculum e i previsti attestati di formazione igienico-sanitaria.

ART. 44 - REFERENTI DEL SERVIZIO

La ditta deve comunicare i propri recapiti ufficiali (Telefono, E-mail, PEC) e nominare un Responsabile referente del Servizio, che costituirà il diretto interlocutore del RUP, o del DEC se nominato, per la risoluzione immediata di problematiche qualitative, tecniche o distributive. Sarà inoltre indicato un esperto con funzioni di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali (dietista, biologo nutrizionista) iscritto all'albo, responsabile della corretta applicazione dei menù e delle diete speciali. I referenti dovranno essere costantemente reperibili durante l'orario di erogazione del servizio.

ART. 45 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

L'appaltatore attuerà a propria cura e spese i programmi di formazione e aggiornamento del personale in conformità al Reg. CE 852/2004 e al manuale HACCP, con particolare riguardo alle tecniche di cottura salutare, alla corretta gestione e somministrazione in sicurezza delle diete speciali (es. prevenzione della contaminazione crociata per la celiachia), alle modalità di porzionatura calibrata per la riduzione degli sprechi e al risparmio idrico ed energetico nell'uso dei macchinari comunali.

ART. 46 - VARIAZIONI E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

L'organico impiegato deve rimanere stabile per garantire la continuità del servizio ed evitare il turn-over eccessivo. La ditta ha l'obbligo di sostituire tempestivamente e con personale di pari qualifica gli operatori assenti per malattia, infortunio o ferie, al fine di non compromettere la capacità produttiva della cucina e la regolarità dello sporzionamento. Su motivata richiesta del Comune per comportamenti inadeguati, la ditta procederà alla sostituzione dell'operatore.

ART. 47 - SCIOPERI E CHIUSURE PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Essendo la refezione un servizio pubblico essenziale, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve darne comunicazione scritta al Comune con congruo preavviso per informare le famiglie, garantendo comunque i livelli minimi di assistenza. In caso di chiusure scolastiche straordinarie ordinate dalle autorità (es. allerta meteo), il Comune non ristabilirà alcun indennizzo per i pasti non erogati, liquidando le prestazioni a consumo effettivo.

TITOLO V - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 48 - SICUREZZA DEL PERSONALE

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile della tutela della salute e della sicurezza del personale impiegato, in totale adempimento al D.Lgs. 81/2008, provvedendo alla fornitura dei DPI necessari. Prima dell'avvio, l'impresa trasmetterà il proprio DVR integrato rispetto ai locali di Via Garibaldi messi a disposizione dall'Ente.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 49 - SICUREZZA ALIMENTARE

La ditta risponde della sicurezza igienico-sanitaria e della tracciabilità degli alimenti dal momento del ricevimento delle merci fino al consumo del pasto, tramite l'applicazione rigorosa dei manuali di autocontrollo HACCP redatti separatamente per la cucina e per i refettori.

ART. 50 - ULTERIORI PROTOCOLLI DI SICUREZZA

In caso di emergenze sanitarie o situazioni eccezionali, l'appaltatore è tenuto ad adeguarsi istantaneamente ai protocolli di sicurezza e contenimento emanati dalle autorità statali, regionali o comunali, senza che ciò costituisca titolo per la richiesta di compensi aggiuntivi.

TITOLO VI - FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE

ART. 51 - INFORMATIVA

La ditta deve fornire all'Amministrazione tutti i dati informativi necessari alla trasparenza del servizio (orari, modalità di accesso, menù stagionali, contatti utili) per la pubblicazione sul portale del Comune.

ART. 52 - INFORMAZIONE SUI MENÙ

I menù giornalieri e settimanali, recanti l'esplicita indicazione dei prodotti biologici, DOP, IGP o delle specie ittiche utilizzate, dovranno essere pubblicati in via telematica ed esposti in copia cartacea presso l'ingresso dei refettori del plesso, a tutela del diritto all'informazione dell'utenza.

ART. 53 - COMUNICAZIONE SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'impresa attuerà le campagne di sensibilizzazione e comunicazione offerte in sede di gara relative alla riduzione dello spreco alimentare, alla corretta differenziazione dei rifiuti e alla valorizzazione dei prodotti della filiera corta del Cilento.

ART. 54 - VERIFICHE SUGLI ALIMENTI

Il RUP e il personale incaricato dal Comune effettueranno verifiche documentali a campione su fatture e DDT d'acquisto delle merci per accertare il rispetto delle percentuali trimestrali obbligatorie di prodotti BIO e DOP. Saranno parimenti eseguiti sopralluoghi in situ (anche tramite il Comitato Mensa) nei locali dispensa e cucina per verificare la corrispondenza merceologica delle scorte.

ART. 55 - VERIFICHE SULLE ECCEDENZE ALIMENTARI

I dati sul monitoraggio dello spreco, i questionari compilati e l'andamento del progetto di donazione del cibo integro non servito saranno trasmessi al RUP, ovvero al Direttore dell'Esecuzione, tramite un rapporto quadrimestrale telematico.

ART. 56 - VERIFICHE SUI MOCA E SUI PRODOTTI DI PULIZIA

Il Comune si riserva la facoltà di eseguire verifiche e campionamenti sulle stoviglie e sui Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA) riutilizzabili in uso, tramite laboratori accreditati, per accertare l'assenza di migrazioni chimiche, nonché di controllare la conformità Ecolabel dei detergenti stoccati.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

I MOCA riutilizzabili, come stoviglie e contenitori progettati per essere lavati e reimpiegati, devono garantire che le sostanze chimiche non migrino negli alimenti e, in base alla normativa, devono indicare le modalità di lavaggio e conservazione.

- Idoneità e sicurezza: Qualsiasi MOCA riutilizzabile deve essere conforme al Regolamento CE 1935/2004 per evitare rischi per la salute umana o alterazioni organolettiche agli alimenti.
- Plastica riutilizzabile: Gli articoli in plastica per uso ripetuto sono regolamentati dalla Legge n. 50/2026 (in recepimento della Direttiva SUP), alla quale si rimanda per i parametri tecnici, la conformità dell'etichettatura e le modalità di manutenzione.

ART. 57 - VERIFICHE SULLA FORMAZIONE

Entro 60 giorni dall'avvio del servizio, la ditta deve trasmettere i registri e gli attestati dei corsi di formazione e aggiornamento eseguiti in favore del proprio personale dipendente.

ART. 58 - VERIFICHE A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il personale ispettivo comunale (RUP o DEC) ha libero accesso in ogni momento alla cucina e ai refettori di Via Garibaldi per verificare le modalità di svolgimento del servizio, la qualità organolettica dei cibi (tramite assaggio diretto) e il rispetto delle grammature, redigendo apposito verbale di verifica.

ART. 59 - SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (CUSTOMER SATISFACTION)

Il Comune promuoverà periodicamente indagini di *customer satisfaction* tramite questionari somministrati ad alunni e famiglie. La ditta ha l'obbligo di collaborare alla rilevazione e di attivare un proprio sistema di controllo interno della qualità.

ART. 60 - VERIFICHE SULLA REALIZZAZIONE DEI PROGETTI

L'Ente verificherà il rispetto delle tempistiche e della coerenza dei laboratori e dei progetti educativi presentati dall'operatore economico in sede di offerta tecnica.

TITOLO VII - OBBLIGHI CONTRATTUALI

ART. 61 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO

La ditta deve adempiere a tutte le leggi relative alla prevenzione dei rischi lavorativi (D.Lgs. 81/2008) e all'igiene del lavoro, mantenendo in servizio personale formato per il primo soccorso e la prevenzione incendi, e cooperando con il Comune per l'eliminazione di eventuali rischi interferenziali interni al plesso.

ART. 62 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di applicare integralmente le condizioni economiche e normative dei contratti collettivi nazionali (CCNL) e locali di settore vigenti per il personale dipendente, anche oltre la scadenza e fino al loro rinnovo. Gli aumenti contrattuali che interverranno nel quinquennio rimangono a totale carico della ditta, intendendosi il prezzo a pasto di € 4,30 comprensivo di ogni onere.

ART. 63 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, del pagamento delle penali e del risarcimento di eventuali danni a strutture o attrezzature PNRR, la ditta costituirà la garanzia fideiussoria provvisoria (in



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

sede di offerta) e la cauzione definitiva (all'atto della firma del contratto) calcolate secondo le modalità e le riduzioni percentuali previste dagli artt. 106 e 117 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 64 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA PER IL COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

I dipendenti dell'appaltatore devono tenere un comportamento decoroso, corretto e improntato alla massima educazione nei confronti degli utenti minori e del personale scolastico. La ditta risponde civilmente di qualsiasi condotta inappropriata dei propri addetti.

ART. 65 - TIPOLOGIA DELLE RESPONSABILITÀ DELLA DITTA

L'appaltatore risponde in via esclusiva: degli infortuni sul lavoro del proprio personale; dei danni a cose, alunni o terzi occorsi durante lo svolgimento del servizio e imputabili a colpa degli operatori; dei casi di tossinfezione alimentare legati a imperizia o cattiva conservazione dei cibi; dei danni provocati alle attrezzature comunali date in uso.

ART. 66 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione viene disposta a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (art. 108 D.Lgs. 36/2023), previa valutazione degli elementi tecnici ed economici stabiliti nel Disciplinare di gara.

ART. 67 - ASSICURAZIONI

La ditta deve consegnare al Comune, prima della stipula, una polizza assicurativa RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) con massimale non inferiore a € 4.000.000,00 per sinistro, che copra esplicitamente i rischi da intossicazione o avvelenamento alimentare, e una polizza RCO (Responsabilità Civile verso Prestatori d'Opera) con massimale non inferiore a € 5.000.000,00. Il Comune deve essere considerato terzo a tutti gli effetti.

ART. 68 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

A pena di risoluzione di diritto del contratto, l'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010. Tutti i pagamenti e i movimenti economici dovranno essere effettuati esclusivamente tramite bonifico bancario su un conto corrente dedicato intestato alla ditta, recante l'indicazione del CIG della procedura.

ART. 69 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La ditta è nominata Responsabile Esterno del Trattamento dei dati personali e sensibili degli utenti ai sensi del Regolamento UE 2016/679, con l'obbligo di vincolare i propri dipendenti all'assoluta riservatezza sulle diete e sulle patologie degli alunni.

ART. 70 - ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DEL CODICE DI COMPORTAMENTO

Gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Rutino sono estesi, per quanto compatibili, a tutti i dipendenti e collaboratori della ditta aggiudicataria, la cui violazione costituisce causa di risoluzione del contratto.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

TITOLO VIII - CONTROLLO QUALITÀ, VERIFICA DELLE PRESTAZIONI E CONTROVERSIE

ART. 71 - VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il servizio è soggetto a verifica di conformità da parte del Direttore dell'Esecuzione/RUP ai sensi dell'art. 116 del D.Lgs. 36/2023 per accertare la regolare esecuzione delle prestazioni rispetto al Capitolato. In presenza di esito regolare, verrà rilasciato il verbale annuale di conformità. In caso di mancanze, verrà assegnato un termine per adempiere, pena l'applicazione delle penali.

ART. 72 - ASSOGGETTAMENTO A VERIFICHE E CONTROLLI

L'appaltatore ha l'obbligo di consentire l'accesso immediato ai locali cucina e refettorio agli incaricati comunali ed è tenuto a fornire mensilmente la documentazione informatica e cartacea utile a verificare l'applicazione dei CAM (DDT e fatture d'acquisto delle derrate).

ART. 73 - PENALI

In caso di accertate inadempienze nell'erogazione del servizio, previa formale contestazione scritta a cui la ditta potrà rispondere con controdeduzioni entro 8 giorni, si applicheranno le seguenti penali detratte direttamente dalle fatture mensili:

- Cibi di peso inferiore rispetto alle grammature delle Linee Guida regionali: penale pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno nel refettorio.
- Utilizzo di derrate non conformi ai requisiti CAM o merceologici: € 500,00 per ogni giorno di accertata violazione.
- Modifiche o sostituzioni arbitrarie del menù stagionale non autorizzate dal Comune: € 500,00 per ciascun evento.
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie (HACCP) o dei piani di pulizia cucina/refettorio: € 500,00 per infrazione.
- Ritardi ingiustificati nell'orario di somministrazione del pasto: € 200,00 per evento.
- Ritrovamento di corpi estranei all'interno delle porzioni: € 250,00 per singola porzione, elevati a € 500,00 se interessa più porzioni, con obbligo di pasto sostitutivo immediato.
- Mancata o errata somministrazione di una dieta speciale certificata: da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 1.500,00 in relazione alla gravità del rischio sanitario generato.
- Rinvenimento di prodotti o derrate scadute all'interno della dispensa o dei frigoriferi comunali: € 1.000,00 per ogni violazione.
- Mancata applicazione delle tutele sul lavoro o delle disposizioni relative all'organico dichiarato: € 500,00.

Il totale delle penali applicate in un anno non potrà superare il limite massimo del 10% dell'importo contrattuale annuo; il superamento di tale soglia attribuisce al Comune il diritto di risolvere il contratto in danno della ditta.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

TITOLO IX - DISPOSIZIONI FINALI

ART. 74 - CONTRATTO E SPESE DI REGISTRAZIONE

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica-amministrativa con modalità digitale. Tutte le spese di stipula, bolli, diritti di segreteria e registrazione fiscale sono a totale ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

ART. 75 - SUBAPPALTO

L'eventuale ricorso al subappalto è disciplinato rigorosamente dalle disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e dalle prescrizioni integrative contenute nel Disciplinare di gara, previa formale autorizzazione della Stazione Appaltante.

ART. 76 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto di cessione del contratto, a pena di totale nullità dell'atto e di immediata risoluzione del rapporto in danno dell'operatore economico.

ART. 77 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre alle fattispecie di legge previste dal Codice dei Contratti Pubblici, costituiscono motivo di risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante semplice notifica via PEC:

- Accertati casi di tossinfezione alimentare collettiva dovuti a dolo o grave imperizia della ditta.
- Interruzione arbitraria e non motivata del pubblico servizio di refezione.
- Grave e reiterata violazione delle norme igienico-sanitarie o reiterata somministrazione di derrate non conformi.
- Cessione del contratto o subappalto non autorizzato.
- Mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità finanziaria (Legge 136/2010).
- Perdita dei requisiti di ordine generale o economico-professionale stabiliti per la partecipazione alla gara.

In caso di risoluzione, il Comune incasserà la cauzione definitiva e potrà affidare il servizio scorrendo la graduatoria di gara, addebitando le maggiori spese all'appaltatore inadempiente.

ART. 78 - RECESSO

Il Comune si riserva il diritto di recedere dal contratto in qualunque momento per motivate ragioni di pubblico interesse, ai sensi del Codice dei Contratti Pubblici, corrispondendo all'operatore esclusivamente il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino al momento del recesso, escludendo qualsiasi ulteriore pretesa risarcitoria o indennizzo per mancato utile.

ART. 79 - CONTENZIOSO

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione del contratto che non sia risolvibile in via bonaria, sarà competente in via esclusiva il Foro di Salerno. È tassativamente esclusa la competenza arbitrale.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

ART. 80 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di garantire la stabilità occupazionale, e in totale adempimento all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze della ditta uscente, integrandolo all'interno del proprio modello organizzativo e coordinandolo con le effettive esigenze di manodopera stabilite per il funzionamento della cucina interna, garantendo l'applicazione dei contratti collettivi nazionali di settore.

Considerando la struttura classica di un Capitolato Speciale d'Appalto per servizi di ristorazione scolastica, l'**Art. 81** si trova generalmente nella parte finale del documento, all'interno del titolo dedicato alle "**Disposizioni Finali, Varie, Risoluzione e Controversie**" o comunque tra gli articoli di chiusura e coordinamento normativo.

Inserire questa disciplina all'interno dell'Art. 81 è una **soluzione eccellente e strategicamente vantaggiosa**, soprattutto in una fase di revisione o integrazione del testo, per tre motivi principali:

1. **Evita di "spezzare" la continuità del blocco tecnico:** Gli articoli iniziali (come l'Art. 13 sulle attrezzature) descrivono la dotazione tecnica e lo stato dei luoghi per l'avvio del servizio. Spostare la complessa disciplina giuridica della disponibilità straordinaria in fondo, tra le disposizioni varie/finali, rende il capitolato più ordinato.
2. **Ha un valore trasversale:** Trattandosi di una clausola di chiusura, l'Amministrazione ribadisce in modo perentorio che la disponibilità dei locali prescinde dalle normali routines del servizio scolastico descritte nei titoli precedenti.
3. **Facilità di integrazione:** Consente di inserire l'intero blocco normativo senza dover rinumerare gli articoli tecnici centrali (es. evitando la creazione di articoli con numerazioni "bis" o "ter").

Ecco come puoi strutturare l'integrazione o la riscrittura dell'Art. 81 affinché includa la totale disponibilità dei locali a favore del Comune di Rutino:

ART. 81 – DISPOSIZIONI VARIE, CUSTODIA E REGIME DI DISPONIBILITÀ STRAORDINARIA DEI LOCALI

81.1. Natura della detenzione dei beni e dei locali

I locali adibiti a centro di cottura, deposito e refettorio del nuovo plesso scolastico di Via Garibaldi, nonché tutte le attrezzature e le tecnologie di proprietà comunale concesse in uso all'Appaltatore (comprese le dotazioni finanziate con fondi PNRR), permangono nella piena ed esclusiva titolarità e disponibilità giuridica dell'Amministrazione Comunale. All'Appaltatore è riconosciuto unicamente un diritto di detenzione qualificata, precaria e temporanea dei beni, strettamente limitato e subordinato all'esecuzione del servizio di refezione nei giorni e negli orari di effettivo svolgimento delle attività didattiche.

81.2. Rilascio dei locali nei periodi di sospensione didattica

Durante i periodi di interruzione programmata delle attività scolastiche (vacanze natalizie, pasquali, sospensioni per consultazioni elettorali e periodo feriale estivo di norma dal 1° luglio al 31 agosto),



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

L'Amministrazione Comunale rientra di diritto nel pieno e totale possesso materiale dei locali della cucina, delle dispense e dei refettori.

In tali periodi, l'Appaltatore è tassativamente tenuto a:

- Consentire il libero accesso ai tecnici del Comune, al personale ispettivo e ai delegati dell'Ente.
- Sospendere qualsiasi attività interna non espressamente autorizzata dal RUP.
- Riconsegnare i locali e i macchinari in condizioni di perfetta pulizia e igienizzazione, provvedendo alla messa in sicurezza e alla chiusura delle linee di alimentazione gas e acqua (salvo diverse prescrizioni impartite dal DEC per il mantenimento sotto tensione delle celle frigorifere).

81.3. Diritto di utilizzo straordinario per fini istituzionali ed emergenziali

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di disporre dei locali della mensa (centro cottura e refettori) e delle relative attrezzature ogni qualvolta si renda necessario per motivate esigenze istituzionali, di pubblico interesse, per l'organizzazione di manifestazioni straordinarie (culturali, sociali, di promozione del territorio come eventi legati alla Dieta Mediterranea), ovvero per necessità connesse alla Protezione Civile e alla gestione di situazioni di emergenza.

81.4. Modalità di attivazione e preavviso

- **Uso Ordinario/Istituzionale:** Il Comune comunicherà all'Appaltatore l'esigenza di disporre dei locali con un preavviso scritto (tramite e-mail o PEC) di almeno 5 (cinque) giorni lavorativi rispetto alla data dell'evento, concordando le modalità di temporanea consegna delle chiavi.
- **Uso Emergenziale:** In caso di eventi eccezionali, calamità naturali o emergenze di protezione civile, il Comune potrà disporre l'immediato rientro in possesso dei locali e delle attrezzature, senza obbligo di preavviso. L'Appaltatore è obbligato a prestare la massima collaborazione per l'apertura immediata delle strutture.

81.5. Regime delle Responsabilità e Manleva

Nelle ipotesi di utilizzo diretto o tramite terzi dei locali da parte del Comune nei periodi di chiusura scolastica o per eventi straordinari:

- L'Amministrazione Comunale (o il soggetto terzo utilizzatore dalla stessa autorizzato) assume la custodia temporanea dei luoghi per il tempo del loro effettivo utilizzo, rispondendo dei danni materiali alle strutture o agli impianti eventualmente cagionati.
- Al termine dell'utilizzo straordinario, i locali e i macchinari saranno restituiti all'Appaltatore in tempo utile per la regolare ripresa del servizio scolastico, nello stato di fatto e di igiene idoneo alla riattivazione delle linee di cottura.
- L'Appaltatore è sollevato da ogni responsabilità civile, penale e amministrativa per infortuni, sinistri o violazioni delle norme igienico-sanitarie (autocontrollo HACCP) e di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008) che dovessero verificarsi all'interno dei locali durante il lasso temporale di effettivo utilizzo straordinario da parte dell'Ente o di terzi.



AREA TECNICA

pianificazione del territorio - lavori pubblici - espropri - sue
patrimonio - manutenzione del patrimonio e del verde pubblico
cimitero - ambiente

81.6. Clausola di invarianza finanziaria

L'esercizio delle facoltà comunali di rientro in possesso o utilizzo straordinario dei locali non costituisce interruzione contrattuale per fatto della Stazione Appaltante e non dà alcun diritto all'Appaltatore di pretendere indennità, risarcimenti, ristori economici o modifiche al prezzo/pasto offerto in gara. I consumi delle utenze (energia elettrica, gas, acqua) registrati durante gli utilizzi straordinari promossi dall'Ente resteranno a totale carico del Comune, previa quantificazione analitica o scomuto forfettario.

ART. 82 - NORME FINALI E RINVIO

Con la presentazione dell'offerta, l'impresa si dichiara a perfetta conoscenza delle caratteristiche del plesso di Via Garibaldi e di tutte le modalità esecutive del servizio espresso. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa rinvio alle norme del Codice Civile, al D.Lgs. 36/2023 e alla legislazione nazionale e regionale vigente in materia di ristorazione scolastica.

ART. 83 - ULTERIORI INFORMAZIONI

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole, dei vincoli e delle sanzioni stabiliti nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Fine documento