



COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO
PROVINCIA DI CUNEO
Piazza Seyssel, 1 12048 Sommariva del Bosco
Tel. 0172/566215
Codice Fiscale e P.IVA: 00402100044
Pec: info@pec.sommarivabosco.cn.it
e-mail: info@comune.sommarivadelbosco.cn.it

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI "RISTORAZIONE SCOLASTICA"

ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

- GARA A PROCEDURA NEGOZIATA EX. ART. 50 DEL D. LGS. N. 36/2023. CUP: D21I26000010004.



Sommario

| | |
|---|-----------|
| Parte A - CAPITOLATO TECNICO-AMMINISTRATIVO | 4 |
| <u>1. Premesse</u> | <u>4</u> |
| <u>2. Oggetto dell'appalto</u> | <u>4</u> |
| <u>3. Condizioni e modalità di esecuzione del servizio</u> | <u>4</u> |
| <u>4. Disciplina contrattuale</u> | <u>5</u> |
| <u>5. Durata del Contratto</u> | <u>5</u> |
| <u>6. Ammontare dell'appalto</u> | <u>5</u> |
| <u>7. Consegna del servizio</u> | <u>6</u> |
| <u>8. Modalità di pagamento del servizio</u> | <u>7</u> |
| <u>9. Revisione prezzi</u> | <u>8</u> |
| <u>10. Disciplina sulla tracciabilità dei pagamenti.....</u> | <u>8</u> |
| <u>11. Rapporti contrattuali</u> | <u>9</u> |
| <u>12. Sospensione delle prestazioni ed esecuzione d'ufficio</u> | <u>9</u> |
| <u>13. Garanzia definitiva</u> | <u>10</u> |
| <u>14. Responsabilità e garanzie</u> | <u>10</u> |
| <u>15. Personale</u> | <u>11</u> |
| <u>16. Penali</u> | <u>12</u> |
| <u>17. Risoluzione del Contratto</u> | <u>13</u> |
| <u>18. Recesso</u> | <u>14</u> |
| <u>19. Esecuzione o completamento nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento dell'Appaltatore ...</u> | <u>14</u> |
| <u>20. Vicende soggettive dell'appaltatore</u> | <u>15</u> |
| <u>21. Liquidazione giudiziale dell'appaltatore o morte del titolare.....</u> | <u>15</u> |
| <u>22. Subappalto.....</u> | <u>15</u> |
| <u>23. Divieto di cessione del contratto e del credito</u> | <u>16</u> |
| <u>24. Controlli sull'impresa avvalente e sull'impresa ausiliaria.....</u> | <u>16</u> |
| <u>25. Modifiche contrattuali.....</u> | <u>16</u> |
| <u>26. Direzione dell'esecuzione del contratto e verifica di conformità</u> | <u>17</u> |
| <u>27. Monitoraggio del servizio</u> | <u>17</u> |
| <u>28. Norme per la gestione delle problematiche inerenti la sicurezza del lavoro</u> | <u>18</u> |
| <u>29. Competenze e oneri e obblighi a carico dell'Appaltatore</u> | <u>19</u> |
| <u>30. Domicilio, responsabilità e Responsabile Tecnico</u> | <u>20</u> |
| <u>31. Clausole per la protezione dei dati</u> | <u>21</u> |

| | |
|---|--------------------|
| 32. Sicurezza e rispetto della normativa in materia di protezione dei dati | 21 |
| 33. Codice di comportamento e obblighi in materia di prevenzione della corruzione | 22 |
| 34. Rinvio a disposizione di legge | 22 |
| 35. Risoluzione in via transattiva delle controversie | 22 |
| 36. Definizione delle controversie | 23 |
| 37. Inefficacia contratto..... | 23 |
| 38. Forma del contratto e spese contrattuali | 23 |

[Parte B - CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE](#)

| | |
|---|--------------------|
| 39. Contenuto del Servizio..... | 24 |
| 40. Quantificazione e prezzi del Servizio | 25 |
| 41. Attrezzature e locali del Comune: oneri dell'Appaltatore..... | 25 |
| 642. Utenti del Servizio..... | 26 |
| 43. Calendario del Servizio | 26 |
| 44. Prezzo Pasto a carico delle famiglie e modalità di ordinazione..... | 26 |
| 45. Caratteristiche delle derrate alimentari | 27 |
| 46. Composizione del pasto e predisposizione dei menu | 57 |
| 47. Diete speciali..... | 58 |
| 48. Norme concernenti la distribuzione dei pasti..... | 59 |
| 49. Obblighi dell'appaltatore..... | 60 |
| 50. Organismi preposti ai controlli sulla qualità del servizio..... | 63 |
| 51. Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale..... | 63 |
| 52. Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa..... | 63 |
| 53. Conservazione Campioni..... | 64 |
| 54. Personale impiegato nell'appalto..... | 64 |
| 55. Standard di qualità | 65 |
| 56. Garanzia di Regolare esecuzione..... | 67 |

CAPITOLATO TECNICO-AMMINISTRATIVO

ART. 1 – PREMESSE

Il presente Capitolato Tecnico (di seguito anche “Capitolato”) disciplina l’affidamento tra il Comune di **Sommariva del Bosco** (nel seguito, per brevità, “Amministrazione”) e l’impresa, ovvero il diverso soggetto di cui all’art. 65 e all’**Allegato I.1** del D.Lgs. n. 36/2023 (di seguito anche “Codice”), aggiudicatario della procedura di gara (nel seguito, per brevità, “Appaltatore”), avente ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica.

ART. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO

L’oggetto dell’appalto è il servizio di ristorazione scolastica, come specificato e dettagliato nella **Parte B – Capitolato Tecnico**.

All’Appaltatore, con il contratto di appalto del servizio, **verranno assegnati in comodato d’uso** i locali, le attrezzature e gli arredi posti presso l’Istituto Comprensivo Statale “G. Arpino”, sito in via Giansana n. 37, secondo quanto ulteriormente specificato nella **Parte B – Capitolato Tecnico**.

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di consentire l’utilizzo dei locali di cucina e delle attrezzature in dotazione per la preparazione di pasti destinati a servizi o utenze **diversi** dal servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto.

In caso di effettivo utilizzo dei locali per la produzione di pasti destinati a servizi diversi da quelli scolastici, l’Appaltatore sarà tenuto a corrispondere all’Ente:

- un **corrispettivo forfettario annuo pari a € 2.500,00** (duemilacinquecento/00);
- una **royalty pari a € 0,90** (zero/90) per ciascun pasto prodotto per servizi diversi da quelli oggetto del presente appalto.

Qualora il numero complessivo annuo dei pasti prodotti per servizi non scolastici **superi n. 2.500 pasti, si applica, per l’intero anno di riferimento, un corrispettivo forfettario annuo pari a € 10.000,00 e una royalty pari a € 0,90 per ciascun pasto prodotto**.

L’Appaltatore è tenuto a comunicare mensilmente il numero dei pasti prodotti per servizi non scolastici, con evidenza documentale, ai fini del calcolo dei corrispettivi dovuti.

I corrispettivi saranno dovuti esclusivamente per gli anni e i periodi di effettivo utilizzo dei locali per servizi diversi da quelli scolastici e non dovranno in alcun modo pregiudicare, lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, che **mantiene carattere prioritario**, né interferire con gli obblighi contrattuali assunti nei confronti dell’Amministrazione Comunale.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Tecnico i seguenti allegati:

- planimetria;
- tabella grammature (comprese nelle Linee di indirizzo nazionale);
- linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica;
- patto d’integrità;

ART. 3 – CONDIZIONI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni e le modalità di esecuzione del servizio sono quelle indicate nel Capitolato Tecnico, nel presente Capitolato e nell’offerta presentata in sede di gara.

Il contratto è stipulato **“a misura”**; l’importo del contratto può variare, in aumento o in diminuzione, in base alle quantità dei pasti effettivamente somministrati, fermi restando i limiti di cui all’**art. 120 del D.Lgs. 36/2023** e le condizioni previste dal presente Capitolato.

Il ribasso percentuale offerto dall’aggiudicatario in sede di gara si intende offerto e applicato al **prezzo unitario dei pasti somministrati**, con esclusione degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

ART. 4 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Per quanto non previsto nel presente Capitolato Tecnico, che costituisce parte integrante del contratto d'appalto, valgono le disposizioni di legge vigenti nel corso del servizio.

In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente tali, trovano applicazione, in primo luogo, le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali; in secondo luogo, quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari ovvero all'ordinamento giuridico; in terzo luogo, quelle di maggior dettaglio e, infine, quelle di carattere ordinario. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è effettuata tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati perseguiti con l'attuazione del progetto approvato; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da **1362 a 1369 del Codice Civile**. L'appalto viene concesso e accettato ai patti, termini, modalità e condizioni inderogabili e inscindibili di cui al presente capitolato. Fanno parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto, ancorché non materialmente allegati, i seguenti documenti:

- menù approvato dall'ASL CN2;
- planimetrie dei locali (cucina e refettori);
- inventari delle attrezzature e delle suppellettili;
- informativa sul trattamento dei dati personali;
- DUVRI;
- schema di nomina a Responsabile del trattamento dei dati personali (DPA).

ART. 5 – DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è fissata in **36 (trentasei) mesi naturali e consecutivi**, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto ovvero, in caso di avvio dell'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'**art. 17, comma 8, del Codice degli Appalti**, dalla data del relativo verbale di consegna del servizio.

Al termine naturale del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza necessità di disdetta da parte dell'Amministrazione.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, qualora ricorrano le condizioni di cui all'**art. 120, comma 11, del Codice**. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni originariamente previsti.

La proroga tecnica ha carattere eccezionale e temporaneo, è limitata al tempo strettamente necessario e non è stata considerata nel valore stimato dell'appalto in quanto non programmabile.

ART. 6 – AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore complessivo dell'appalto è determinato ai sensi dell'**art. 14 del D.Lgs. 36/2023**, sulla base del prezzo unitario posto a base di gara pari a **€ 5,24 (IVA esclusa)** per ciascun pasto, corrispondente a **€ 5,45 (IVA 4% inclusa)**, al netto dei costi della sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso, che restano incorporati dal prezzo unitario.

Il fabbisogno annuo presunto è pari a **n. 40.286 pasti**, corrispondente a **n. 120.858 pasti complessivi** nel periodo triennale, per un importo complessivo netto stimato pari a **€ 633.295,92 (IVA esclusa)**, determinato sulla base del prezzo unitario di € 5,24 per pasto.

A tale importo devono essere aggiunti gli oneri per la sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso, pari a **€ 2.100,00**, per un importo complessivo dell'appalto pari a **€ 635.395,92 (IVA esclusa)**.

Il valore complessivo del servizio per il triennio è determinato come segue, sulla base di **120.858 pasti triennali** al prezzo unitario di **€ 5,24 (IVA esclusa)**:

| | |
|--|--------------|
| Prodotti alimentari | € 273.140,00 |
| Utenze dirette | € 24.171,70 |
| Altri costi (noleggi, trasporti, spese amm.ve) | € 31.689,32 |
| Manodopera (netto IVA) | € 256.575,54 |
| Costi diretti (C) | € 585.576,56 |
| Spese generali (5% su C) | € 29.278,83 |
| Subtotale (E) | € 614.855,39 |
| Utili d'impresa (3% su E) | € 18.440,53 |
| TOTALE APPALTO triennio (netto IVA) | € 633.295,92 |
| Sicurezza interferenziale (DUVRI) al netto IVA | € 2.100,00 |
| Totale Complessivo | € 635.395,92 |
| IVA 4% sull'importo complessivo dell'appalto | € 25.415,84 |
| TOTALE Servizio triennio comprensivo di IVA 4% | € 660.811,76 |

Prezzo per pasto netto IVA: € 5,24

Prezzo per pasto IVA inclusa: € 5,45

L'importo soggetto a ribasso è pari a € 633.295,92, al netto degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo indicato è pertanto da intendersi **puramente presuntivo ai fini della procedura di gara** e non costituisce limite all'obbligazione contrattuale, essendo l'appalto basato sul prezzo unitario offerto e sul numero effettivo dei pasti erogati.

ART. 7 – CONSEGNA DEL SERVIZIO

In seguito alla stipula del contratto, il Responsabile Unico del Progetto (RUP) della Stazione Appaltante, unitamente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), procederanno alla consegna del servizio presso gli ambienti di svolgimento del medesimo, in contraddittorio con il Responsabile Tecnico dell'Appaltatore, redigendo il relativo verbale, sottoscritto da ambo le parti.

Il verbale di consegna del servizio dovrà contenere la ricognizione dello stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi presenti, anche mediante documentazione fotografica, sottoscritta dalle parti.

Contestualmente alla sottoscrizione del verbale, la Stazione Appaltante comunicherà la data di consegna del servizio.

Ai sensi dell'art. 50, comma 6, del Codice, l'esecuzione del contratto e la consegna del servizio potranno avvenire anche prima della stipula del contratto.

L'esecuzione del contratto potrà avvenire solo previa costituzione delle coperture assicurative e previo adempimento degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro necessari prima dell'avvio del servizio.

Il giorno previsto per la consegna del servizio verrà comunicato dall'Amministrazione, a cura del DEC o del RUP, con un preavviso di almeno **5 (cinque) giorni**, mediante comunicazione PEC all'Appaltatore.

Qualora l'Appaltatore non si presenti per la consegna del servizio, l'Amministrazione rinnoverà l'invito assegnando un ulteriore termine perentorio, non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci giorni;

decorso infruttuosamente anche tale termine, il contratto si risolverà di diritto e l'Amministrazione potrà escutere o incassare la cauzione, senza che ciò possa costituire motivo di pretese o eccezioni di sorta.

Il verbale di consegna recherà indicazione circa il rispetto di quanto dichiarato dall'Appaltatore nell'offerta presentata in sede di gara e di quanto prescritto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara.

Nel caso in cui, al momento della consegna del servizio, l'Appaltatore risulti inadempiente rispetto a talune delle suddette condizioni, il RUP assegnerà un termine non superiore a **5 (cinque) giorni** affinché l'Appaltatore possa adeguarsi alle prescrizioni impartite. Al termine di tale periodo si procederà alla redazione del verbale definitivo, il cui esito negativo comporterà la risoluzione del contratto.

In caso di consegna sotto riserva di legge, nel relativo verbale il DEC o il RUP indicherà quali servizi devono essere avviati immediatamente e a quali attività l'Appaltatore dovrà provvedere, nelle more della stipula del contratto.

Nel caso di mancata stipulazione del contratto, l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione delle prestazioni effettuate su ordine del Direttore dell'Esecuzione.

Nel verbale di consegna sarà indicato dall'Appaltatore il nominativo del proprio **Responsabile Tecnico del servizio** e tutti i dati necessari per l'immediata reperibilità dello stesso, ivi compreso il numero di telefono cellulare.

ART. 8 – MODALITÀ DI PAGAMENTO DEL SERVIZIO

L'importo di aggiudicazione del servizio è determinato in sede di gara.

Il corrispettivo dell'appalto, omnicomprensivo di tutte le prestazioni di cui al presente Capitolato, risultante dall'offerta economica dell'aggiudicatario, sarà corrisposto, per quanto riguarda i pasti destinati agli alunni, direttamente all'Appaltatore da parte delle famiglie degli alunni che utilizzano il servizio.

Resta inteso che il rischio di mancato pagamento da parte dell'utenza (morosità) rimane in capo all'Amministrazione Comunale, la quale mantiene la titolarità del rapporto con l'utenza stessa.

L'Appaltatore è tenuto a trasmettere trimestralmente all'Amministrazione il rendiconto degli incassi e delle morosità.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento dei pasti destinati agli insegnanti, con fatturazione mensile.

Il pagamento avverrà entro **30 (trenta) giorni** dalla data di ricevimento delle fatture al protocollo comunale, in conformità al decreto legislativo 9 novembre 2012, n. 192, previa attestazione di regolare esecuzione del servizio. Le fatture saranno emesse con cadenza mensile.

Le fatture elettroniche, redatte secondo le norme fiscali vigenti, emesse nel formato XML e trasmesse esclusivamente utilizzando il **Codice Univoco UF3XQ0**, saranno intestate al Comune di Sommariva del Bosco – Piazza Seyssel – P. IVA 00402100044 e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN.

L'Appaltatore, sotto la propria responsabilità, renderà tempestivamente note all'Amministrazione le eventuali variazioni delle modalità di pagamento precedentemente indicate. In difetto di tale comunicazione, il pagamento sarà subordinato dall'espletamento degli obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo e l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per il pagamento ordinato.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 1 del decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50, convertito con modificazioni dalla legge 21 giugno 2017, n. 96, e dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972 in materia di **split payment**, le fatture emesse dall'Appaltatore dovranno essere conformi alle relative disposizioni.

Il pagamento sarà comunque subordinato al rispetto delle prescrizioni normative vigenti, con particolare riferimento all'acquisizione del DURC, alla verifica delle inadempienze di cui all'art. 48-bis del D.P.R. n. 602/1973 e alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge 136/2010.

Con il pagamento del compenso si intendono interamente compensate dal Comune tutte le spese, principali e accessorie, dirette e indirette, necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, nonché ogni altro onere, anche se non espressamente indicato nel presente Capitolato, inerente o conseguente all'appalto.

ART. 9 – REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al **cinque per cento** dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'**ottanta per cento** del valore eccedente la variazione del 5 per cento, applicata alle prestazioni da eseguire.

Modalità di applicazione della presente clausola di revisione dei prezzi:

L'Amministrazione, al fine di valutare se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole di revisione dei prezzi, monitora l'andamento degli indici con **frequenza annuale**.

La clausola di revisione dei prezzi di cui al precedente comma è attivata **automaticamente dall'Amministrazione**, anche in assenza di istanza di parte, quando la variazione degli indici ISTAT pertinenti alla natura del servizio supera, in aumento o in diminuzione, la soglia del 5% dell'importo del contratto quale risultante dal provvedimento di aggiudicazione.

Tale variazione è calcolata come differenza tra il valore degli indici ISTAT rilevati al momento della verifica e il corrispondente valore riferito al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione individuato dal Disciplinare di gara ai sensi dell'**Allegato I.3** al Codice.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, l'Amministrazione utilizza gli indici ISTAT pertinenti alla natura del servizio, con riferimento alle componenti maggiormente incidenti sul prezzo, quali derrate alimentari, costo del lavoro e altri costi generali di gestione. La verifica dell'eventuale variazione è effettuata con cadenza annuale e l'aggiornamento dei prezzi è riconosciuto nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 e dall'Allegato II.2-bis al Codice.

Ai fini della determinazione dell'aggiornamento del prezzo ai sensi dell'art. 60 del Codice, l'Amministrazione procede entro i successivi **trenta (30) giorni** dalla rilevazione della suddetta variazione, con riferimento alle prestazioni non eseguite a tale data.

Il pagamento dei corrispettivi dovuti a seguito dell'applicazione della revisione dei prezzi, previa comunicazione PEC all'Appaltatore, avviene unitamente al pagamento della rata del corrispettivo, a decorrere dalla data successiva al provvedimento di determinazione di revisione dei prezzi.

Ai sensi dell'art. 60, comma 5, del Codice, il pagamento dei prezzi revisionati avviene nei limiti delle disponibilità delle relative somme da parte dell'Amministrazione.

Per quanto non previsto, si applicano le disposizioni di cui alle **Sezioni I e III dell'Allegato II.2-bis** al Codice.

Qualora l'applicazione dell'articolo 60 del Codice, come sopra disciplinato, non consenta di garantire il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale e non sia possibile assicurare il medesimo principio mediante rinegoziazione secondo buona fede, resta salva, ai sensi dell'**art. 12, comma 1, lettera b)**, del Codice, la possibilità per l'Amministrazione o per l'Appaltatore di invocare la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto.

In caso di risoluzione del contratto trovano applicazione le disposizioni di cui all'**art. 122, comma 5**, del Codice.

ART. 10 – DISCIPLINA SULLA TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

In particolare, si impegna a comunicare all'Ente, nei termini di legge, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla commessa pubblica di cui all'oggetto, da utilizzare per l'effettuazione di tutti i movimenti finanziari relativi al servizio oggetto dell'affidamento.

A tal fine, l'Appaltatore si obbliga ad effettuare i pagamenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, salvo le eccezioni previste dal medesimo articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e

s.m.i., purché effettuati con strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto.

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Cuneo – della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore o subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Qualora l'Appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, ai sensi dei commi 8 e 9-bis del medesimo articolo, il contratto si risolve di diritto.

L'Amministrazione Comunale verifica, in occasione di ogni pagamento all'Appaltatore e mediante eventuali ulteriori interventi di controllo, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'aggiudicazione e l'esecuzione dell'appalto in oggetto sono soggette alla normativa vigente in materia di prevenzione e contrasto della criminalità organizzata.

ART. 11 – RAPPORTI CONTRATTUALI

Salvo diverse disposizioni, l'Amministrazione effettua e riceve, di norma, tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti alle attività tecniche del contratto tramite il Responsabile Unico del Progetto (RUP) ovvero tramite il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC).

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è la dott.ssa **Loredana Bonifacio**. Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto è la dott.ssa Anna Negri - tel. 0172 562215 – e-mail: info@comune.sommarivabosco.cn.it.

Il DEC avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità e i programmi contenuti nel contratto e nei documenti di riferimento, nonché verificare, in accordo con i competenti uffici dell'Amministrazione, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e conformi alle norme e alle consuetudini dell'Amministrazione.

L'Appaltatore dovrà garantire che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento al quale l'Amministrazione possa rivolgersi per richieste, informazioni, segnalazioni di disservizi o anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale.

A tal fine, l'Appaltatore si impegna a designare, a proprio totale carico ed onere, una persona responsabile dell'esecuzione del contratto (Responsabile Tecnico per conto dell'Appaltatore), costantemente reperibile, il cui nominativo sarà comunicato all'Amministrazione per iscritto all'atto della firma del contratto o della consegna del servizio.

Il Responsabile Tecnico provvederà, per conto dell'Appaltatore, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e costituirà il naturale referente del DEC e del RUP per conto dell'Amministrazione.

ART. 12 – SOSPENSIONE DELLE PRESTAZIONI ED ESECUZIONE D'UFFICIO

L'Appaltatore non può sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno in presenza di controversie con l'Amministrazione. L'eventuale sospensione unilaterale dei servizi costituisce grave inadempimento contrattuale e comporta la conseguente risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore. In tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della garanzia definitiva, fatta salva la facoltà di agire nei confronti dell'Appaltatore per il risarcimento di tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, ivi compresi i maggiori oneri eventualmente sostenuti dall'Amministrazione a seguito dell'affidamento del servizio a terzi.

In caso di interruzione totale o parziale delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, qualunque ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune ha facoltà di provvedere direttamente o indirettamente alla gestione del servizio, a rischio e spese dell'Appaltatore, avvalendosi, se necessario, anche mediante affidamento a terzi, sino a quando cessino le cause che hanno determinato la sospensione.

L'esecuzione d'ufficio non manleva l'Appaltatore dalla responsabilità derivante dall'avvenuta interruzione del servizio.

Qualora circostanze speciali ovvero ragioni di necessità o di pubblico interesse impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni, per il tempo strettamente necessario, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto dispone la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Cessate le cause che hanno determinato la sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale. Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto redige apposito verbale di sospensione, che è trasmesso al RUP entro **5 (cinque) giorni**.

Qualora la sospensione o le sospensioni abbiano durata superiore a un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione del servizio, ovvero superino complessivamente sei mesi, l'Appaltatore può richiedere la risoluzione del contratto senza indennità; qualora la Stazione Appaltante si opponga, l'Appaltatore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal protrarsi della sospensione oltre i limiti suddetti.

Nessun indennizzo è dovuto all'Appaltatore negli altri casi. In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'**art. 121 del Codice dei contratti pubblici**.

ART. 13 – GARANZIA DEFINITIVA

Per la sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'**art. 53, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023**, l'Appaltatore è tenuto a costituire una **garanzia definitiva**, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità previste dall'**articolo 106, commi 2 e 3, del Codice**, pari al **5% dell'importo contrattuale**.

La garanzia, predisposta secondo quanto previsto dall'**art. 117 del Codice**, copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente alla **verifica di conformità**, espletata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, che accerta la regolare esecuzione delle prestazioni rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto.

La verifica di conformità comprende anche l'accertamento del corretto adempimento, da parte dell'Appaltatore, di tutti gli obblighi fiscali e previdenziali derivanti dall'applicazione dei contratti di lavoro al personale dipendente impiegato nell'appalto.

La garanzia fideiussoria deve essere conforme allo **schema tipo di cui all'art. 117, comma 12, del Codice**.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la **decadenza dell'affidamento**, con conseguente aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 14 – RESPONSABILITÀ E GARANZIE

L'Appaltatore risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose, qualunque ne sia la causa o la natura, derivanti dalla propria attività, restando inteso che rimane a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, senza diritto a compenso alcuno, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità civile e penale.

L'Appaltatore è il solo responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale, relativamente alla gestione dell'appalto svolto con il proprio personale impiegato ed è responsabile dei danni a chiunque causati – personale, utenti o terzi – in relazione all'espletamento delle prestazioni assunte o a cause a esse connesse.

Sono da ritenersi a carico dell'Appaltatore gli oneri e i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'appalto affidato.

È a carico dell'Appaltatore l'onere della stipula di apposite **polizze assicurative di Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.) e verso Prestatori di Lavoro (R.C.O.)**, contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dell'appalto.

L'Appaltatore è tenuto, entro trenta (**30**) **giorni** dalla sottoscrizione del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a stipulare le assicurazioni a copertura dei danni che potrebbero derivare alle cose, al personale, agli utenti o a terzi nell'espletamento dell'appalto affidato. È ammessa, in sostituzione, la presentazione di polizze

assicurative in corso di validità, debitamente integrate con specifica appendice di inclusione dei rischi derivanti dall'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato.

In caso di aggiudicazione del presente appalto a un **Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI)** o a un consorzio, è ammessa la stipula di contratti di assicurazione (R.C.T. e R.C.O.) che prevedano quale contraente l'impresa mandataria o il consorzio, che agirà per sé e per conto delle imprese mandanti.

Le polizze dovranno specificare che tra le persone assicurate si intendono compresi gli **utenti e i terzi** e dovranno coprire l'intero periodo dell'appalto affidato.

L'Appaltatore si impegna a presentare all'Amministrazione Comunale copia delle polizze attivate entro **30 (trenta) giorni** dalla sottoscrizione del contratto e, a ogni scadenza annuale, la dichiarazione della compagnia assicurativa attestante il regolare pagamento del premio entro **30 (trenta) giorni** dal rinnovo.

L'Amministrazione Comunale è manlevata da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che, anche in itinere, dovessero verificarsi nell'espletamento delle prestazioni oggetto del presente Capitolato.

L'Appaltatore solleva il Comune di Sommariva del Bosco da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali a esso imputabili. Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore e, in ogni caso, da questo rimborsate.

Resta inteso che l'esistenza, la validità e l'efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo costituiscono **condizione essenziale** del contratto; pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di dimostrare in qualsiasi momento la copertura assicurativa, il contratto si risolve di diritto, con conseguente incameramento della cauzione prestata, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 15 – PERSONALE

Per la determinazione dell'importo a base di gara per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, si è tenuto conto del **costo medio della manodopera** definito nel progetto di gara.

L'Appaltatore si obbliga a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ai sensi dell'**art. 11 del D.Lgs. 36/2023**, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro applicabile, individuato da questa Amministrazione nel seguente CCNL:

TURISMO – Pubblici esercizi e ristorazione collettiva (Confcommercio)
Codice INPS: H05Y – ATECO: 56.29.20 (Mense e ristorazione collettiva) – CPV: 55524000-9

L'Appaltatore si obbliga, altresì, fatto salvo in ogni caso il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare il suddetto contratto collettivo anche dopo la sua scadenza e fino alla sua sostituzione.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a semplice richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. A tal fine l'Amministrazione acquisirà il **Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC)** attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

L'Appaltatore è responsabile in solido, con gli eventuali subappaltatori per l'osservanza delle suddette norme nei confronti dei rispettivi dipendenti.

Ai sensi dell'**art. 57, comma 1, del D.Lgs. 36/2023**, l'Appaltatore si obbliga al rispetto delle clausole sociali, prevedendo misure orientate, tra l'altro, a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, nonché la stabilità occupazionale del personale impiegato.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario dell'appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione del CCNL di settore indicato nella documentazione di gara, ai sensi dell'**art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81 e s.m.i. e degli artt. 11 e 57 del d.lgs. 36/2023**.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nella documentazione di gara.

Nel caso in cui si rilevino inadempimenti, in fase esecutiva, rispetto ai suddetti obblighi contrattuali, si applicano le penalità di cui al successivo **articolo 16**, che disciplina anche le modalità operative di applicazione delle stesse.

In caso di gravi ovvero ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Amministrazione ha altresì facoltà di risolvere di diritto il contratto, secondo quanto stabilito dal successivo **articolo 17**.

ART. 16 – PENALI

A tutela della qualità del servizio e della sua rigorosa conformità alle norme e al presente Capitolato, qualora, a seguito dei controlli effettuati dall'Amministrazione, emergano inadempimenti contrattuali, l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare le seguenti **penali**, secondo quanto di seguito disciplinato.

Tipologia di inadempienze e relative penalità

Le penalità, da applicarsi **per ogni singolo evento accertato**, sono così definite:

| Tipologia di inadempienza | Penalità |
|--|----------|
| Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti | € 350,00 |
| Consegna di un numero di pasti inferiore ai pasti prenotati | € 150,00 |
| Consegna di pasti incompleti | € 125,00 |
| Fornitura di prodotti non conformi alle caratteristiche organolettiche richieste dal Capitolato | € 500,00 |
| Fornitura di prodotti non conformi alle qualità migliorative offerte in gara | € 250,00 |
| Conservazione degli alimenti non conforme alla normativa vigente | € 500,00 |
| Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti | € 250,00 |
| Ritardo nella consegna dei pasti superiore a 10 minuti (salvo casi di forza maggiore) | € 125,00 |
| Mancata o errata consegna delle diete speciali (in assenza di conseguenze gravi) | € 125,00 |
| Mancato utilizzo degli alimenti biologici previsti dal menù | € 500,00 |
| Mancata sostituzione del personale assente | € 250,00 |
| Presenza di corpi estranei nei piatti | € 125,00 |
| Inadeguata igiene di locali, attrezzature, utensili o stoviglie | € 250,00 |
| Mancato rispetto delle procedure HACCP | € 350,00 |
| Mancato rispetto delle procedure HACCP relative a verifiche periodiche (revisione, monitoraggi, controlli fornitori) | € 700,00 |

Recidiva e gravi inadempienze

Le penalità non precludono all'Amministrazione la possibilità di sanzionare ulteriori inadempienze non espressamente elencate ma comunque rilevanti.

- In caso di **recidiva specifica**, le penalità sono **raddoppiate** e, in caso di ulteriore recidiva, **triplicate**.
- In presenza di **ripetute violazioni o gravi inadempienze** tali da compromettere la qualità del servizio, il Comune potrà procedere alla **risoluzione del contratto** e all'**incameramento della cauzione**, fatto salvo il risarcimento del **maggior danno**.

Contestazione dell'inadempienza

L'applicazione della penalità è preceduta da **contestazione formale**.
L'Appaltatore può presentare **controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni** dalla notifica.

Recupero delle penalità

Il recupero delle penalità avviene mediante:

- emissione di **nota di accredito** da parte dell'Appaltatore, ovvero compensazione sui pagamenti dovuti,
- **sospensione della liquidazione** della relativa fattura sino alla ricezione della nota.

Autonomia delle penalità

L'applicazione delle penalità è **indipendente e aggiuntiva** rispetto agli ulteriori diritti del Comune derivanti da violazioni contrattuali o di legge.

Notifica delle penalità

Le penalità e i relativi provvedimenti sono notificati all'Appaltatore **in via amministrativa**.

Penalità in caso di controlli ufficiali

Le penalità possono essere applicate anche qualora le carenze siano rilevate da **organi di vigilanza** (ASL, NAS, ecc.), indipendentemente dagli ulteriori provvedimenti amministrativi o penali eventualmente adottati dagli stessi.

ART. 17 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferma restando l'applicazione di quanto previsto dagli **artt. 122 del D.Lgs. 36/2023**, costituiscono **clausole risolutive espresse**, nell'esclusivo interesse dell'Amministrazione, con conseguente diritto della stessa di procedere alla **risoluzione di diritto del contratto**, ai sensi dell'**art. 1456 del Codice Civile**, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, i seguenti casi:

- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento dell'appalto, qualora la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano, in tutto o in parte, il regolare svolgimento delle prestazioni affidate;
- eventi di frode accertati dalla competente Autorità giudiziaria;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'Appaltatore;
- inadempienza alle norme di legge in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza sul lavoro, assicurazioni obbligatorie del personale nonché alle norme previdenziali;
- cessione del contratto ovvero subappalto, in tutto o in parte, delle prestazioni senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione;
- mancato pagamento dei premi assicurativi delle polizze **R.C.T./R.C.O.**;
- sospensione o interruzione dell'appalto, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per un periodo superiore a **15 (quindici) giorni**;
- negligenza dell'aggiudicatario nell'adempimento degli obblighi contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni;
- inadempimenti di qualsiasi natura e/o ripetute violazioni delle prescrizioni contrattuali o di obblighi normativi, ivi compresa la disciplina sulla tracciabilità dei pagamenti;
- applicazione di almeno **tre (3) penalità** riferite ad altrettante infrazioni commesse nel periodo di affidamento del servizio;
- mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di **10 (dieci) giorni lavorativi** dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il **10% del valore netto del contratto**.

La facoltà di risoluzione è esercitata dal Comune mediante **preavviso scritto di trenta (30) giorni**, senza che l'Appaltatore abbia null'altro a pretendere, salvo il pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e i servizi regolarmente eseguiti fino alla data di efficacia della risoluzione.

Nei casi in cui il Direttore dell'Esecuzione del Contratto accerti un **grave inadempimento** delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Appaltatore, si applica il procedimento disciplinato dall'**art. 10 dell'Allegato II.14** al

Codice. All'esito del procedimento, l'Amministrazione, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto con **atto scritto** comunicato all'Appaltatore.

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune il diritto di affidare a terzi l'appalto **in danno dell'Appaltatore**. La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto del Comune al risarcimento dei **maggiori danni** subiti e non esimono l'Appaltatore dalle responsabilità civili e penali eventualmente insorte per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

A seguito della risoluzione del contratto, l'Appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, **decurtato degli oneri aggiuntivi** derivanti dallo scioglimento del contratto.

L'Amministrazione ha diritto di avvalersi della **garanzia definitiva**, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore, restando salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

In caso di risoluzione del contratto, l'Appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione tutta la documentazione tecnica e i dati necessari affinché la stessa possa provvedere direttamente o tramite terzi alla prosecuzione del servizio.

ART. 18 – RECESSO

L'Amministrazione, ai sensi dell'**art. 123 del D.Lgs. 36/2023**, fermo restando quanto previsto dagli articoli **88, comma 4-ter**, e **92, comma 4**, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione), si riserva la facoltà, con un preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni, **salvo casi di particolare urgenza o motivi di pubblico interesse che non consentano il rispetto del termine di preavviso**, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento.

L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dall'Amministrazione mediante **formale comunicazione a mezzo PEC** all'Appaltatore. Decorsi i termini di cui al precedente comma, la Stazione Appaltante assume le determinazioni necessarie per la gestione del servizio e procede alla verifica della regolarità delle prestazioni. Il recesso è esercitabile a condizione che la Stazione Appaltante tenga indenne l'Appaltatore mediante il pagamento delle prestazioni e delle forniture eseguite, nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto dall'**art. 11 dell'Allegato II.14** al Codice.

Per quanto non disciplinato dal presente Capitolato si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni dell'**art. 11 dell'Allegato II.14** al Codice.

Dalla data di comunicazione del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno all'Amministrazione.

ART. 19 – ESECUZIONE O COMPLETAMENTO NEL CASO D'INSOLVENZA O DI IMPEDIMENTO DELL'APPALTATORE

Nelle ipotesi di cui al presente articolo, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere secondo le modalità indicate dall'**articolo 124 del D.Lgs. 36/2023**.

Ai sensi del medesimo articolo 124 del Codice, l'Amministrazione si riserva la facoltà di **interpellare progressivamente** i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto.

L'interpello avverrà a partire dal soggetto che ha formulato l'offerta immediatamente successiva in graduatoria, con esclusione dell'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle **condizioni proposte dall'operatore economico interpellato**.

ART. 20 – VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE

Nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda, nonché negli altri casi in cui l'Appaltatore sia oggetto di trasformazione o comunque subisca modificazioni soggettive, la cessione del contratto ha efficacia solo qualora **espressamente accettata dall'Amministrazione**.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Appaltatore non producono effetti nei confronti dell'Amministrazione fino a quando il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia provveduto alle comunicazioni previste dall'**articolo 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187**, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal **D.Lgs. 36/2023**.

Nei **sessanta (60) giorni successivi**, l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sul rapporto in essere, qualora, in relazione alle comunicazioni di cui sopra, non risultino sussistenti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

ART. 21 – LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE

La liquidazione giudiziale dell'Appaltatore comporta lo **scioglimento ope legis** del contratto di appalto.

In applicazione dell'**art. 124 del D.Lgs. 36/2023**, e fatto salvo quanto previsto dai commi 4 e 5 del medesimo articolo, nel caso di fallimento dell'esecutore l'Amministrazione si avvarrà, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura di risoluzione prevista dall'**art. 122 del D.Lgs. 36/2023**.

In tal caso, la semplice constatazione del fallimento costituisce motivo sufficiente per procedere alla risoluzione del contratto, **senza necessità di ulteriori motivazioni**.

L'appalto, a seguito della risoluzione, verrà affidato ad altro operatore economico secondo i procedimenti previsti dall'**art. 124 del D.Lgs. 36/2023**, come ulteriormente specificato dal precedente **art. 19**.

Qualora l'Appaltatore sia una ditta individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha facoltà di proseguire il contratto con gli eredi o aventi causa ovvero di recedere dal contratto.

ART. 22 – SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'**art. 119 del D.Lgs. 36/2023**. L'Appaltatore deve tuttavia indicare, all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare, secondo quanto previsto dal medesimo articolo. In mancanza di tali indicazioni, il subappalto non è consentito.

In considerazione delle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto, dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro, nonché di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose ed in ragione della particolare natura del servizio, caratterizzato da esigenze di tutela della salute degli utenti, sicurezza alimentare e continuità operativa, l'Appaltatore deve eseguire **in proprio** tutte le prestazioni principali oggetto dell'appalto, e in particolare:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti;
- veicolazione presso i refettori scolastici;
- sporzionamento e somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione quotidiana e/o periodica di locali e tavoli;
- differenziazione e raccolta dei rifiuti prodotti.

L'Appaltatore può ricorrere al subappalto **esclusivamente per prestazioni residuali**, quali:

- interventi di disinfestazione ordinari e/o straordinari, da eseguirsi tramite ditte specializzate;
- interventi di manutenzione tecnica delle attrezzature, da eseguirsi tramite ditte specializzate;
- formazione del personale dipendente.

Quanto sopra in ragione della particolare e delicata natura del servizio, rivolto a un'utenza scolastica, e della conseguente esigenza di garantire la massima unitarietà e continuità del servizio.

ART. 23 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

Fatto salvo quanto previsto dall'**articolo 120, comma 1, lettera d), del D.Lgs. 36/2023**, la cessione del contratto è **nulla**.

La cessione del credito è ammessa nei limiti e secondo le modalità previste dall'**art. 120, comma 12, del D.Lgs. 36/2023**. Si rinvia all'**art. 6 dell'Allegato II.14** per la disciplina specifica delle condizioni di opponibilità alle stazioni appaltanti, della tracciabilità dei flussi finanziari e della regolamentazione delle eccezioni opponibili al cedente in base al contratto di appalto con quest'ultimo stipulato.

Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di opporsi alla cessione del credito nei casi e con le modalità previste dalla normativa vigente, con comunicazione da notificare al cedente e al cessionario entro **45 (quarantacinque) giorni** dalla notifica della cessione presentata.

È altresì **nullo** l'accordo con cui sia affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate.

In caso di inosservanza, da parte dell'Appaltatore, degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Amministrazione al **risarcimento del danno**, il contratto si intende **risolto di diritto**.

ART. 24 – CONTROLLI SULL'IMPRESA AVVALENTE E SULL'IMPRESA AUSILIARIA

Nel caso in cui l'Appaltatore, in sede di gara, abbia dimostrato il possesso dei requisiti, ovvero migliorato l'offerta, mediante il ricorso all'istituto dell'**avalimento** previsto dall'**art. 104 del D.Lgs. 36/2023**, l'Amministrazione, per il tramite del Direttore dell'Esecuzione del Contratto o del RUP, ha facoltà di verificare in qualsiasi momento e con qualsiasi mezzo l'effettiva disponibilità e il concreto utilizzo, da parte dell'impresa avvalente, di tutte le risorse necessarie messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.

A tal fine, il contratto di avalimento deve contenere, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.

In particolare, l'impresa avvalente deve avere la possibilità, per l'intera durata dell'appalto, di disporre **immediatamente e senza ritardi** di mezzi, strumenti, attrezzature e di ogni altra risorsa nella disponibilità dell'impresa ausiliaria, necessari per l'esecuzione delle prestazioni a perfetta regola d'arte e nei tempi previsti dal presente Capitolato.

L'accertamento, da parte dell'Amministrazione, di prestazioni non eseguite a regola d'arte da parte dell'esecutore avvalente, ovvero di ritardi nell'esecuzione dell'appalto dovuti al mancato utilizzo di mezzi idonei, nonché la semplice constatazione della mancata disponibilità, da parte dell'impresa avvalente, delle risorse dell'impresa ausiliaria, costituisce **grave inadempimento** e dà facoltà all'Amministrazione, senza obbligo di ulteriore motivazione, di procedere alla **risoluzione del contratto in danno**, ai sensi dell'**art. 17 del presente Capitolato** e in forza di quanto previsto dall'**art. 122, comma 3, del D.Lgs. 36/2023**.

ART. 25 – MODIFICHE CONTRATTUALI

Oltre a quanto previsto dall'art. 120 del d.lgs. 36/2023, qualora, in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del **quinto dell'importo del contratto**, l'Amministrazione può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso, l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Le modifiche contrattuali e le varianti in corso d'opera sono ammesse nei termini e con le modalità previsti dall'**art. 120 del D.Lgs. 36/2023**.

L'intenzione di avvalersi della facoltà di apportare una delle modifiche applicabili al presente contratto è comunicata formalmente dall'Amministrazione all'Appaltatore a mezzo **PEC**.

L'Appaltatore, durante l'esecuzione del contratto, può proporre al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, eventuali **variazioni migliorative** di propria esclusiva ideazione, a condizione che:

- comportino una **diminuzione dell'importo originario del servizio**;
- non determinino una riduzione delle prestazioni qualitative e quantitative stabilite nel presente Capitolato;

- mantengano inalterati i tempi di esecuzione;
- garantiscano il rispetto delle condizioni di sicurezza dei lavoratori
- siano preventivamente autorizzate dall'Amministrazione

ART. 26 – DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E VERIFICA DI CONFORMITÀ

- L'esecuzione del contratto è diretta dal **Responsabile Unico del Progetto (RUP)**, che controlla i livelli di qualità delle prestazioni. Il RUP, nella fase dell'esecuzione, può avvalersi del **Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC)**.
- Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dall'Amministrazione, assicurando la regolare esecuzione da parte dell'Appaltatore in conformità ai documenti contrattuali.
- L'Appaltatore è tenuto a fornire agli incaricati del Comune la propria **incondizionata collaborazione**, consentendo in ogni momento il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale preposto all'appalto fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione richiesta in merito al contratto assunto.
- La **verifica di conformità** è effettuata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o in sua assenza dal Responsabile Unico del Progetto.
- La verifica di conformità è avviata entro **trenta (30) giorni** dall'ultimazione delle prestazioni ed è conclusa, di norma, non oltre **sessanta (60) giorni** dall'avvio, secondo le modalità e i tempi previsti dall'**art. 36 dell'Allegato II.14** al D.Lgs. 36/2023.
- La corrispondenza dell'appalto alle obbligazioni contrattuali è attestata dal **Certificato di verifica di conformità**, rilasciato, anche in formato digitale, a conclusione delle attività di verifica della commessa, nel rispetto delle indicazioni di cui all'**art. 37 dell'Allegato II.14** al D.Lgs. 36/2023.
- Nei casi previsti dall'**art. 38 dell'Allegato II.14** al D.Lgs. 36/2023, il Certificato di verifica di conformità è sostituito dal **Certificato di regolare esecuzione**, predisposto in formato digitale secondo i contenuti, gli elementi e le indicazioni ivi disciplinate.
- La verifica di conformità deve essere completata **non oltre sei (6) mesi** dall'ultimazione delle prestazioni. Il Certificato di regolare esecuzione è emesso **non oltre tre (3) mesi** dalla data di ultimazione delle prestazioni oggetto del contratto.
- Per la disciplina specifica si rinvia a quanto previsto dall'**art. 116 del D.Lgs. 36/2023** e dal **Capo II dell'Allegato II.14** al Codice.

ART. 27 – MONITORAGGIO DEL SERVIZIO

Ferme restando le condizioni previste dal presente Capitolato, in corrispondenza di ogni pagamento, **prima dell'emissione della fattura**, l'Appaltatore deve predisporre la **contabilità delle prestazioni** sulla base dei prezzi offerti in sede di gara e delle quantità effettivamente eseguite.

Prima dell'emissione della fattura, l'Appaltatore dovrà presentare un **documento riepilogativo** dell'importo dovuto per il mese precedente, con puntuale riferimento al servizio svolto. Nel documento riepilogativo dovranno essere almeno esplicitati:

- l'importo complessivo da fatturare, differenziato per ciascun refettorio scolastico servito e per ciascun servizio attivato (pasti studenti, pasti personale di sorveglianza mensa);
- il conguaglio derivante dalla quota di recupero dell'anticipazione, qualora corrisposta dall'Amministrazione;
- gli eventuali conguagli derivanti dalla compensazione di crediti dell'Amministrazione dovuti all'applicazione di penali;
- l'aliquota IVA applicata;
- eventuali altri conguagli.

Il corrispettivo del servizio può essere ridotto in base alle trattenute determinate dall'applicazione delle penali di cui all'**art. 16** del presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva di richiedere, in qualsiasi momento, la documentazione attestante il versamento dei **contributi previdenziali e assicurativi obbligatori** per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

L'Amministrazione, entro **15 (quindici) giorni solari** dalla presentazione della documentazione riepilogativa, può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o la revisione della documentazione già presentata; in mancanza, la documentazione si intenderà accettata.

A seguito della documentazione integrativa o revisionata richiesta, l'Amministrazione dispone di un nuovo termine di **10 (dieci) giorni solari** dalla consegna per l'approvazione. Trascorso tale termine senza ulteriori richieste, i documenti riepilogativi si intendono accettati ed approvati.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, la modifica della documentazione e delle modalità di presentazione della stessa, al fine di agevolare i processi amministrativi e di controllo. L'Appaltatore ha l'obbligo di adeguarsi a partire dal periodo di fatturazione successivo, **pena la sospensione dei pagamenti** delle fatture non corredate dalla documentazione richiesta.

L'Appaltatore è tenuto al rispetto degli impegni e degli standard qualitativi dichiarati in sede di offerta tecnica ed è tenuto a documentare accuratamente le prestazioni fornite mediante un **report qualitativo e quantitativo annuale**, contenente i risultati conseguiti e le iniziative intraprese, in conformità a quanto previsto nella **Parte B** del presente Capitolato.

Nel report annuale dovranno essere altresì riportati i resoconti relativi agli strumenti di monitoraggio e valutazione adottati nei confronti dell'utenza, nonché le attività di misurazione della **customer satisfaction**.

L'Amministrazione si riserva di attivare ulteriori iniziative finalizzate alla valutazione del gradimento del servizio da parte degli utenti, anche mediante l'adozione di una **Carta del Servizio**, da predisporre con la collaborazione dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali problemi riscontrati nel corso del servizio, nonché eventuali reclami pervenuti direttamente dagli utenti o da terzi.

L'Amministrazione effettuerà periodicamente le proprie funzioni di controllo al fine di verificare il rispetto della qualità del servizio reso, sulla base di quanto stabilito nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare tali controlli sia direttamente, mediante propri incaricati, sia in contraddittorio con il Responsabile Tecnico dell'Appaltatore, allo scopo di verificare l'efficacia e la qualità delle prestazioni, nonché la regolarità e la puntualità della loro esecuzione.

L'Amministrazione si riserva il diritto di verificare **in ogni momento** l'esecuzione delle prestazioni contrattuali. Con la stipula del contratto, l'Appaltatore accetta di sottostare a tutte le ispezioni e ai controlli disposti dall'Amministrazione e di ottemperare a tutte le richieste dei funzionari incaricati, prestando piena collaborazione per consentire lo svolgimento delle attività di verifica.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la tracciabilità dei pasti somministrati mediante sistema informatizzato o registro giornaliero.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo, si rinvia a quanto disciplinato nella **Parte B** del presente Capitolato.

ART. 28 – NORME PER LA GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE INERENTI LA SICUREZZA DEL LAVORO

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme previste dal **decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.**

L'Appaltatore dovrà ottemperare alle disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti e mezzi idonei a garantire la massima sicurezza in relazione alle prestazioni affidate e adottando tutti i procedimenti e le cautele atte a tutelare l'incolumità sia del personale addetto sia dei terzi.

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione del **D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.**, con particolare riferimento all'organizzazione dei servizi, la formazione del personale e alla corretta applicazione delle norme in materia di sicurezza sul lavoro di propria competenza, nonché il possesso di

adeguata capacità tecnica, organizzativa ed economica in relazione alle dimensioni e alle caratteristiche del servizio appaltato. Resta altresì inteso l'obbligo di regolare iscrizione al registro delle imprese o all'albo provinciale delle imprese artigiane e il possesso, da parte del titolare e/o degli amministratori dell'Impresa, dei requisiti tecnico-professionali prescritti dalla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale, al fine di minimizzare il rischio di incidenti e/o infortuni durante l'esecuzione del servizio, ha predisposto l'allegato **DUVRI**, con il quale fornisce all'Impresa informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui essa è destinata a operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

L'Appaltatore prende atto che le prestazioni oggetto del presente Capitolato possono interferire con le attività lavorative ordinarie che si svolgono all'interno delle strutture in cui è espletato il servizio e si impegna a condurre le proprie attività in armonia con le esigenze suddette, senza arrecare intralcio e evitando contestazioni pregiudizievoli per il regolare andamento delle attività, nel rispetto del **DUVRI** predisposto dall'Amministrazione Comunale e delle eventuali integrazioni aggiornate in corso di esecuzione.

Resta inteso che, per le suddette interferenze e per i relativi oneri conseguenti, l'Appaltatore non potrà avanzare pretese ulteriori rispetto a quanto definito e riconosciuto contrattualmente.

Il Committente provvede alla verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'Appaltatore, ai sensi dell'**art. 26, comma 1, lettera a), del D.Lgs. 81/2008**. È onere dell'Appaltatore, prima dell'avvio del servizio, fornire tutta la documentazione necessaria ad attestare il possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti.

L'Appaltatore dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)**. Nei medesimi termini è altresì richiesta la sottoscrizione del **DUVRI**, contenente l'individuazione dei rischi specifici del luogo di lavoro e delle misure adottate per eliminare o ridurre le interferenze, ai sensi dell'**art. 26 del D.Lgs. 81/2008**, nonché la produzione dell'ulteriore documentazione prevista dal medesimo DUVRI.

ART. 29 – COMPETENZE, ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto stabilito negli articoli precedenti, l'Appaltatore provvede a ogni spesa inerente la gestione del servizio, a esclusione di quanto espressamente posto a carico dell'Amministrazione.

Oltre agli oneri contemplati nel **D.Lgs. 36/2023**, nel **D.P.R. 207/2010** (per le parti ancora vigenti) e nel presente Capitolato, nonché a quanto previsto dai piani per le misure di sicurezza dei lavoratori, sono a carico dell'Appaltatore, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti obblighi:

- assicurare la fedele esecuzione del progetto e degli ordini impartiti, per quanto di competenza, dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o dal RUP, in conformità alle pattuizioni contrattuali, affinché le attività eseguite risultino conformi al progetto a base di gara e realizzate a perfetta regola d'arte, richiedendo, se necessario, tempestive disposizioni scritte di dettaglio;
- non dare corso all'esecuzione di aggiunte o varianti non ordinate per iscritto, ai sensi dell'**art. 1659 del Codice Civile**;
- osservare e far osservare al proprio personale tutte le leggi, i regolamenti e le ordinanze emanate attinenti all'appalto assunto;
- dotarsi di tutte le autorizzazioni, licenze e permessi richiesti dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio;
- provvedere alla regolare rendicontazione secondo le modalità previste dal presente Capitolato;
- mantenere riservati tutti i dati e le informazioni di cui venga in possesso nell'espletamento del servizio, impegnandosi a non divulgarli e a non farne oggetto di sfruttamento, nonché a garantire analogo obbligo a tutti i soggetti di cui eventualmente si avvalga a qualsiasi titolo.

L'Appaltatore è tenuto a eseguire il servizio conformemente a quanto proposto nell'**offerta tecnica**, che costituisce obbligo contrattuale.

È riconosciuta all'Appaltatore, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, la facoltà di utilizzare la **cucina comunale** per la preparazione di pasti destinati anche a utenze esterne rispetto al servizio di mensa scolastica. Tale facoltà è subordinata al pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente e delle

prescrizioni impartite dall'ASL territorialmente competente, restando in capo all'Appaltatore ogni responsabilità in ordine alla sicurezza alimentare e alla corretta gestione del servizio.

Nel caso di preparazione di pasti esterni, l'Amministrazione Comunale prevede l'applicazione di **corrispettivi aggiuntivi**, distinti dal prezzo unitario del pasto scolastico, finalizzati a compensare l'utilizzo delle strutture comunali e l'incidenza degli oneri generali e indiretti connessi a tale attività.

A tal fine sono individuate **due ipotesi economiche alternative e non cumulabili**:

- **Ipotesi di importo non significativo (numero di pasti annui inferiore o pari 2.500)**: versamento di una quota fissa annua pari a € **2.500,00**, indipendente dal numero dei pasti esterni preparati, unitamente a una **royalty di € 0,90 per ciascun pasto esterno** effettivamente prodotto. Tali importi sono qualificati come non significativi in quanto di incidenza marginale rispetto al valore complessivo dell'appalto e destinati a coprire esclusivamente, in misura residuale, gli oneri generali connessi all'utilizzo occasionale della cucina comunale.
- **Ipotesi di importo significativo (numero di pasti annui pari o superiore ai 2.500)**: versamento di una quota fissa annua pari a € **10.000,00**, indipendente dal numero dei pasti esterni preparati, cui si aggiunge una **royalty di € 0,90 per ciascun pasto esterno** effettivamente prodotto. Tale ipotesi si riferisce a un utilizzo più rilevante e continuativo della cucina comunale per produzioni esterne ed è finalizzata a garantire una più ampia copertura degli oneri generali e indiretti sostenuti dall'Amministrazione.

In assenza di ricorso alla preparazione di pasti esterni, **non sono dovuti** né la quota fissa annua né la royalty di cui al presente articolo.

Sono integralmente a carico dell'Appaltatore **tutte le utenze** necessarie all'espletamento del servizio, ivi comprese, a titolo esemplificativo e non esaustivo, energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, raffrescamento e smaltimento dei rifiuti, **senza possibilità di rivalsa** nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Fanno eccezione le utenze non direttamente riferibili all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, quali, a titolo esemplificativo, il riscaldamento dei locali scolastici, che restano a carico dell'Amministrazione.

Le suddette spese per utenze sono state **considerate dall'Amministrazione Comunale ai fini della determinazione del prezzo unitario del pasto posto a base di gara**, ferma restando la loro integrale imputazione a carico dell'Appaltatore.

ART. 30 – DOMICILIO, RESPONSABILITÀ E RESPONSABILE TECNICO

L'Appaltatore deve eleggere domicilio presso il quale il Comune effettua tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente appalto. Tale obbligo può essere soddisfatto dall'Appaltatore anche autorizzando la Stazione Appaltante a inviare ogni comunicazione relativa all'appalto a un indirizzo di posta elettronica certificata (PEC).

L'Appaltatore sarà sempre considerato unico ed esclusivo responsabile verso l'Amministrazione Comunale e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette all'appalto, in dipendenza degli obblighi derivanti dal contratto.

L'Appaltatore conduce direttamente le prestazioni oggetto del contratto e individua un proprio referente delegato (**Responsabile Tecnico**), formalmente comunicato all'Amministrazione prima della stipula del contratto (o dell'avvio del servizio, qualora precedente), tramite il quale assicura l'organizzazione, il coordinamento e la conduzione del contratto, comunicando altresì un recapito telefonico per comunicazioni urgenti.

L'Amministrazione ha il diritto di esigere, anche senza motivazione espressa, la sostituzione del referente delegato e del personale dell'Appaltatore per motivi di disciplina, incapacità o grave negligenza. L'Appaltatore è in ogni caso responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza di detti soggetti, nonché della malafede o della frode nella somministrazione o nell'impiego dei materiali necessari all'esecuzione delle prestazioni.

Ogni variazione del soggetto referente dell'Appaltatore tenuto alla gestione dell'esecuzione del contratto, secondo quanto previsto dal presente articolo, deve essere tempestivamente comunicata

all'Amministrazione e corredata dalla nuova individuazione; in difetto, la variazione non avrà effetto nei confronti dell'Amministrazione.

Il referente dell'Appaltatore, preposto alla direzione del contratto, dovrà assicurare una presenza assidua, costante e continuativa presso i luoghi di svolgimento del servizio e comunque adeguata al coordinamento delle maestranze dell'Appaltatore per l'esecuzione del servizio, con riferimento ai livelli di qualità previsti nella Parte B del presente Capitolato.

ART. 31 – CLAUSOLE PER LA PROTEZIONE DEI DATI

L'Appaltatore si impegna, nell'esecuzione di tutte le attività connesse al contratto che possano comportare trattamento di dati personali, ad agire in conformità alla normativa applicabile in materia di protezione dei dati personali (in particolare il **Regolamento UE 2016/679 – GDPR**), adottando misure organizzative e tecniche adeguate e idonee a garantire la sicurezza delle informazioni sotto i profili di **riservatezza, integrità e disponibilità** dei dati personali trattati, atte a prevenire rischi di distruzione, perdita o alterazione, anche accidentale, di dati e documenti.

Il trattamento dei dati personali potrà avvenire esclusivamente per le finalità del presente contratto, al ricorrere delle condizioni di cui all'**art. 6, par. 1, del Reg. UE 2016/679** e, ove ricorra la base giuridica prevista dall'**art. 6, par. 1, lett. e)** del medesimo Regolamento, nonché dall'**art. 2-ter del D.Lgs. 196/2003**, come modificato dal **D.Lgs. 101/2018**.

È facoltà dell'Amministrazione committente verificare il rispetto dell'obbligo di riservatezza. Il mancato adempimento dell'obbligo di riservatezza rappresenta colpa grave ed è considerato motivo di risoluzione del contratto, fermo restando l'obbligo dell'Appaltatore di manlevare e tenere indenne l'Amministrazione per ogni conseguenza pregiudizievole derivante dall'inadempimento, da parte propria o dei soggetti dei quali si avvalga a qualsiasi titolo, per l'espletamento delle prestazioni contrattuali.

ART. 32 – SICUREZZA E RISPETTO DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI

In relazione all'appalto affidato, **Titolare del trattamento dei dati personali** è il **Comune di Sommariva del Bosco**, nella persona del **Sindaco pro tempore**, ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito "GDPR") e del D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018.

Per la stipula e l'esecuzione del contratto, l'Appaltatore deve garantire ed essere in grado di dimostrare di adottare, nell'ambito della propria organizzazione e dei servizi prestati, **misure tecniche e organizzative adeguate** a garantire un livello di sicurezza dei dati personali conforme alla normativa vigente, idonee a prevenire trattamenti non autorizzati o illeciti, nonché la perdita, la distruzione o il danneggiamento, anche accidentale, dei dati personali trattati.

L'Appaltatore garantisce che i servizi forniti sono conformi ai provvedimenti, alle linee guida e alle raccomandazioni emanate dall'Autorità Garante per la protezione dei dati personali, nonché alle Linee guida nazionali ed europee in materia di "**privacy by design**" e "**privacy by default**", ai sensi dell'art. 25 del GDPR. L'Amministrazione, all'esito dell'aggiudicazione e con separato atto, provvederà a designare l'Appaltatore quale **Responsabile del trattamento dei dati personali**, ai sensi dell'art. 28 del GDPR. Tale designazione è condizione essenziale per l'esecuzione del contratto; la mancata sottoscrizione dell'atto di designazione, ovvero l'affidamento o il subappalto del ruolo di Responsabile del trattamento, comportano la **risoluzione del contratto**.

Con la partecipazione alla procedura di gara e con la sottoscrizione dell'atto di designazione, l'Appaltatore dichiara di aver adempiuto a tutti gli obblighi previsti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali e di impegnarsi a rispettare scrupolosamente le istruzioni impartite dal Titolare del trattamento, nonché quelle che potranno essere successivamente fornite.

L'Appaltatore garantisce il rispetto dei principi di **liceità, correttezza, trasparenza, minimizzazione, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza** dei dati personali trattati, impegnandosi a trattare i dati esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del presente contratto.

L'Appaltatore è tenuto a **informare tempestivamente** il Comune di Sommariva del Bosco di qualsiasi violazione dei dati personali (data breach) che possa comportare un rischio per i diritti e le libertà degli interessati, collaborando con l'Amministrazione per gli adempimenti previsti dagli articoli 33 e 34 del GDPR, senza ingiustificato ritardo e, ove possibile, entro 72 ore dal momento in cui ne è venuto a conoscenza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli periodici, anche in corso di esecuzione del contratto, al fine di accertare il rispetto delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali e delle misure di sicurezza adottate dall'Appaltatore.

Il mancato rispetto degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce **grave inadempimento contrattuale** ai sensi del presente capitolato e legittima l'Amministrazione alla risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno.

ART. 33 – CODICE DI COMPORTAMENTO E OBBLIGHI IN MATERIA DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

L'Appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente appalto, è tenuto a uniformarsi ai principi di correttezza, lealtà, trasparenza e legalità e si impegna ad osservare e a far osservare, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, ai propri dipendenti, collaboratori e consulenti a qualsiasi titolo, gli obblighi di condotta previsti dal **D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e ss.mm.ii.**

La violazione degli obblighi di condotta contenuti nella predetta normativa costituisce **grave inadempimento contrattuale** e può comportare la **risoluzione del contratto**, fatto salvo il risarcimento del danno.

In sede di sottoscrizione del contratto, l'Appaltatore deve dichiarare, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del **D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165**, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e di non aver attribuito incarichi, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, a ex dipendenti del Comune di Sommariva del Bosco che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Ente nei propri confronti.

L'ambito di applicazione della suddetta disposizione comprende anche i soggetti che, pur non esercitando direttamente poteri autoritativi o negoziali, abbiano partecipato all'elaborazione di atti endoprocedimentali obbligatori relativi alla procedura di affidamento, secondo quanto chiarito dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

L'Appaltatore dichiara altresì di essere a conoscenza che, in caso di accertata violazione del suddetto obbligo, è tenuto alla restituzione dei compensi eventualmente percepiti e non potrà contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni.

ART. 34 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Il presente appalto è soggetto all'osservanza di tutte le norme e condizioni contenute nel presente Capitolato, negli atti di gara e nel contratto, nonché al rispetto della normativa vigente in materia e delle disposizioni del Codice Civile.

L'Appaltatore è altresì tenuto al rispetto delle eventuali disposizioni normative che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, salvo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle disposizioni in materia di revisione dei prezzi.

Tutti gli oneri derivanti dall'applicazione delle disposizioni normative vigenti o sopravvenute sono a carico dell'Appaltatore, senza possibilità di rivalsa.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e dagli atti da esso richiamati, si applicano le disposizioni del Codice Civile, della normativa in materia di contratti pubblici e della disciplina contabile vigente. Le disposizioni del presente Capitolato si applicano nel rispetto della normativa vigente.

ART. 35 – RISOLUZIONE IN VIA TRANSATTIVA DELLE CONTROVERSIE

Le controversie insorte in ordine all'esecuzione del contratto saranno preliminarmente esaminate in via amministrativa mediante l'intervento del Responsabile Unico del Progetto (RUP), ai sensi della normativa vigente in materia di risoluzione delle controversie nei contratti pubblici.

Le controversie aventi ad oggetto diritti soggettivi e inerenti l'esecuzione del contratto possono essere definite mediante **transazione**, ai sensi dell'art. 1965 del Codice Civile e dell'art. 212 del D.Lgs. 36/2023.

La proposta di transazione può essere formulata:

- dall'Appaltatore, previa presentazione al dirigente competente dell'Amministrazione;
- dall'Amministrazione, previa comunicazione all'Appaltatore

in entrambi i casi sentito il RUP.

La transazione deve essere redatta **in forma scritta**, a pena di nullità.

ART. 36 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Qualora non si pervenga alla definizione delle controversie secondo le modalità di cui al precedente articolo, è competente il **Foro di Asti**.

Il contratto non contiene clausola compromissoria.

Resta ferma la giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo per le controversie rientranti nelle fattispecie di cui agli articoli 120 e seguenti del **D.Lgs. 2 luglio 2010, n. 104** (Codice del processo amministrativo).

ART. 37 – INEFFICACIA DEL CONTRATTO

Il contratto potrà essere dichiarato inefficace esclusivamente a seguito di pronuncia del giudice amministrativo, ai sensi e per gli effetti degli articoli 121 e 122 del **D.Lgs. 2 luglio 2010, n. 104**, nei casi e con le modalità ivi previsti.

ART. 38 – FORMA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Ai sensi di legge, il contratto è stipulato, a pena di nullità, in modalità elettronica mediante atto pubblico o scrittura privata in modalità elettronica.

Sono interamente a carico dell'Appaltatore tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, comprese le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copia.

L'imposta di bollo è assolta dall'Appaltatore in misura proporzionale al valore del contratto, secondo quanto previsto dall'Allegato I.4 al Codice dei contratti pubblici.

Il soggetto che sottoscrive il contratto deve essere munito di **firma digitale in corso di validità**.

CAPITOLATO TECNICO - PRESTAZIONALE

ART. 39 – CONTENUTO DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto di appalto riguarda la **ristorazione scolastica del Comune di Sommariva del Bosco**, da svolgersi mediante l'utilizzo dei **locali, delle attrezzature e degli arredi** siti presso l'Istituto Comprensivo "G. Arpino", ubicato in via Giansana n. 37.

Il servizio comprende tutte le prestazioni necessarie a garantire la corretta preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti agli utenti, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di igiene, sicurezza alimentare e qualità nutrizionale.

In particolare, l'Appaltatore dovrà provvedere a:

- **acquisto, trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari**, che dovranno rispondere, per qualità, tipologia, grammature e composizione dei menu, alle direttive sulla ristorazione scolastica emanate dalla Regione Piemonte e dal Servizio SIAN territorialmente competente;
- **fornitura di tovaglieria in carta e di acqua** mediante erogatori di acqua microfiltrata; in alternativa, potranno essere utilizzate bottiglie di acqua confezionata, nel rispetto delle vigenti disposizioni normative;
- **preparazione, porzionamento e somministrazione dei pasti**, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e dei protocolli HACCP;
- utilizzo della **stoviglieria e posateria** già in dotazione presso la struttura comunale (piatti e bicchieri in materiale melamminico), salvo eventuali integrazioni a carico dell'appaltatore qualora necessarie per il corretto svolgimento del servizio;
- **allestimento dei tavoli del refettorio**, ritiro e gestione dei rifiuti, **lavaggio delle stoviglie**, nonché **riassetto, pulizia e sanificazione quotidiana** dei locali, degli arredi, dei carrelli, dei contenitori, degli utensili, del pentolame, delle attrezzature e delle stoviglie, sia di cucina sia di refettorio, nonché di tutti i locali e spazi pertinenti al servizio;
- **riordino di tutte le attrezzature** del locale adibito a cucina, del refettorio e dei locali accessori;
- **somministrazione dei pasti** secondo la seguente articolazione:
 - i pasti destinati agli alunni della **Scuola Primaria** dovranno essere consumati nel refettorio adiacente alla cucina comunale, sito al piano seminterrato;
 - i pasti destinati agli alunni della **Scuola dell'Infanzia** dovranno essere somministrati nel refettorio ubicato al piano rialzato dell'Istituto (lato scuola materna);
- **acquisto e utilizzo di attrezzature, materiali, detergenti e prodotti per la pulizia** necessari all'esecuzione del servizio, compresi quelli occorrenti per la pulizia e l'igienizzazione dei servizi igienici, assicurando l'impiego di prodotti idonei sotto il profilo qualitativo e quantitativo e conformi alla normativa vigente; tali prodotti dovranno essere sempre disponibili in quantità sufficiente a garantire la pulizia giornaliera, riportare in etichetta la chiara identificazione del produttore e della composizione, ed essere conservati in luoghi chiusi e non accessibili agli utenti;
- **corretta gestione dei rifiuti**, secondo le modalità e le indicazioni fornite dall'Amministrazione comunale e nel rispetto della normativa ambientale vigente;
- **sostenimento integrale delle utenze** necessarie all'espletamento del servizio, quali **gas, energia elettrica e acqua**.
Per quanto concerne l'utenza del gas, si precisa che resta a carico della ditta appaltatrice esclusivamente il consumo relativo all'uso della cucina, mentre il gas destinato al riscaldamento dei refettori resta a carico dell'Amministrazione Comunale, in quanto non riferito all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

ART. 40 – QUANTIFICAZIONE E PREZZI DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art. 14 del d.lgs. 36/2023 il valore stimato dell'appalto è determinato dal prezzo unitario posto a base di gara moltiplicato per il numero dei pasti previsti sulla base dei dati storici del servizio per l'intera durata del contratto.

Il numero totale dei pasti annui presunti oggetto del presente contratto è indicativo, variabile in rapporto all'utenza ed è valido ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce impegno contrattuale né dà diritto ad alcun indennizzo o compenso aggiuntivo per eventuali variazioni.

| DESCRIZIONE | N. PASTI STIMATI ALL'ANNO |
|--|---------------------------|
| SCUOLA INFANZIA | 15.440 |
| SCUOLA PRIMARIA | 19.435 |
| DOCENTI | 5.411 |
| TOTALE PASTI ANNUALI | 40.286 |
| TOTALE PASTI TRIENNIO | 120.858 |
| TOTALE PASTI BIENNIO (nel caso di proroga) | 80.572 |

Il Comune, in caso di necessità, si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di aumentare o diminuire le prestazioni ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023. In tal caso l'Appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Per la definizione del prezzo, l'Amministrazione ha tenuto conto delle disposizioni previste dai **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** attualmente vigenti, approvati con **D.M. n. 65 del 10 marzo 2020** a cui **l'Appaltatore deve sottostare**.

ART. 41 – ATTREZZATURE E LOCALI DEL COMUNE: ONERI DELL'APPALTATORE

L'Ente appaltante mette a disposizione dell'Appaltatore i locali refettorio per la distribuzione dei pasti, come da planimetrie, e le attrezzature in dotazione.

Per l'ottimale erogazione del servizio nei locali refettorio, l'Appaltatore potrà integrare e/o dovrà sostituire le attrezzature comunali esistenti, eventualmente non più idonee al servizio, con proprie attrezzature che, qualora installate in sostituzione di quelle comunali per ragioni tecniche e funzionali al servizio, **potranno rimanere nella disponibilità del Comune di Sommariva del Bosco, al termine dell'appalto, senza ulteriori oneri, se già integralmente ammortizzate e funzionali al servizio**, per futuri affidamenti del servizio.

Delle attrezzature prese in carico e di quelle sostituite per ragioni tecniche dovrà essere stilato apposito inventario tra le parti. Alla fine dell'appalto l'Appaltatore dovrà restituire le attrezzature comunali ricevute in consegna nello stesso stato di conservazione iniziale, salvo il normale deperimento derivante dall'uso.

Sono a carico dell'Appaltatore i costi riguardanti la manutenzione ordinaria e/o l'eventuale sostituzione delle attrezzature presenti nel locale refettorio.

Sono a carico del Comune i costi riguardanti la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali refettorio e degli impianti ivi presenti, nonché la sostituzione e/o integrazione dei tavoli e delle sedie.

L'Appaltatore non può apportare modificazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti di proprietà comunale, senza averne preventivamente concordato le modifiche con l'Amministrazione comunale ed aver ottenuto apposita autorizzazione scritta. L'eventuale ripristino dello stato di fatto è a carico dell'Appaltatore. In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o di trasformazione degli impianti, l'Appaltatore dovrà dare libero accesso al personale dell'Amministrazione comunale o di altre imprese autorizzate.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

ART. 42 – UTENTI DEL SERVIZIO E ORARIO

Gli utenti interessati al servizio di cui all’oggetto sono i seguenti: **alunni ed insegnanti della Scuola dell’Infanzia e alunni ed insegnanti della Scuola Primaria**, presso il **refettorio** nei locali dell’**Istituto** in via Giansana n. 37.

Orario di somministrazione dei pasti:

| SCUOLA | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|-------------------|--------|---------|-----------|---------|---------|
| Infanzia | 11.45 | 11.45 | 11.45 | 11.45 | 11.45 |
| Primaria | 12.00 | 12.00 | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| Primaria modulare | | 13.00 | | | |

Il numero complessivo giornaliero dei pasti, i giorni e gli orari di somministrazione sono **dati indicativi**. Il quantitativo effettivo giornaliero verrà determinato in base alle **effettive presenze**.

Gli orari potranno subire modificazioni qualora subentrassero variazioni al programma concordato con la Dirigenza Scolastica o con gli Uffici comunali. Sarà premura dell’Amministrazione comunale, in tal caso, informare l’azienda appaltatrice con congruo anticipo. **Nessun onere aggiuntivo o aggravio potrà essere imputato all’Amministrazione comunale** nel caso intervenissero tali modificazioni, rientranti nell’ordinaria organizzazione del servizio.

Le **prenotazioni dei pasti** dovranno essere effettuate giornalmente secondo modalità organizzative definite dall’Appaltatore, previo accordo con l’Amministrazione e la Dirigenza scolastica, affinché non si creino situazioni di disturbo durante le lezioni.

L’Amministrazione comunale potrà chiedere l’estensione del servizio per **iniziative occasionali**, concordando di volta in volta i relativi numeri, **alle medesime condizioni contrattuali**.

ART. 43 – CALENDARIO DEL SERVIZIO

L’erogazione del servizio di refezione scolastica avrà luogo secondo il **calendario scolastico regionale**, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Il calendario può variare di anno in anno, così come adottato dalle Istituzioni scolastiche.

A fronte di **circostanze contingenti o imprevedibili**, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, l’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, anche a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche, dandone preventiva comunicazione all’**Appaltatore**.

ART. 44 – PREZZO DEL PASTO A CARICO DELLE FAMIGLIE E MODALITÀ DI ORDINAZIONE

Il prezzo per ogni singolo pasto a carico delle famiglie sarà quello risultante in sede di aggiudicazione, come indicato nella **Parte A del Capitolato**, pari al prezzo unitario posto a base di gara, pari a **€ 5,24 (Euro cinque/24), oltre IVA di legge**.

Per gli insegnanti sarà applicato il medesimo prezzo; il relativo importo sarà corrisposto **dal Comune** alla ditta aggiudicataria.

La ditta **incasserà direttamente dai genitori** l’importo dei pasti, tramite modalità organizzative che verranno tempestivamente comunicate alle famiglie mediante appositi moduli informativi predisposti e distribuiti dalla ditta stessa. Il sistema di ricarica del credito dovrà essere organizzato mediante **procedure on line** e/o tramite **punti di ricarica** presso esercizi siti nel territorio comunale.

Tale sistema dovrà consentire ai genitori la **consultazione periodica del credito disponibile e dei pasti consumati** dai propri figli. I rapporti economici, relativi al pagamento dei pasti, intercorreranno pertanto

direttamente **tra i genitori e la ditta**, la quale provvederà autonomamente a sollecitare eventuali pasti non pagati.

Il Comune potrà prevedere **fasce di riduzione o esenzione del costo del pasto** a favore delle famiglie non abbienti. In tal caso, il Comune comunicherà alla ditta i nominativi degli utenti beneficiari della riduzione e l'importo posto a carico dell'utente.

La **differenza tra l'importo dovuto alla ditta e quello effettivamente versato dall'utente** sarà rimborsata dal Comune.

L'appaltatore dovrà dimostrare di avere ripetutamente segnalato alla famiglia il mancato pagamento dei pasti. Successivamente, il Comune potrà verificare, anche tramite i Servizi Sociali, la situazione economica della famiglia e le eventuali difficoltà nel provvedere al pagamento degli importi dovuti.

In base alle vigenti disposizioni, la ditta dovrà somministrare i pasti agli insegnanti aventi diritto a tale prestazione, applicando il medesimo importo previsto per gli alunni. Il Comune provvederà al pagamento degli importi dovuti alla ditta, dietro presentazione mensile di apposito elenco nominativo indicante i giorni di effettiva fruizione del servizio, previa verifica con l'Istituzione scolastica della presenza dei docenti.

Le prenotazioni dei pasti dovranno essere effettuate giornalmente, in coerenza con quanto previsto dall'art. 42:

1. tramite **elenchi cartacei** predisposti dalla ditta, contenenti i nominativi degli alunni presenti in mensa;
2. tramite **altre procedure** da concordare anche con la Scuola, affinché non si creino interruzioni o disturbo durante le lezioni.

ART. 45 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI: REQUISITI, CAM, MENU E CONTROLLI

45.1 DISPOSIZIONI GENERALI

Il Comune richiede un servizio di ristorazione scolastica a **ridotto impatto ambientale**, in conformità al **Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 – Criteri Ambientali Minimi (CAM)** per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, con specifico riferimento al **Punto: Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica**.

I prodotti impiegati devono essere pienamente conformi ai requisiti merceologici, igienico sanitari e nutrizionali dalla **normativa nazionale e comunitaria vigente** e dai CAM.

L'Appaltatore deve garantire il rifornimento esclusivo di merce in **confezione originale integra**, sigillata dal produttore.

Devono essere utilizzate **pezzature commerciali adeguate**, tali da:

- evitare avanzi di prodotto sfuso,
- esaurire il quantitativo necessario alla singola giornata o servizio,
- evitare frazionamenti non conformi della materia prima.

Per prodotti particolari (carni, latticini, derivati del pomodoro, prodotti ittici), la pezzatura deve essere tale da **non lasciare residui inutilizzati**.

Il piano di autocontrollo dell'Appaltatore deve garantire la sistematica applicazione di procedure atte ad assicurare, in **ogni fase del processo**, il controllo igienico delle materie prime, con particolare riferimento alla **predefinizione dei requisiti merceologici**, alle modalità di conservazione e alla gestione del rischio microbiologico.

Le merci confezionate devono essere mantenute **nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo**, fatte salve le operazioni di porzionatura immediatamente precedenti alla preparazione.

È **vietato** il congelamento delle materie prime fresche, salvo quanto previsto dalle normative vigenti e dalle procedure HACCP. Gli alimenti scongelati devono essere utilizzati **nell'arco della medesima giornata**, adottando sistemi che garantiscano sicurezza e integrità organolettica.

Le derrate devono essere accompagnate da idonea documentazione **tecnica** e di tracciabilità ed essere conformi ai requisiti merceologici, nutrizionali e di sicurezza previsti dalla normativa vigente e dal presente capitolato

Le schede tecniche devono essere aggiornate in caso di variazioni, con comunicazione alla competente Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare **verifiche e sopralluoghi**, anche senza preavviso, nei limiti della normativa vigente. L'Appaltatore deve garantire **piena collaborazione**, mettendo a disposizione documentazione, certificazioni, registri, nonché consentendo l'accesso ai locali per controlli sulla produzione, stoccaggio e conservazione delle derrate.

Le derrate devono essere fresche, integre, tracciate, prive di alterazioni, e conformi ai requisiti merceologici, nutrizionali e di sicurezza.

L'Appaltatore è tenuto a garantire il rispetto delle percentuali minime previste dai CAM vigenti per la ristorazione scolastica.

L'Appaltatore deve fornire derrate alimentari conformi:

- al DM 10 marzo 2020 – Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- al Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004;
- al Reg. UE 1169/2011;
- al D.Lgs. 231/2017;
- alle indicazioni del Manuale HACCP;
- ai Menu stagionali approvati (Primavera–Estate e Autunno–Inverno) e alle tabelle dietetiche dell'ASL.

45.2 REQUISITI CAM OBBLIGATORI

Le percentuali indicate si intendono verificate su base trimestrale, ai sensi del DM 10 marzo 2020.

Frutta, ortaggi, legumi e cereali

- **almeno per il 50% in peso biologici;**
- frutta esotica (ananas, banane): **biologica o equosolidale** (Fairtrade, WFTO o equivalenti);
- almeno una ulteriore somministrazione di frutta deve essere biologica oppure certificata **SQNPI** o equivalenti;
- prodotti conformi ai calendari di **stagionalità** del Masaf / Regione Piemonte;
- **è limitato l'utilizzo di prodotti V gamma**, nel rispetto dei CAM e delle esigenze del Servizio;
- è ammesso l'utilizzo di prodotti surgelati per specifiche tipologie, nel rispetto dei CAM.

Carne Bovina

- ≥50% BIO
- +10% con certificazione SQNZ o disciplinari Masaf
- ammessi DOP, IGP, “prodotto di montagna”

Carne Avicola

- ≥20% BIO
- restante parte certificata (“senza antibiotici”, “rurale in libertà”, “rurale all’aperto”)

Carne Suina

- ≥10% BIO oppure benessere animale + allevamento senza antibiotici

Prodotti Ittici

- provenienza FAO 27/37
- specie non IUCN a rischio
- preferibile certificazione MSC/FOS
- vietati ricomposti, prefritti, preimpanati
- **polpette di pesce: devono essere prodotte internamente dall’Appaltatore**

Formaggi e Salumi

- almeno 30% BIO / DOP / IGP / “di montagna”
- salumi privi di polifosfati e glutammato

Latte, Yogurt e Latte in polvere: 100% biologici

Oli e grassi:

- esclusivo utilizzo di olio extravergine di oliva come condimento e cottura
- almeno 40% EVO biologico
- olio di girasole per eventuali fritte
-

Derivati dal Pomodoro:

- almeno 33% biologici

Succhi di Frutta: biologici e con dicitura “contiene naturalmente zuccheri”

Acqua: acqua di rete o microfiltrata conforme al D.Lgs. 31/2001

Spuntini:

- rotazione di frutta, ortaggi crudi, pane, yogurt bio, latte bio
- marmellate/confetture biologiche
- cioccolato equosolidale certificato

L’Amministrazione privilegia l’uso di prodotti: biologici, a lotta integrata, tipici (DOC/DOP/IGP), tradizionali (DM 18/07/2000), carni a filiera tracciata/certificata, auspicando un utilizzo superiore ai minimi di legge.

I **Prodotti biologici** devono rispettare:

- Regolamento (UE) 2018/848 e s.m.i.;
- sistema di controllo certificato.

Etichette obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome e codice organismo di controllo;
- codice operatore.

Non sono ammessi prodotti “in conversione”.

Per prodotti biologici sfusi è obbligatoria documentazione di provenienza e copia etichetta lotto.

Altri Sistemi di qualità:

- **Prodotti a lotta integrata:** conformi ai disciplinari di produzione che riducono i pesticidi, anche certificati SQNPI o equivalenti
- **Prodotti tipici:** DOP – IGP – DOC come da Reg. UE 1151/2012.
- **Prodotti tradizionali:** Prodotti con almeno 25 anni di continuità tecnica (DM 18/07/2000)

Carni a filiera tracciata o certificata

Filiera tracciata: rintracciabilità conformi, anche attraverso disciplinari approvati dal Masaf. (Reg. CE 178/2002).

Filiera certificata: rintracciabilità totale UNI 10939.

Provenienza privilegiata:

L'Appaltatore può approvvigionarsi presso produttori, allevatori, cooperative, consorzi o fornitori locali e regionali, purché le derrate siano conformi ai requisiti del presente Capitolato, ai CAM, alla normativa igienico-sanitaria e agli obblighi di tracciabilità. L'Amministrazione valorizza, nel rispetto dei principi di concorrenza, parità di trattamento e non discriminazione, l'utilizzo di filiere corte e di prodotti provenienti da ambiti territoriali prossimi al luogo di consumo

Etichettatura e tracciabilità Tutte le derrate devono riportare:

- origine, lotto, operatore; allergeni;
- certificazioni;
- indicazioni previste dal Reg. UE 775/2018.
- Vietate etichette incomplete o non in lingua italiana.

Requisiti igienico-sanitari aggiuntivi

L'Appaltatore deve:

- non congelare prodotti freschi o pane;
- non scongelare all'aria/acqua corrente;
- garantire freschezza di verdure a foglia, latte, yogurt;
- evitare stoccaggi eccessivi;
- rispettare TMC e scadenze.

Controlli

Il Comune potrà effettuare:

- ispezioni,
- campionamenti,
- controlli a sorpresa,
- verifica etichette e certificazioni,

- pesatura derrate.

45.3 SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono possedere caratteristiche merceologiche, igienico-sanitarie e qualitative conformi alla normativa vigente, ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Le derrate devono essere:

- sane, fresche e integre;
- prive di alterazioni organolettiche;
- conformi ai requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente;
- correttamente conservate, trasportate e stoccate;
- accompagnate da idonea etichettatura e documentazione di tracciabilità.

Per ciascuna categoria alimentare si applicano le specifiche tecniche di seguito riportate, che costituiscono requisiti minimi obbligatori.

Legumi secchi

I legumi secchi forniti devono rispondere ai seguenti requisiti merceologici e qualitativi:

1. **Tipologie ammesse**

Devono essere rappresentati da più varietà tra cui, a titolo esemplificativo:

- fagioli borlotti,
- ceci,
- lenticchie,
- altre specie comunemente utilizzate nella ristorazione collettiva.

2. **Confezionamento**

I legumi devono essere:

- **preconfezionati**, preferibilmente in **confezioni idonee alla corretta conservazione del prodotto**
- in confezioni, recante tutte le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa vigente e garantire la corretta conservazione del prodotto.

3. **Requisiti qualitativi e sanitari**

I legumi devono:

- essere **esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari** destinati alla protezione delle derrate alimentari immagazzinate;
- non contenere corpi estranei, parassiti, insetti o larve;
- essere **puliti, sani e ben conservati**, privi di muffe, rotture anomale, odori o colorazioni non caratteristiche.

4. **Requisito di qualità**

I prodotti devono garantire adeguate caratteristiche organolettiche e nutrizionali, nonché idoneità alla preparazione e al consumo

5. **Etichettatura**

L'etichetta deve riportare le informazioni previste dalla normativa vigente, tra cui:

- denominazione del prodotto,

- origine,
- lotto,
- modalità di conservazione,
- data di confezionamento e termine minimo di conservazione (TMC)
- dichiarazioni previste dalle norme alimentari vigenti.

Prodotti ortofrutticoli freschi – requisiti generali

I prodotti ortofrutticoli freschi devono:

- essere **di stagione**,
- essere **preferibilmente di provenienza nazionale**,
- garantire adeguate caratteristiche di freschezza e qualità,
- essere conformi ai requisiti merceologici previsti dalla normativa vigente.

È **sconsigliato** l'utilizzo di prodotti di provenienza **extra-UE**, in quanto potenzialmente soggetti a residui di fitofarmaci non ammessi o maturazioni forzate.

Per frutti esotici provenienti solo da aree extra-UE (es. **banane**) è richiesta conformità alla normativa vigente e ove disponibili certificazioni riconosciute (es. commercio equo solidale)

Frequenza e modalità di fornitura

La frequenza di fornitura deve garantire:

- massima freschezza
- conservazione adeguata delle proprietà organolettiche,
- assenza di deperimento del prodotto.

Caratteristiche generali degli ortaggi

Gli ortaggi forniti devono essere:

- di stagione,
- freschi,
- puliti e selezionati,
- maturi fisiologicamente,
- privi di trattamenti non consentiti.

Gli ortaggi devono presentare:

- provenienza chiaramente indicata,
- appartenenza alla stessa specie e zona di produzione (per singola partita),
- assenza di impurità, terra, corpi estranei, residui di insetti o roditori,
- assenza di lesioni, alterazioni, ammaccature, marciumi, muffe,
- Caratteristiche di qualità e freschezza adeguate

✗ Non sono ammessi:

- ortaggi deteriorati o alterati
- patate, cipolle e aglio trattati con **raggi gamma**,
- prodotti che presentino segni di contaminazione o non idonei al consumo

Ortaggi da agricoltura biologica

Gli ortaggi biologici devono essere accompagnati da:

- **certificazione BIO** conforme al Regolamento (CE) 2018/848 e successive modifiche,

Frutta fresca – requisiti generali

La frutta deve essere:

- di stagione,
- fresca, di recente raccolta,
- di provenienza preferibilmente nazionale (obbligatoria ove disponibile),
- conforme alle caratteristiche merceologiche della specie e varietà ordinate.

La frutta deve:

- essere sana e priva di ammaccature, parassiti, muffe, marciumi, lesioni;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e idonea a consumo;
- essere conforme ai limiti dei residui previsti dalla normativa vigente;
- essere turgida, integra, non appassita;
- essere adatta al consumo immediato o alla maturazione entro 2-3 giorni;
- essere correttamente

✗ Non è ammesso l'uso di frutta:

- con odori o sapori anomali,
- deteriorata o alterata
- con condensa da freddo o segni di ultramaturazione,
- trattata con sostanze non autorizzate per derrate immagazzinate.

Pomacee (mele e pere)

Requisiti:

- ammessi solo lievi difetti di forma o colorazione;
- la polpa deve essere integra, senza danneggiamenti;

Drupacee (pesche, nettarine, albicocche, susine)

Requisiti:

- ammessi lievi difetti di forma e colorazione,
- assenza di difetti della polpa,
- difetti della buccia:

Requisiti:

- frutti deverdizzati senza calice: **ammessi**;
- ammessi lievi difetti meccanici o di colorazione;
- polpa integra e non danneggiata;
- **✗** vietati trattamenti al **difenile**;

Banane

Requisiti:

- forma tipica e buccia gialla senza ammaccature;
- picciolo **integro**;

- polpa soda, pastosa, senza annerimenti;
- assenza di parassiti o marciumi;
- sapore gradevole, non allappante;

Requisiti:

- buccia integra, senza rotture, ben cicatrizzata;
- polpa soda, profumata, senza alterazioni da parassiti o virus;
- assenza di marciumi e muffe.

Uova

Le uova fornite devono essere conformi alla normativa vigente

- al Reg. UE 178/2002
- al Reg. UE 852/2004
- al **Reg. CE 853/2004**
- al **Reg. UE 589/2008 e s.m.i.**
- alle norme nazionali vigenti in materia di benessere animale e alimentazione zootecnica.

Devono rispettare anche i limiti microbiologici previsti dalla normativa vigente e dal presente Capitolato.

Provenienza e caratteristiche generali

Le uova devono:

- essere **di produzione nazionale**;
- essere classificate come **Categoria A**;
- essere fresche, pulite e integre;
- prive di incrinature, rotture, odori anomali o imbrattamenti
- correttamente etichettate e tracciabili
- pervenire in **imballaggi sigillati** provenienti da un **centro di imballaggio autorizzato**;
- essere **etichettate** conformemente ai regolamenti comunitari;

Le uova devono essere conformi ai requisiti previsti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto Ministeriale 10 marzo 2020.

Alimentazione degli animali

I mangimi utilizzati negli allevamenti devono essere conformi alla normativa vigente.

Devono essere garantiti:

- il rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità;
- l'assenza di sostanze vietate e non autorizzate
- essere conformi alla normativa su fabbricazione e commercio dei mangimi destinati alla produzione di uova per consumo umano.

Per le produzioni biologiche, l'alimentazione degli animali deve essere conforme al Regolamento (UE) 2018/848 e alla relativa normativa di attuazione.

Ovoprodotti

Gli ovoprodotti (uova pastorizzate, albume, tuorlo, miscele) devono essere conformi:

- al Reg. CE **178/2002**,
- al al Reg. CE **852/2004**,
- al **Reg. CE 853/2004**,
- alla normativa sulla sicurezza alimentare e tracciabilità.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da **stabilimenti riconosciuti** dal Ministero della Salute e muniti di **bollo CE**;
- essere **confezionati** in recipienti idonei al contatto alimentare;
- essere sottoposti a trattamento termico **almeno equivalente alla pastorizzazione**;
- avere adeguata **vita residua** al momento della consegna;
- essere privi di **odori anomali** o segregazioni.

Devono essere garantite idonee condizioni di conservazione e trasporto nel rispetto della catena del freddo, secondo le temperature previste dalla normativa vigente. I veicoli devono garantire il **mantenimento costante della catena del freddo**.

Etichettatura

Le confezioni devono riportare:

- denominazione del prodotto;
- ingredienti;
- stabilimento di produzione con **bollo sanitario CE**;
- data di produzione;
- data di scadenza;
- condizioni di conservazione;
- lotto;
- eventuale indicazione del trattamento termico.

L'utilizzo di prodotti derivanti da uova biologiche è richiesto nei limiti e nelle percentuali previste dalla normativa vigente.

Carne bovina

Le carni bovine fornite devono essere conformi alla normativa vigente e provenire da animali:

- **identificati e tracciabili lungo tutta la filiera**;
- allevati nel rispetto della normativa sul benessere dell'animale
- appartenenti a razze di carne di qualità
- biologiche almeno per le percentuali previste dai CAM;
- per la quota non biologica, provenienti da sistemi di qualità certificata (es. SQNZ o equivalenti) o da filiere che garantiscano elevati standard di benessere animale e riduzione dell'uso di antibiotici.
- È preferibile l'impiego di carni provenienti da razze autoctone o tipiche, quali ad esempio la razza piemontese.

L'Amministrazione privilegia l'approvvigionamento da filiere corte, tracciate e territorialmente prossime, compatibilmente con la disponibilità di mercato e nel rispetto dei principi di concorrenza.

X Non è ammesso l'impiego di carni di qualità inferiore o non conformi agli standard previsti dalla normativa vigente.

La carne bovina deve essere:

- **biologica almeno per le percentuali previste dai CAM**
- per la quota non biologica provenienti da sistemi di qualità certificata (es. **SQNZ**) oppure da filiere che garantiscano elevati standard di benessere animale e una gestione controllata dell'uso degli antibiotici.
- Le carni devono essere conformi alla classificazione commerciale prevista dalla normativa vigente e idonee al consumo nella ristorazione collettiva scolastica.

Carni avicole (pollo, tacchino)

Devono essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura e devono essere:

- **biologiche almeno per la percentuale prevista dai CAM;**
- per la quota non biologica, provenienti da sistemi di allevamento che garantiscano elevati standard di benessere animale e qualità delle carni, anche attraverso certificazioni o etichettature volontarie (es. allevamento all'aperto, rurale o equivalenti).

È preferibile la provenienza da filiere tracciate e territorialmente prossime, compatibilmente con la disponibilità di mercato e nel rispetto dei principi di concorrenza.

Le carni devono essere:

- di adeguata qualità commerciale;
- fresche, integre e prive di alterazioni;
- conformi ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

Non è ammesso l'impiego di prodotti non conformi agli standard qualitativi richiesti.

Gli allevamenti devono:

- essere riconosciuti ai sensi della normativa vigente;
- rispettare la normativa sul benessere animale.

Etichettatura

L'etichetta deve riportare:

- data di lavorazione e confezionamento;
- data di scadenza;
- bollo sanitario CE;
- ragione sociale del produttore;
- specie e taglio;
- stato di conservazione.

Preparazioni a base di carne (Hamburger)

I prodotti a base di carne devono essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene e tracciabilità, con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 853/2004.

Devono:

- provenire da stabilimenti riconosciuti e muniti di bollo sanitario CE;
- essere ottenuti da masse muscolari integre e non ricostituite;

- essere privi di additivi non consentiti e di ingredienti che ne alterino la qualità;
- presentare caratteristiche organolettiche conformi alla tipologia del prodotto.

I prodotti devono essere idonei alla somministrazione nella ristorazione scolastica, anche con riferimento alle esigenze dietetiche particolari (es. alimentazione senza glutine), nel rispetto della normativa vigente in materia di allergeni.

Carni suine

Devono essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura e devono essere:

- **biologiche almeno per la percentuale prevista dai CAM;**
- per la quota non biologica, provenienti da sistemi di qualità certificata o da filiere che garantiscano elevati standard di benessere animale.

È preferibile la provenienza da filiere tracciate e territorialmente prossime, compatibilmente con la disponibilità di mercato e nel rispetto dei principi di concorrenza.

prosciutto cotto deve possedere le seguenti caratteristiche obbligatorie:

1. **Origine e materia prima**
 - provenire da **cosce di suino**, appartenenti a suini maturi;
 - essere ottenuto da **masse muscolari integre** della coscia disossata, con **esclusione tassativa** di prodotti ricostruiti.
2. **Processo tecnologico**
 - trattamento mediante salamoia e cottura specifica conformi alla buona tecnica industriale;
 - **pastorizzazione obbligatoria dopo il confezionamento;**
 - utilizzo di nitrati e/o nitriti **entro i limiti previsti dalla normativa vigente.**
3. **Requisiti merceologici**
 - prodotto di **prima qualità;**
 - magro, ben prosciugato, **morbido o succulento ma non acquoso;**
 - compatto al taglio, con riconoscibilità delle masse muscolari;
 - contenuto proteico e umidità conformi ai valori indicati nella scheda tecnica.
4. **Requisiti sanitari e dietetici**
 - Conforme ai limiti microbiologici del presente capitolato esente da latte, derivati del latte, glutine e ingredienti che possano comportare rischio per soggetti celiaci;
 - idoneo alla somministrazione nella ristorazione scolastica, anche con riferimento alle esigenze dietetiche particolari (es. diete senza glutine), nel rispetto della normativa vigente.
5. **Confezionamento e conservazione**
 - confezionato **sottovuoto;**
 - conservato a temperatura di refrigerazione come indicato dal produttore;
 - assenza totale di liquido in eccesso nelle confezioni.
6. **Caratteristiche organolettiche**
 - assenza di odori anomali;
 - assenza di colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;
 - corretto rapporto tra parte grassa e magra

Medesima procedura dev'essere eseguita per l'arrosto di tacchino servito come affettato

Le carni devono:

- essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene e tracciabilità;

- provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004;
- essere lavorate e sezionate nel rispetto della normativa vigente;
- presentare caratteristiche igienico-sanitarie e microbiologiche conformi ai limiti previsti.

Le carni devono inoltre:

- essere fresche, integre e prive di alterazioni;
- essere conservate nel rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente;
- essere consegnate con adeguata vita residua.

È preferibile l'utilizzo di carni fresche; l'impiego di prodotti congelati o surgelati è ammesso nei limiti e secondo le modalità previste dalla normativa vigente e dai CAM.

Etichettatura e tracciabilità

Le carni devono essere conformi al sistema obbligatorio di etichettatura previsto dalla normativa vigente.

L'etichetta o il documento commerciale deve riportare:

- bollo sanitario dello stabilimento;
- codice identificativo del lotto;
- data di confezionamento e scadenza;
- denominazione commerciale del taglio;
- peso netto;
- informazioni utili alla tracciabilità del prodotto.

Ulteriori requisiti

Le carni devono:

- presentare caratteristiche organolettiche tipiche della specie;
- essere prive di odori o colorazioni anomale;
- essere confezionate in modo idoneo a garantire la conservazione e la sicurezza del prodotto.

Non è ammessa la fornitura di carni bovine/suine **surgelate**, salvo diverse esplicite prescrizioni.

Prodotti ittici devono:

- preferibilmente provenire da zone **FAO 37 o FAO 27**;
- rispettare le **taglie minime** (Reg. CE 1967/2006);
- non appartenere a specie classificate come a rischio (IUCN);
- essere conformi ai criteri di pesca sostenibile (MSC/FOS preferenziale);
- non essere ricomposti, prefritti o preimpanati.

essere conformi:

- al **Reg. CE 853/2004** (igiene e requisiti specifici),
- al **Reg. CE 104/2000** e D.M. 27/03/2002 (etichettatura pesce),
- al **Reg. CE 2074/2005**,
- al **DM 09/12/1993** (limiti mercurio),
- al **DM 10/03/2020 – CAM** (criteri ambientali e specie ammesse).

Il pesce deve essere fornito:

- perfettamente **eviscerato**,
- oppure **sfilettato e privo di pelle**,

- oppure **in tranci**.

I filetti e i tranci devono essere confezionati in imballaggi idonei al contatto alimentare.

Prodotti ittici freschi

Devono essere conservati:

- **sotto ghiaccio**,
- oppure a temperatura **non superiore al ghiaccio fondente** (0/+2°C).

Prodotti congelati o surgelati devono essere conservati a: **-18°C** o temperature inferiori.

I prodotti congelati o surgelati devono essere:

- confezionati in imballaggi idonei,
- riportare in etichetta la **percentuale di glassatura**.

Pesce ammesso

Devono essere rispettati i criteri CAM:

- provenienza da pesca o acquacoltura sostenibile
- preferenza per prodotti certificazione **MSC** o equivalenti;
- esclusione di specie a rischio secondo classificazione IUCN;
- **✗ vietato pesce ricomposto**, prefritto, preimpanato, o lavorato da terzi;
- La preparazione (es. **polpette di pesce**) **devono essere preparate internamente** dall'appaltatore.

requisiti organolettici obbligatori

Il prodotto deve presentare:

- carne **soda ed elastica**;
- odore tipico, non ammoniacale;
- colorazione brillante e non anomala;
- assenza di:
 - bruciature da freddo,
 - segni di congelazione parziale,
 - essiccazioni o disidratazioni,
 - macchie ematiche,
 - residui di visceri, pinne, membrane,
 - muffe o parassiti visibili;

limiti chimici e microbiologici

- Devono essere rispettati i limiti di contaminanti previsti dalla normativa vigente.
- Devono essere rispettati i criteri microbiologici previsti dal Reg. (CE) n. 2073/2005.

Etichettatura obbligatoria

In etichetta deve comparire:

- **denominazione commerciale** del prodotto;
- **stato fisico** (fresco, congelato, surgelato);
- **metodo di produzione** (pescato o allevato);
- **zona di cattura** – FAO;
- **bollo sanitario CE** dello stabilimento;
- **data di produzione**,
- **termine minimo di conservazione** (“da consumarsi preferibilmente entro...”);
- **lotto di produzione**;
- **modalità di conservazione**;
- **modalità corrette di scongelamento**;
- nel congelato/surgelato: **percentuale di glassatura**.

Prodotti panati

È consentita la preparazione di prodotti panati **solo internamente all'appaltatore**, a condizione che:

- non siano utilizzati semilavorati industriali,
- la panatura sia eseguita il giorno della preparazione.

✗ È vietato:

- utilizzare prodotti panati **già pronti**, industriali o confezionati;
- utilizzare pesce prefritto o preimpanato.

CONSERVE ITTICHE (TONNO IN SCATOLA) devono rispettare:

- **Reg. CEE 1536/92** (standard tonno/conserva),
- alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e materiali a contatto con alimenti;
- Normativa CAM (DM 10/03/2020), limitatamente a:
 - provenienza sostenibile,
 - divieto specie vietate IUCN,
 - preferenza pesca certificata MSC/FOS.

Specie ittiche ammesse

Il tonno in scatola deve appartenere **esclusivamente** alle specie previste dalla normativa vigente.

✗ **Non sono ammesse** specie non conformi alla normativa di settore.

Olio di governo

Nel tonno sott'olio, l'olio di governo deve essere **olio di oliva preferibilmente di produzione nazionale**, conforme alla normativa vigente.

L'olio deve essere:

- limpido,
- privo di difetti organolettici,
- non rancido.

Il tonno deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- sapidità equilibrata;
- gusto **delicato**,
- consistenza **soda ma tenera**, non stopposa,

- colore **chiaro, roseo uniforme**, non anomalo
- trancio compatto e non sbriciolato,
- masse muscolari integre ben distinguibili
- assenza di parti estranee (pelle, spine, squame, frammenti),
- assenza di liquido acquoso,
- olio di aspetto chiaro e limpido.

Il tonno deve essere **di trancio intero**, non ricomposto.

Requisiti sugli imballaggi e sulla banda stagnata

I contenitori devono:

- essere conformi alla **L. 283/62** e al **D.M. 21/03/73**,
- essere privi di difetti (ammaccature, corrosione, bombaggi, ruggine),
- essere conformi ai limiti di **piombo totale** previsti dal **D.M. 18/02/1984**,
- essere integri, non deformati, non rigonfi.

I materiali devono essere idonei al contatto alimentare.

Caratteristiche organolettiche obbligatorie

Il prodotto deve presentare:

- assenza di odori anomali;
- assenza di colorazioni anomale;
- assenza di macchie di sangue;
- assenza di residui di pelle o visceri;
- assenza di spine, squame, membrane;
- olio limpido senza segni di emulsione;
- **assenza di bombaggi** o imperfezioni del contenitore;
- consistenza soda;
- struttura compatta e non polverizzata.
-

L' Etichettatura obbligatoria

L'etichetta o il documento commerciale deve riportare:

- denominazione del prodotto;
- stato fisico (conserva, sott'olio, naturale);
- specie utilizzata (nome scientifico e commerciale);
- metodo di produzione (pesca o acquacoltura);
- zona FAO di cattura;
- bollo sanitario dello stabilimento CE;
- data di produzione;
- termine minimo di conservazione;
- lotto;
- modalità di conservazione;

La percentuale di briciole deve essere $\leq 18\%$.

✗ Divieti

È tassativamente vietato:

- utilizzare tonno ricomposto;

- utilizzare conserve ittiche di specie non ammesse;
- utilizzare prodotti con contenitori difettosi;
- utilizzare tonno con percentuale di briciole superiore ai limiti previsti dal presente Capitolato;
- utilizzare prodotti pre-fritti, pre-impanati o semilavorati industriali;
- utilizzare prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura previsti dalla normativa vigente.

Formaggi e salumi:

almeno **30% in peso dev'essere costituito da prodotti biologici o DOP/IGP o prodotti di montagna;**

Formaggi a lunga e media stagionatura

(Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Emmental, Taleggio, Fontal, Italico, ecc.)

I formaggi a lunga e media stagionatura devono:

- essere **prodotti in stabilimenti conformi alla normativa vigente** e provenire da conforme alla normativa di settore;
- essere **esenti da additivi** non consentiti;
- se non consegnati in **forme intere**, devono essere **confezionati**;
- essere conservati e trasportati rispettando **scrupolosamente le indicazioni del produttore**;
- rispettare i **tempi minimi di stagionatura** previsti dai Consorzi di tutela (per i formaggi DOP/IGP) o quelli indicati nella scheda tecnica;
- presentare la **crosta pulita**, priva di muffe non caratteristiche e senza alterazioni.
- i salumi devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (E621).

Caratteri organolettici richiesti

I formaggi devono presentare:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di **spaccature, rammollimenti, esfoliazioni** della pasta;
- assenza di **occhiature** (eccetto nei formaggi naturalmente occhiati come Emmental);
- crosta priva di **muffe eccessive** o non caratteristiche.
-

Formaggi a breve e brevissima stagionatura *(crescenza, caprini, robiola, ricotta, mozzarella, ecc.)*

I formaggi freschi devono:

- essere prodotti con **latte pastorizzato conforme alla normativa vigente**;
- essere **confezionati in monoporzioni**;
- essere **privi di additivi non consentiti** (coloranti, conservanti, stabilizzanti);
- essere conservati e trasportati a temperatura **≤ +4°C**;
- rispettare:
 - parametri di **materia grassa**,
 - parametri di **sostanza secca**, indicati nella scheda tecnica;
- avere **vita residua ≥ 70%** al momento della consegna.

Caratteri organolettici richiesti

I formaggi freschi devono presentare:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (esclusi eventuali prodotti che le prevedono per tecnologia);
- consistenza **caratteristica e omogenea** del prodotto;
- assenza di **liquido di spurgo** nella confezione (ad eccezione del liquido di governo per mozzarella e paste filate).

Formaggi grattugiati

Sono ammessi esclusivamente:

- **Parmigiano Reggiano DOP,**
- **Grana Padano DOP.**

I formaggi grattugiati devono:

- essere ottenuti da **formaggi duri stagionati**;
- essere preferibilmente **grattugiati presso il centro cottura**;
- se forniti in dosi pronte, essere confezionati **in atmosfera protettiva o sottovuoto**;
- essere conservati secondo le indicazioni del produttore e del Consorzio di tutela;
- essere accompagnati da etichettatura conforme e bollo sanitario CE.

Caratteri organolettici richiesti

Il prodotto grattugiato deve presentare:

- assenza di odori o sapori anomali;
- assenza di muffe;
- assenza di corpi estranei;
- colore uniforme e coerente con la tipologia del prodotto

Latte, yogurt e latte in polvere: devono essere **biologici** nei limiti e secondo le percentuali previste dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 10 marzo 2020.

Compatibile con yogurt, budino e latte serviti secondo menu.

Latte alimentare

Il latte fornito deve essere:

- **intero,**
- **di qualità** idonea alla ristorazione scolastica,
- conforme alla normativa vigente in materia di produzione, trattamento e sicurezza alimentare.

Requisiti di produzione e trattamento

Il latte deve:

- provenire da **stabilimenti riconosciuti** ai sensi della normativa vigente (bollo CE);
- aver subito un trattamento termico **almeno equivalente alla pastorizzazione**;
- essere **confezionato** in contenitori idonei al contatto alimentare;
- essere trasportato e conservato in modo da garantire una temperatura interna $\leq +6^{\circ}\text{C}$ per il latte fresco pastorizzato.

Alla consegna il prodotto deve avere:

- ≥ 3 **giorni** di vita residua per il latte fresco pastorizzato;
- ≥ 75 **giorni** di vita residua per il latte UHT.

Prodotti a base di latte

I prodotti derivati da latte (formaggi, ricotte, latticini, panna, crema di latte, burro, yogurt, ecc.) devono:

- provenire da **stabilimenti riconosciuti** ai sensi della normativa vigente (bollo CE);
- essere accompagnati da documentazione commerciale riportante il **bollo sanitario CE** dello stabilimento di spedizione;
- riportare in etichetta:
 - ragione sociale e sede produttore,
 - denominazione commerciale,
 - ingredienti,
 - peso netto (ove previsto),
 - data di scadenza,
 - lotto di produzione,
 - modalità di conservazione.

Devono inoltre rispettare i limiti microbiologici previsti dalla normativa vigente e dal capitolato.

Yogurt e latte fermentato

Lo yogurt e i prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere **prodotti in stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa vigente (bollo sanitario CE)**,
- provenire da **latte conforme alla normativa vigente**;
- essere confezionati in **monoporzioni**;
- contenere **fermenti lattici vivi**;
- per lo yogurt i fermenti non devono essere inferiori a **10⁷ UFC/g** (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) al momento della consegna;
- essere privi di **additivi non consentiti** (coloranti, gelificanti, conservanti);
- rispettare i parametri di:
 - **sostanza secca**,
 - **materia grassa**,
 come indicati nella scheda tecnica del prodotto;
- essere conservati e trasportati a temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$;
- avere **vita residua $\geq 70\%$** ;

Burro

Il burro fornito deve:

- essere **prodotto in stabilimenti riconosciuti dalla normativa vigente (bollo sanitario CE)**,
- essere ottenuto da crema di latte mediante processi conformi alla normativa vigente;
- essere esclusivamente burro da panna:
 - **✗** escluso burro di siero,
 - **✗** escluso burro da crema affiorata,

- **X** escluso burro concentrato;
- essere sottoposto a **pastorizzazione**;
- essere confezionato in imballaggi protettivi idonei al contatto alimentare;
- essere conservato e trasportato a temperatura $\leq +6^{\circ}\text{C}$;
- avere **vita residua $\geq 70\%$** alla consegna.
- non presentare odori, sapori o colorazioni anomale, muffe o lieviti.

Caratteristiche organolettiche del burro e derivati

Tutti i prodotti devono presentare:

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- per il burro: **perfetta emulsione della fase acquosa**, senza fenomeni di sineresi.

Oli e grassi

- come grasso vegetale da condimento e cottura deve essere usato **esclusivamente olio extravergine di oliva**;
- almeno **40% in capacità** deve essere **biologico**;
- per eventuali frittture è ammesso l'olio di girasole;
- altri oli possono essere utilizzati solo se certificati per sostenibilità.

Olio extravergine di oliva

L'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere conforme:

- al **Reg. CEE 2568/91** e successive modifiche;
- al **Reg. UE 29/2012**;
- al **D.M. 19/05/2000** ;
- ai criteri ambientali dei **CAM – DM 10/03/2020**.

Provenienza e qualità del prodotto

L'olio extravergine di oliva fornito deve:

- essere conforme alla normativa vigente in materia di etichettatura e tracciabilità,
- essere ottenuto **esclusivamente mediante processi meccanici**, senza uso di solventi o trattamenti chimici;
- essere prodotto da olive sane e mature;
- non contenere **additivi**, né residui di solventi;
- essere privo di qualsiasi miscela con oli di altra natura (semi, raffinati, pomace, ecc.);
- possedere acidità libera conforme ai limiti previsti per la categoria "olio extravergine di oliva" dalla normativa vigente.
- è preferibile l'impiego di olio di origine nazionale o comunitaria.

Parametri chimici e qualità

L'olio deve rispettare:

- i **parametri chimici** del Reg. CEE 2568/91 (allegato I):
 - acidità libera,
 - numero di perossidi,
 - assorbimento spettrofotometrico K232 e K270,
 - cere,

- altri requisiti previsti per la categoria *olio extravergine di oliva*;
- i limiti massimi di residui fitosanitari previsti dal **D.M. 19.05.2000**;
- l'assenza di qualsiasi traccia di sostanze estranee.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'Appaltatore deve fornire la **dichiarazione analitica** del lotto (acidità, perossidi, K232, K270).

L'olio extravergine di oliva deve essere fornito:

- **preconfezionato** in recipienti:
 - in **vetro scuro**, oppure
 - in **latte o lattine metalliche** idonee;
- in pezzature tali da assicurare **rapido consumo** senza permanenze prolungate del prodotto aperto;
- in contenitori **ermeticamente chiusi** e apribili solo mediante effrazione;
- dotati di **sigillo di garanzia** recante ragione sociale e codice del confezionatore.

Requisiti organolettici

L'olio deve presentare:

- caratteristiche organolettiche conformi alla categoria "olio extravergine di oliva";
- assenza di difetti sensoriali (rancido, muffa, avvinato, ecc.);
- colore naturale e uniforme

Etichettatura obbligatoria

I recipienti devono riportare, conformemente alla normativa vigente:

- denominazione del prodotto (es.: **Olio extravergine di oliva**);
- nome, ragione sociale e sede del produttore/confezionatore;
- luogo dello stabilimento di confezionamento;
- volume nominale;
- data di scadenza o TMC;
- lotto di produzione;
- condizioni di conservazione;
- eventuale certificazione (BIO, DOP, IGP) se dichiarata.

Derivati del pomodoro

Pelati, polpa e passata di pomodoro devono essere **almeno per il 33% in peso biologici**, in conformità ai CAM D.M. 10/03/2020

Il requisito è compatibile con i primi piatti del menu.

Succhi e nettari: devono essere **biologici**, conformi alla normativa vigente in materia di etichettatura e qualità dei prodotti alimentari.

Acqua

- L'acqua deve essere di rete o microfiltrata, se conforme al **D.Lgs. 23 febbraio 2023, n. 18 e alla normativa vigente in materia di acque destinate al consumo umano**,
- L'utilizzo di acqua in bottiglia è ammesso esclusivamente in caso di comprovata indisponibilità dell'acqua di rete o microfiltrata.

L'acqua minerale naturale fornita deve essere conforme alla normativa vigente, tra cui:

- al **D.Lgs. 105/1992** e successive modifiche,
- al **D.M. 12/11/1992** e al **D.M. 31/05/2001 n. 135**,
- alle disposizioni dei **CAM – DM 10/03/2020**, per quanto applicabile.

1 Tipologia di acqua e caratteristiche chimico-fisiche

L'acqua deve:

- essere idonea al consumo umano;
- essere conforme ai parametri chimico-fisici e microbiologici previsti dalla normativa vigente;
- non presentare alterazioni o contaminazioni.

Caratteristiche microbiologiche

Devono essere rispettati:

- i requisiti microbiologici previsti dalla Circolare Min. Sanità n. 61/1976;
- l'assenza di microrganismi indicatori;
- la conformità al profilo microbiologico di legge per acque minerali naturali.

Etichettatura obbligatoria

Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente, tra cui:

- denominazione del prodotto;
- origine e stabilimento di imbottigliamento;
- lotto;
- termine minimo di conservazione;
- volume nominale;
- condizioni di conservazione.

Confezioni e materiali

Le bottiglie devono essere:

- di capacità adeguata al servizio, preferibilmente pari a **500 ml, 1000 ml o 1500 ml**;
- realizzate in materiale idoneo al contatto alimentare o materiale riciclabile conforme ai CAM;
- integre, non deformate, senza microfessurazioni o residui;

Requisiti di conservazione e trasporto

- Le acque devono essere conservate in condizioni idonee a garantire la qualità del prodotto;
- Il trasporto deve garantire l'integrità delle confezioni e delle etichette, e il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie.

Budino

I budini devono essere preferibilmente preparati **internamente al centro cottura**, nella **stessa giornata di somministrazione**, nel rispetto delle procedure igienico-sanitarie e del piano HACCP.

L'utilizzo di budini confezionati è ammesso **solo in casi eccezionali**, adeguatamente motivati, purché conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, etichettatura e qualità dei prodotti.

Requisiti del latte

Il latte impiegato deve essere conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e produzione lattiero-casearia.

Deve inoltre:

- essere sottoposto a trattamento termico idoneo (es. pastorizzazione, UHT o equivalente);
- presentare caratteristiche organolettiche idonee (assenza di grumi, separazioni anomale o alterazioni);
- è preferibile l'utilizzo di latte di origine nazionale o comunitaria.

Pane

Il pane deve essere conforme alla normativa vigente in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti da forno.

Requisiti:

- deve essere **fresco** e idoneo al consumo, preferibile di giornata;
- pezzatura adeguata al servizio, indicativamente **≤ 60 g**;
- a ridotto contenuto di sale, in linea con le indicazioni nutrizionali ("mezzo sale");
- prodotto con farine di grano tenero **00, 0, 1, integrale**;
- ammesso pane condito con **olio extravergine di oliva** solo eccezionalmente.
- privo di ingredienti non conformi alla normativa vigente;
- non deve presentare alterazioni o difetti organolettici
- **✗** è vietato l'utilizzo di strutto e di altri grassi di origine animale non conformi alle finalità nutrizionali del servizio.

Il trasporto deve avvenire in contenitori **idonei al contatto alimentare**, chiusi, puliti e conformi alla normativa vigente.

Pasta

Le paste alimentari (secche o fresche, con o senza ripieno) devono:

1. essere in **confezioni originali chiuse** all'origine;
2. appartenere alle seguenti categorie:
 - pasta secca di **semola o semolato di grano duro**;
 - pasta secca o fresca **all'uovo**;
 - pasta speciale (aggiunta di verdure, ortaggi o derivati);
 - pasta fresca o secca ripiena **conforme alla normativa vigente**;
3. essere conservate:
 - a temperatura idonea secondo le indicazioni del produttore e la normativa vigente, per i prodotti freschi;
 - sottovuoto o in atmosfera protettiva, ove previsto;

Paste ripiene a base di carne

Devono:

- essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- provenire da stabilimenti riconosciuti e riportare il bollo sanitario CE.
- essere prodotte e trattate nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare;
- essere conservate a temperatura conforme alle indicazioni del produttore;

- rispettare il rapporto pasta/ripieno indicato in scheda tecnica;
- avere vita residua $\geq 70\%$.

Caratteri organolettici richiesti:

- assenza di odori anomali;
- assenza di muffe;
- colore e consistenza caratteristica della tipologia

Riso

Il riso deve essere conforme alla **normativa vigente**.

Requisiti:

- preconfezionato, preferibilmente **sottovuoto**;
- qualità commerciale adeguata al consumo nella ristorazione collettiva;
- tipologie idonee all'utilizzo previsto (es. superfino per risotti, parboiled per insalate, semifino per minestre);
- assenza di impurità, polverosità o alterazioni;
- colore naturale e conforme alla tipologia;
- grani interi, uniformi, non striati;
- colore naturale senza alterazioni.

Orzo perlato e cereali in grani

Gli orzi e i cereali in grani devono:

- essere conformi alla normativa vigente;
- essere costituiti da granella **uniforme, integra, pulita**;
- essere privi di:
 - semi estranei,
 - muffe,
 - parassiti,
 - impurità;
- presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Gnocchi

Gli gnocchi devono:

- essere **preconfezionati** preferibilmente sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- contenere una percentuale di **patate** conforme alla normativa vigente e alle caratteristiche della tipologia;
- essere privi di **additivi** non consentiti;
- conservati secondo le indicazioni del produttore;
- essere forniti in confezioni idonee a evitare residui di prodotto.

Prodotti dolciari da forno

I prodotti dolciari da forno destinati alla somministrazione devono rispettare i seguenti requisiti qualitativi, merceologici e igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

Ingredienti ammessi

I prodotti devono essere preparati con ingredienti conformi alla normativa vigente e idonei alla ristorazione scolastica, è preferibile l'utilizzo di:

- farine di grano tenero **tipo 0, tipo 00 o integrale**;
- zucchero **saccarosio** e/o **miele** come uniche sostanze dolcificanti.

✗ Divieti

Non è ammesso l'impiego di:

- strutto o **grassi di origine animale**;
- **oli idrogenati** o parzialmente idrogenati;
- ingredienti non conformi alla normativa vigente sui prodotti destinati alla ristorazione scolastica

L'impiego di additivi alimentari di qualsiasi genere è limitato nel rispetto della normativa vigente e dei principi nutrizionali del servizio.

I prodotti dolciari devono essere:

- **preconfezionati** in confezioni originali sigillate all'origine;
- corredati di **etichettatura conforme** alla normativa vigente, riportante almeno:
 - denominazione di vendita,
 - elenco ingredienti,
 - allergeni,
 - lotto,
 - TMC (termine minimo di conservazione),
 - quantitativo,
 - modalità di conservazione,
 - nome o ragione sociale del produttore.

Caratteristiche qualitative

I prodotti devono presentare:

- aspetto omogeneo e regolare;
- assenza di bruciature, residui anomali, muffe o alterazioni;
- consistenza tipica del prodotto;
- aroma e sapore propri della tipologia.

Requisiti ulteriori

- I prodotti devono essere idonei alla somministrazione nelle scuole e conformi ai requisiti nutrizionali richiesti per il servizio di ristorazione scolastica.

- Preferibile l'impiego di prodotti con **ridotto contenuto di grassi e zuccheri**, in linea con le indicazioni dei menù e con i principi di educazione alimentare.

Sale alimentare comune

Il sale fornito deve essere:

- **sale alimentare iodato**, conforme al **D.M. 21/03/1995 n. 562** e successive modifiche;
- confezionato in imballaggi idonei al contatto alimentare;
- privo di impurità, corpi estranei o additivi non consentiti.

L'impiego del sale deve essere in linea con il progetto di riduzione del consumo di sodio previsto nei menù scolastici.

Alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati devono essere conformi a:

- **Legge 27/01/1968 n. 32**,
- **D.Lgs. 110/1992** e successive modifiche,
- disposizioni vigenti in materia di prodotti congelati e surgelati.

Requisiti:

1. devono essere forniti in **preconfezioni originali sigillate**,
2. le confezioni devono essere di **peso adeguato** a evitare avanzi di prodotto,
3. devono riportare tutte le informazioni obbligatorie (denominazione, ingredienti, lotto, TMC, modalità di conservazione),
4. la temperatura di conservazione deve essere $\leq -18^{\circ}\text{C}$ in ogni fase (stoccaggio, trasporto, consegna),
5. non devono presentare segni di scongelamento, bruciature da freddo, agglomerati di ghiaccio o anomalie del prodotto.

Il trasporto deve avvenire tramite mezzi idonei che garantiscano la catena del freddo secondo normativa.

Farina

La farina deve essere:

- di **grano tenero**,
- conforme ai requisiti di composizione e qualità previsti dalla normativa vigente (Legge n. 580/1967 e s.m.i.).

Requisiti specifici:

- non deve contenere **sostanze imbiancanti**,
- non deve contenere farine di cereali diversi se non esplicitamente indicati e autorizzati,
- non deve contenere sostanze estranee, contaminanti o impurità,
- deve essere fornita in **confezioni originali** integre, regolarmente etichettate, con indicazione di:
 - tipo di farina (0, 00, 1, integrale),
 - lotto,
 - TMC,
 - condizioni di conservazione,
 - produttore.

Sughi e preparazioni a base di pomodoro

Pesto

Il pesto deve essere **preferibilmente preparato presso il centro di cottura**.

Nel caso di utilizzo di pesto confezionato, esso deve:

- essere conforme alla normativa vigente;
- essere ottenuto con gli ingredienti idonei alla ristorazione scolastica;
- non presentare odori o sapori anomali;
- garantire caratteristiche microbiologiche conformi alla normativa vigente.

Sugo al pomodoro e ragù

Il sugo al pomodoro e il ragù devono essere **preparati nel centro di cottura**, utilizzando:

- **prodotti freschi** durante la stagione,
- **pomodori pelati in scatola** solo fuori stagione.

✗ È vietato l'uso di sughi pronti industriali, salvo casi del tutto eccezionali preventivamente autorizzati.

Pomodori pelati, polpa e concentrato

Pomodori pelati

I pomodori pelati devono soddisfare i requisiti dell'art. 2 del **D.P.R. 428/1975**.

Requisiti:

- conformi alla normativa vigente a ai requisiti merceologici di settore **nazionale**;
- ricavati da frutti freschi, maturi, sani e ben lavati;
- privi di additivi, aromi artificiali, conservanti e grassi;
- ottenuti mediante le sole operazioni di scottatura e pelatura;
- sapore delicato e tendenzialmente zuccherino;
- assenza di frammenti di buccia;
- assenza di organismi infestanti o parti alterate.

Standard quantitativi:

- peso sgocciolato $\geq 70\%$ del peso netto;
- residuo secco $\geq 4,5\%$ (al netto del sale);
- scarto sul peso netto dichiarato $\leq 1\%$ (DPR 327/80).

Imballaggi:

- banda stagnata conforme a **L. 283/62, DM 21/03/73**,
- limiti per il piombo conformi a **DM 18/02/1984**,
- conformi al **DPR 777/82**.

Polpa di pomodoro

La polpa deve presentare **gli stessi requisiti dei pomodori pelati**, in particolare:

- provenienza nazionale;
- assenza di corpi estranei e additivi;
- standard merceologici conformi ai limiti di legge.

Concentrato di pomodoro

Il concentrato deve rispettare **tutte le caratteristiche** previste per:

- pomodori pelati,
- polpa di pomodoro,

e deve:

- essere ottenuto tramite evaporazione controllata del succo,

- mantenere colore, gusto e consistenza tipici del prodotto naturale.

Miele

Il miele deve essere conforme alla **Legge n. 753/1982** e successive modificazioni.

Requisiti:

- tipologie richieste: **acacia, millefiori, tiglio**, preferibile utilizzo di prodotti di qualità certificata
- privo di:
 - materie organiche estranee (muffe, insetti, parti di insetti, covate),
 - sabbia o corpi estranei;
- non deve presentare:
 - odori o sapori estranei,
 - segni di fermentazione o effervescenza,
 - alterazioni dell'acidità,
 - denaturazioni termiche che inattivino gli enzimi.

Etichettatura

Le confezioni devono riportare:

- la denominazione di vendita ("miele") o la denominazione specifica in base all'origine;
- peso netto;
- nome, ragione sociale e indirizzo del produttore;
- sede dello stabilimento;
- anno di produzione;
- lotto e TMC.

Zucchero

Lo zucchero deve essere:

- **zucchero bianco cristallino (saccarosio)** ottenuto da barbabietola o canna da zucchero;
- conforme ai requisiti previsti dal **Regolamento CE n. 318/2006** e dalla normativa nazionale vigente;
- preferibilmente **di produzione nazionale o UE**.

Sono ammessi:

- zucchero semolato fine;
- zucchero semolato comune;
- zucchero in bustine preconfezionate (solo dove previsto nel servizio).

Caratteristiche qualitative

Lo zucchero deve:

- essere **puro, secco, cristallino**, senza grumi;
- essere **privo di sostanze estranee**, impurità visibili, insetti o uova di insetti, corpi estranei, muffe;
- non contenere aromi o additivi non autorizzati;
- non presentare odori o sapori anomali.

Confezionamento

Lo zucchero deve essere fornito:

- in **confezioni originali** del fabbricante, sigillate;
- in **formati idonei** a evitare avanzi di prodotto sfuso;
- con etichettatura conforme alla normativa vigente, riportante:
 - denominazione "zucchero",
 - peso netto,

- lotto di produzione,
- TMC (se previsto),
- nome o ragione sociale del produttore,
- modalità di conservazione,
- origine (quando riportata dal produttore).

Se fornito in **bustine monodose**, queste devono essere:

- sigillate ermeticamente;
- realizzate con materiali idonei al contatto alimentare;
- riportare almeno lotto e denominazione.

Norme igienico-sanitarie

Lo zucchero deve rispettare:

- i criteri di purezza previsti dalla normativa comunitaria;
- i limiti di residui di fitofarmaci e contaminanti stabiliti dal **Regolamento (CE) n. 1881/2006** e successive modifiche;
- le norme in materia di materiali destinati al contatto alimentare.

Conservazione e stoccaggio

Lo zucchero deve essere conservato:

- in luogo asciutto, fresco e al riparo dall'umidità;
- in contenitori idonei e chiusi dopo l'apertura;
- evitando qualsiasi contaminazione o contatto con sostanze odorose.

45.4 MENU, GRAMMATURE, MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Disposizioni generali

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere realizzato in conformità ai seguenti documenti tecnici:

- **Menu stagionali** validi per il periodo:
 - *Menu Primavera–Estate*
 - *Menu Autunno–Inverno*
- **Tabelle dietetiche e grammature** predisposte dall'ASL territorialmente competente;
- Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte e del Ministero della Salute;
- DM 10 marzo 2020 – Criteri Ambientali Minimi.

I menu e le grammature costituiscono parte integrante del presente Capitolato.

Le preparazioni devono essere eseguite nel rispetto delle ricette, delle frequenze alimentari e dei criteri nutrizionali stabiliti dall'ASL.

2. Menu stagionali: L'Appaltatore deve garantire la piena osservanza dei due menu stagionali trasmessi dall'Amministrazione:

I menu sono articolati su **4 settimane**, con rotazione ciclica, e prevedono:

- un **primo piatto** (cereali o pasta)
- un **secondo piatto** (carne, pesce, uova, formaggio, piatti unici)
- un **contorno** (verdura cotta o cruda)
- **pane mezzo sale**
- **frutta fresca di stagione** o dessert (yogurt, budino, torta, gelato secondo menu)
- eventuali piatti unici dove previsto.

3. Grammature

Le grammature per singola pietanza e categoria alimentare devono essere pienamente conformi alle tabelle nutrizionali e alle indicazioni dell'ASL competente.

3.1 Obblighi dell'Appaltatore sulle grammature

L'Appaltatore è obbligato a:

- rispettare le grammature previste per fascia di età (infanzia, primaria);
- garantire **porzioni conformi alle grammature ASL**; con tolleranze tecniche fisiologiche
- assicurare uniformità delle porzioni tra gli utenti;
- mantenere le grammature anche in caso di sostituzioni;
- garantire la presenza di strumenti idonei alla verifica delle porzioni.

3.2 Adeguamento delle grammature

È fatto obbligo all'Appaltatore di adeguare le grammature in caso di:

- nuove indicazioni ASL;
- modifiche alle linee guida nutrizionali nazionali;
- variazioni richieste dal Comune per miglioramento del servizio.

Tale adeguamento avviene nel rispetto dell'equilibrio economico del contratto, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Preparazione pasti

- Le preparazioni devono privilegiare cotture semplici (vapore, lessatura, forno).
- È limitato l'utilizzo di frittture, ammesse solo nei casi previsti dal menu o autorizzati dall'Amministrazione.
- Non è ammesso l'utilizzo di prodotti prefritti o preimpanati di origine industriale.

La **polpetta di pesce** deve essere prodotta internamente.

Trasporto e temperature

- Caldo $\geq 60^{\circ}\text{C}$
- Freddo $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Surgelati $\leq -18^{\circ}\text{C}$

L'Appaltatore garantisce inoltre la piena rispondenza delle derrate ai requisiti del presente capitolato, **con particolare riferimento ai menu stagionali.**

Spuntini

Gli spuntini devono essere somministrati a rotazione e composti preferibilmente dalle seguenti categorie alimentari:

- **frutta fresca di stagione;**
- **ortaggi crudi** (carote, finocchi, sedano, ecc.);
- **pane** o altri **prodotti da forno non monodose**, privi di grassi idrogenati;
- **yogurt biologico;**
- **latte biologico.**

Sono ammessi:

- **marmellate e confetture esclusivamente biologiche;**
- **cioccolato** proveniente da **filiere del commercio equo e solidale certificato** (Fairtrade o equivalente).

Non è ammesso il consumo di snack non coerenti con i principi nutrizionali della ristorazione scolastica, salvo diverse indicazioni dell'Amministrazione.

Requisiti aggiuntivi di igiene e sicurezza

L'Appaltatore è tenuto a rispettare i seguenti obblighi inderogabili:

- **divieto assoluto di congelare materie prime fresche**, salvo quando previsto dalla vigente normativa;
- **divieto di congelare il pane**; salvo quando previsto dalla vigente normativa;
- **divieto di scongelare derrate all'aria o sotto acqua corrente**;
- obbligo di garantire la **rotazione sistematica delle scorte**;
- divieto di utilizzo di prodotti oltre la data di scadenza e gestione controllata dei prodotti oltre il TMC secondo normativa vigente
- obbligo di utilizzare prodotti con **etichettatura conforme** al Regolamento (UE) n. 775/2018 e al D.Lgs. 231/2017;
- divieto di accettare **prodotti con etichettatura incompleta, lacunosa, irregolare o non in lingua italiana**.

L'Appaltatore deve applicare rigorosamente il proprio **piano di autocontrollo (HACCP)**, garantendo la registrazione, verifica e tracciabilità di tutte le operazioni.

L'Appaltatore dovrà:

- rispettare la **stagionalità degli ingredienti**;
- attenersi alle **ricette**, alle modalità di preparazione e alle combinazioni previste nei menu;
- rispettare **pesi, grammature e porzioni** approvate dall'ASL competente;
- garantire la **preparazione interna** delle seguenti categorie di alimenti:
 - polpette di pesce,
 - prodotti impanati,
 - frittate,
 - verdure cotte.

È fatto **divieto** alla Ditta aggiudicataria di modificare ricette, sostituire ingredienti o variare metodi di preparazione, **senza preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione**.

45.5 TRACCIABILITA'

L'Appaltatore deve garantire la **tracciabilità e rintracciabilità immediata** di tutte le derrate alimentari utilizzate, in conformità ai Regolamenti (CE) 178/2002 e 852/2004.

La tracciabilità dovrà essere dimostrabile tramite:

- documenti di trasporto (DDT);
- certificati di origine e provenienza;
- certificazioni di qualità:
 - **BIO**,
 - **SQNPI**,
 - **SQNZ**,
 - **DOP/IGP**,
 - **MSC/FOS** per prodotti ittici;
- schede tecniche di lotto;
- registri e schede del sistema **HACCP**.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento la documentazione attestante la tracciabilità delle derrate, nonché di effettuare verifiche presso i fornitori o subfornitori dell'Appaltatore.

45.6 CONTROLLI

L'Amministrazione effettua verifiche:

- a sorpresa;
- tramite confronto tra menu previsto e pasto somministrato.

Eventuali discrepanze comportano applicazione delle penali previste dall'art. 16 del presente capitolato.

L'Amministrazione si riserva il diritto, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare **ispezioni, controlli e verifiche** presso il centro di cottura e presso eventuali luoghi di stoccaggio dell'Appaltatore, al fine di accertare la conformità delle derrate e delle lavorazioni alle prescrizioni del presente capitolato.

In particolare, l'Amministrazione potrà procedere alla verifica di:

- **magazzini** e aree di stoccaggio delle derrate;
- **celle frigorifere e freezer**, con controllo delle temperature e dell'organizzazione interna;
- **documentazione del fornitore**, ivi compresi:
 - bolle di consegna,
 - DDT,
 - schede tecniche,
 - certificati di origine e provenienza;
- **certificazioni biologiche** e altre certificazioni previste dal presente capitolato, dai CAM, dalla documentazione di gara o dichiarazione in offerta (BIO, SQNPI, SQNZ, DOP/IGP, MSC/FOS, ove applicabili);
- registrazioni del sistema **HACCP**;
- stato igienico delle attrezzature, piani di lavoro e utensili;
- modalità di conservazione, rotazione e manipolazione degli alimenti.

L'Appaltatore deve garantire la tracciabilità completa dei prodotti e la disponibilità della documentazione attestante l'origine e la conformità alle normative vigenti. Deve altresì garantire piena collaborazione, facilitando l'accesso ai locali, ai registri e alla documentazione richiesta-

ART. 46 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E PREDISPOSIZIONE DEI MENÙ

Il pasto giornaliero destinato alla refezione scolastica deve essere composto come segue:

- **Primo piatto:** pasta, riso, gnocchi, cereali, minestre;
- **Secondo piatto:** carne, pesce, uova, formaggi, piatti composti;
- **Contorno:** verdura cruda o cotta, legumi, patate;
- **Frutta fresca o dessert** secondo le frequenze stabilite;
- **Pane a ridotto contenuto di sale (mezzo sale)** come da menù;
- **Bevande:** esclusivamente acqua di rete o microfiltrata conforme al D.Lgs. 23/02/2023 n. 18;
- **Acqua di rete** servita in caraffe antiurto munite di coperchio.

I piatti devono essere preparati giornalmente secondo ricette semplici, nel rispetto della qualità delle derrate alimentari e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM).

Tutte le componenti del pasto devono rispettare le grammature e i fabbisogni nutrizionali stabiliti dall'**ASL territorialmente competente**, nonché le linee di indirizzo nutrizionali nazionali e regionali.

Menù stagionali

L'Appaltatore deve predisporre e adottare i seguenti menù:

- **Menù Primavera–Estate** (indicativamente valido da aprile a settembre);
- **Menù Autunno–Inverno** (indicativamente valido da ottobre a marzo);
- **Menù speciali** in occasione delle festività di:
 - Natale;
 - Pasqua;
 - fine anno scolastico.

I menù devono essere articolati su cicli settimanali a rotazione, con adeguata rotazione dei secondi piatti, dei contorni, delle preparazioni e delle tecniche di cottura.

Cestini da viaggio

Su richiesta dell'Amministrazione comunale o delle istituzioni scolastiche, l'Appaltatore deve fornire cestini da viaggio per gite e uscite didattiche, alle condizioni economiche previste dal contratto.

Il contenuto dei cestini deve essere idoneo all'età degli utenti e conforme alle indicazioni nutrizionali fornite dall'ASL territorialmente competente, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

Introduzione di nuove preparazioni culinarie

Il Comune si riserva la facoltà, **senza oneri aggiuntivi e purché compatibili con il prezzo unitario contrattuale**, di introdurre, previa autorizzazione della competente ASL:

- nuove ricette;
- nuove preparazioni culinarie;
- varianti migliorative;
- prodotti aggiuntivi al pasto;
- menù alternativi per specifici progetti educativi o per esigenze della Commissione Mensa.

L'Appaltatore è tenuto a collaborare in modo proattivo e ad adeguarsi alle modifiche richieste.

Variazioni straordinarie al menù

È consentita all'Appaltatore una variazione al menù esclusivamente in situazioni eccezionali, quali:

- guasti agli impianti;
- interruzioni temporanee dell'energia elettrica;
- impossibilità di reperire la derrata prevista per cause non imputabili all'Appaltatore (scioperi, blocchi della distribuzione, eventi atmosferici eccezionali);
- avaria delle celle frigorifere o dei magazzini.

In tali casi:

- la variazione deve essere limitata al solo giorno dell'evento;
- deve essere comunicata tempestivamente all'Amministrazione comunale e alla scuola;
- la pietanza sostitutiva deve essere nutrizionalmente equivalente e conforme ai criteri del presente Capitolato.

ART. 47 – DIETE SPECIALI

Obbligo di fornitura senza maggiorazione di prezzo

L'Appaltatore è tenuto a predisporre e somministrare tutte le tipologie di diete speciali richieste dall'utenza scolastica, **senza maggiorazione del prezzo del pasto**, nei limiti delle condizioni contrattuali, sia per gli alunni che per gli adulti aventi diritto.

Le tipologie di diete richieste comprendono:

- **diete speciali per allergie, intolleranze e patologie**, esclusivamente su presentazione di idonea certificazione medica e secondo le indicazioni del Servizio SIAN dell'ASL territorialmente competente;
- **diete etico-religiose**, su semplice comunicazione della famiglia, mediante predisposizione di menù alternativi conformi ai dettami culturali e religiosi indicati;

- **dieta leggera “in bianco”**, usufruibile per periodi limitati, previa comunicazione del genitore e senza necessità di certificazione medica.

Ingredienti e modalità di preparazione

Per la preparazione delle diete speciali, etico-religiose e della dieta leggera:

- l'Appaltatore può utilizzare anche alimenti non inseriti nelle tabelle delle derrate del capitolato, qualora necessari a garantire la sicurezza alimentare o il rispetto delle prescrizioni dietetiche;
- le pietanze devono essere realizzate nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti, garantendo la rigorosa prevenzione delle contaminazioni crociate.

Confezionamento e identificazione dei pasti speciali

Tutti i pasti destinati alle diete speciali, etico-religiose e alla dieta in bianco devono essere:

- confezionati in contenitori monoporzione sigillati, idonei a mantenere le temperature previste dalla normativa vigente;
- etichettati con codice identificativo o altra modalità che consenta al personale addetto di individuare correttamente il destinatario, senza riportare dati sensibili né indicazioni sanitarie, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.

Gestione documentale e tutela dei dati personali

Per le diete speciali relative ad allergie, intolleranze, patologie e motivazioni etico-religiose:

- l'Appaltatore deve gestire un archivio aggiornato contenente le informazioni strettamente necessarie alla corretta gestione delle diete;
- l'archivio iniziale è fornito dall'Amministrazione comunale all'avvio dell'appalto;
- l'Appaltatore è responsabile del suo costante aggiornamento sulla base delle comunicazioni ufficiali provenienti da scuole, famiglie e Amministrazione;
- il trattamento dei dati deve avvenire nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali;
- è fatto espresso divieto di diffondere o comunicare informazioni sensibili non strettamente necessarie alla gestione del servizio.

Obblighi operativi dell'Appaltatore

L'Appaltatore deve assicurare:

- la reperibilità quotidiana per eventuali aggiornamenti delle diete;
- la comunicazione immediata alla scuola e all'Amministrazione comunale in caso di difficoltà nel reperimento degli ingredienti o di imprevisti organizzativi;
- l'assoluta tutela della sicurezza alimentare degli utenti, con particolare riferimento ai soggetti affetti da allergie o intolleranze gravi.

Le diete speciali devono essere attivate entro un termine massimo di 3 (tre) giorni dalla richiesta, con allegata documentazione completa.

ART. 48 – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Somministrazione dei pasti e modalità di distribuzione

La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità indicate dalle tabelle dietetiche dell'**ASL territorialmente competente** e con piena conformità alle grammature prescritte.

Dal confezionamento dei pasti alla loro distribuzione presso i refettori deve intercorrere un tempo tale da garantire il mantenimento delle corrette condizioni igienico-sanitarie e organolettiche, nel rispetto della normativa vigente.

La distribuzione dei pasti è effettuata dal personale dell'Appaltatore nei refettori, direttamente al tavolo, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e delle seguenti prescrizioni operative.

Requisiti igienico-sanitari del personale

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve:

- indossare divisa e copricapo sempre puliti e decorosi;
- rimuovere anelli, bracciali, orologi e monili prima dell'inizio del servizio;
- indossare dispositivi di protezione (guanti monouso) durante tutte le fasi di preparazione e distribuzione;
- lavare e igienizzare accuratamente le mani con frequenza adeguata;
- mantenere un comportamento corretto e conforme alle procedure previste dal Manuale HACCP.

Preparazione del refettorio

Prima dell'ingresso degli alunni, il personale deve:

- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, piatti, posate, tovaglioli, bicchieri capovolti e brocche per l'acqua di rete;
- verificare la pulizia e l'igiene delle superfici e delle attrezzature utilizzate;
- predisporre i carrelli termici e/o la linea calda nelle aree designate.

Distribuzione delle pietanze deve avvenire secondo modalità organizzative idonee a garantire ordine, sicurezza e corretta fruizione del pasto;

Supporto agli alunni

Per la scuola dell'infanzia, il personale dell'Appaltatore è tenuto a:

- collaborare con le insegnanti nelle operazioni del taglio della carne;
- collaborare nella sbucciatura e preparazione della frutta;
- fornire assistenza agli alunni durante il consumo del pasto, nel rispetto delle norme di sicurezza.

Informazione all'utenza

La ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere, in tutti i refettori, il menù vidimato dal Servizio SIAN dell'**ASL territorialmente competente**, provvedendo al suo aggiornamento in caso di variazioni debitamente autorizzate.

Riferimenti normativi

Per tutti gli aspetti igienico-sanitari inerenti la distribuzione dei pasti si applicano:

- la Legge n. 283/1962;
- il D.P.R. n. 327/1980 e successive modifiche e integrazioni;
- i regolamenti, le disposizioni e le prescrizioni richiamate nel presente Capitolato, nonché nel Manuale di Autocontrollo (HACCP) dell'Appaltatore.

ART. 49 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Prestazioni obbligatorie a carico dell'Appaltatore

L'Appaltatore è tenuto a garantire, **a propria cura e spese**, tutte le attività necessarie al corretto svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, come di seguito dettagliato.

Approvvigionamento delle derrate alimentari e dei materiali

L'Appaltatore deve:

- provvedere autonomamente all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato;
- esibire, su richiesta dell'Amministrazione comunale, gli originali delle bolle di consegna e le schede tecniche dei prodotti utilizzati;
- conservare, per **72 ore** presso il centro di cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in contenitori sterili, sigillati ed etichettati con data e tipologia della preparazione;
- garantire sistemi idonei per l'erogazione di acqua potabile presso i due refettori, nel rispetto della normativa vigente;
- fornire, in caso di necessità, acqua minerale conforme ai requisiti del Capitolato;
- provvedere alla fornitura di brocche, tovaglieria e materiali biodegradabili per la pulizia dei refettori e delle stoviglie;
- acquistare utensileria aggiuntiva e ogni altro materiale necessario al corretto svolgimento del servizio.

Attrezzature fornite dall'Appaltatore

L'Appaltatore deve garantire la disponibilità delle seguenti attrezzature:

- carrelli termici per il servizio ai bambini più piccoli;
- due linee self-service nelle sale dedicate;
- isole ecologiche per la raccolta differenziata;
- garantire la fornitura tempestiva di stoviglieria monouso, qualora richiesta dall'Amministrazione.

Modalità di somministrazione

Scuola dell'Infanzia

- servizio al tavolo nel locale porticato.

Scuola Primaria

- classi 1^a–3^a: servizio al tavolo nel locale seminterrato;
- classi 4^a–5^a: servizio self-service con deposito autonomo di vassoi e stoviglie.

L'individuazione dei locali di somministrazione spetta all'Amministrazione Comunale, in base alle presenze giornaliere e all'organizzazione del servizio.

Trasporto dei pasti e centri di cottura

L'Appaltatore deve:

- effettuare il trasporto dei pasti mediante contenitori termici e mezzi coibentati idonei;
- provvedere al ritiro dei contenitori nei tempi stabiliti;
- indicare obbligatoriamente un **centro di cottura alternativo idoneo**, ubicato a distanza tale da garantire la continuità del servizio e il rispetto dei tempi e delle temperature di sicurezza; indicativamente entro una distanza di **10–15 km** dal territorio comunale;
- utilizzare stoviglieria monouso esclusivamente previa autorizzazione comunale, ad eccezione della posateria della Scuola dell'Infanzia.

Tovaglieria, stoviglieria e posateria

L'Appaltatore deve:

- fornire tovaglioli, tovagliette, carta mani e condimenti per il refettorio;
- approvvigionarsi di detersivi, disinfettanti, materiali per la pulizia, prodotti per la sanificazione e il lavaggio delle stoviglie;
- garantire, su richiesta del Comune, la fornitura immediata di materiale monouso (piatti, posate, bicchieri) in caso di necessità straordinarie;
- effettuare la manutenzione ordinaria delle attrezzature messe a disposizione nei refettori dal Comune, la manutenzione straordinaria resta a carico dell'Amministrazione, salvo danni imputabili all'Appaltatore

Dotazioni per la Scuola dell'Infanzia

- tovagliette e tovaglioli di carta;
- piatti in melamina;
- bicchieri in polycarbonato;
- posateria in acciaio (escluso il coltello).

Dotazioni per la Scuola Primaria

- tovaglie e tovaglioli di carta;
- piatti in ceramica;
- bicchieri e brocche in vetro;
- posateria in acciaio inox.

Riassetto e pulizia

L'Appaltatore deve garantire:

- il riassetto dei refettori al termine del pasto;
- la pulizia e sanificazione dei locali;
- la corretta raccolta differenziata dei rifiuti e il mantenimento in ordine delle aree dedicate.

Controcampioni e autocontrollo

L'Appaltatore deve:

- effettuare analisi tramite laboratorio accreditato, ove previsto dal piano HACCP;
- rendere disponibili i referti analitici su richiesta del Comune;
- individuare un laboratorio accreditato, iscritto negli elenchi regionali, incaricato di eseguire controlli:
 - qualitativi,

- batteriologici,
- chimici, su derrate crude, cotte e superfici di lavoro.

I referti delle analisi devono essere sempre disponibili a richiesta dell'Amministrazione comunale.

Obblighi amministrativi e assicurativi

L'Appaltatore deve:

- sostenere tutte le spese relative al personale, inclusa la fornitura degli indumenti di lavoro;
- stipulare idonee polizze assicurative per rischi, incendi e intossicazioni alimentari;
- garantire la tracciabilità delle forniture mediante documentazione (DDT o equivalente)
- partecipare agli incontri con scuole, famiglie e Commissione Mensa.

Pulizia, sanificazione e disinfestazione

L'Appaltatore deve:

- provvedere alla pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria di:
 - locali adibiti al servizio di ristorazione;
 - locali annessi;
 - servizi igienici;
 - macchinari, attrezzature e superfici di lavoro;
 - garantire il lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti;
 - effettuare interventi di disinfestazione ordinaria e straordinaria, ove necessario, anche tramite ditta specializzata,
 - provvedere alla pulizia e sanificazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti (frazione umida e secca).

Controlli e verifiche del servizio

L'Appaltatore deve:

- effettuare verifiche periodiche per verificare l'andamento del servizio;
- fornire al Comune, su richiesta, relazioni scritte periodiche sull'andamento del servizio;
- affiggere il menù vidimato dal Servizio SIAN dell'ASL territorialmente competente all'ingresso dei refettori.

Obblighi in materia di personale

Il personale dell'Appaltatore deve:

- essere dotato di vestiario conforme al D.P.R. 327/1980, art. 42, pulito e decoroso;
- mantenere un comportamento corretto e rispettoso in presenza dei minori;
- essere in possesso dell'attestato di formazione HACCP;
- essere tempestivamente sostituito, in caso di assenza, con personale di pari qualifica, senza interruzione del servizio;
- garantire idonee condizioni per il deposito degli effetti personali del personale

Gestione dei locali e delle attrezzature comunali

L'Appaltatore deve:

- utilizzare i locali e le attrezzature comunali con la massima cura;
- garantire che, al termine dell'appalto, tutte le attrezzature siano restituite in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale deperimento d'uso.

Referente di servizio e rapporti con l'Amministrazione

L'Appaltatore deve:

- nominare un referente responsabile della gestione del servizio, quale unico interlocutore con il Comune di Sommariva del Bosco;
- partecipare alle riunioni periodiche della Commissione Mensa;
- garantire piena collaborazione con scuole, Comune e Commissione Mensa.

Clausola finale

Gli obblighi sopra elencati sono da intendersi **a titolo esemplificativo e non esaustivo**.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dalla propria offerta tecnica ed economica e dal contratto di appalto e dalla normativa vigente.

ART. 50 – ORGANISMI PREPOSTI AI CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Organismi di controllo

Gli organismi preposti al controllo del servizio di ristorazione scolastica sono:

- il **Responsabile del servizio mensa** incaricato dal Comune di Sommariva del Bosco e il personale degli uffici comunali competenti;
- i **tecnici autorizzati dal Committente**, preventivamente segnalati all'Appaltatore;
- **gli organi di vigilanza e ispezione del Servizio SIAN dell'ASL territorialmente competente;**
- **gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;**
- **i componenti della Commissione Mensa.**

Nel corso dei sopralluoghi e delle attività di controllo potranno essere prelevati campioni degli alimenti serviti, al fine di effettuare accertamenti e analisi di laboratorio.

In caso di irregolarità di particolare gravità, gli organi ispettivi competenti potranno, nei casi e con le modalità disposte dalla normativa vigente, disporre il **blocco immediato delle derrate**, con comunicazione tempestiva all'Amministrazione comunale, sia telefonica sia scritta.

ART. 51 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale esercita il **diritto permanente di controllo** sull'intero servizio di ristorazione scolastica, al fine di garantire la piena conformità alle disposizioni del presente Capitolato, alla normativa vigente e agli standard igienico-sanitari applicabili.

A tal fine, l'Amministrazione potrà, **in qualsiasi momento e senza necessità di preavviso**:

- accedere ai locali cucina, ai refettori, ai magazzini e a tutti gli ambienti utilizzati dall'Appaltatore per l'esecuzione del servizio;
- verificare lo stato di pulizia, sanificazione e manutenzione degli ambienti, degli impianti e delle attrezzature;
- controllare i registri HACCP, le temperature di conservazione degli alimenti e le procedure di autocontrollo adottate;
- ispezionare le derrate alimentari in entrata e in deposito, verificandone qualità, provenienza, etichettatura e conformità alle prescrizioni del Capitolato;
- assistere e presenziare alle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti;
- prelevare campioni di alimenti per eventuali analisi di laboratorio;
- richiedere, in qualunque momento, la documentazione relativa alle forniture, inclusi documenti di trasporto (DDT), certificazioni di qualità, schede tecniche e certificazioni biologiche.

L'Appaltatore è tenuto a garantire **la massima collaborazione**, assicurando l'accesso ai locali, alla documentazione e al personale coinvolto nel servizio.

Eventuali irregolarità riscontrate saranno comunicate per iscritto all'Appaltatore, il quale sarà tenuto a porvi rimedio entro i termini indicati dall'Amministrazione comunale, **fermo restando** il diritto del Comune di applicare le sanzioni previste dal Capitolato e/o di disporre la sospensione dell'utilizzo delle derrate non conformi.

ART. 52 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

La **Commissione Mensa** svolge ruolo consultivo con funzioni di supporto, monitoraggio e collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione comunale, operando nell'interesse della qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Funzioni della Commissione Mensa

La Commissione esercita le seguenti attività:

- collegamento tra l'utenza e il Comune, raccogliendo e trasmettendo all'Amministrazione osservazioni, esigenze e segnalazioni provenienti dalle famiglie e dagli utenti del servizio;
- monitoraggio e valutazione della qualità del servizio, anche mediante assaggio delle pietanze somministrate e attraverso:
 - la verifica del rispetto del menù validato dal Servizio SIAN dell'ASL territorialmente competente;
 - il controllo delle grammature previste dalle tabelle dietetiche;
 - la valutazione del guardimento delle pietanze;
 - la verifica dello stato di pulizia degli ambienti e delle attrezzature;
 - svolgimento di un ruolo consultivo in merito a eventuali variazioni del menù scolastico e alle modalità di erogazione del servizio.

Divieti e limiti operativi

È fatto **assoluto divieto** alla Commissione Mensa di intervenire, in qualunque forma, direttamente sul personale dipendente dell'Appaltatore.

I membri della Commissione non possono impartire ordini, disposizioni o indicazioni operative al personale dell'Appaltatore, né interferire con le attività produttive, organizzative o gestionali del servizio.

Accesso ai locali

I membri della Commissione Mensa, regolarmente nominati dall'Amministrazione comunale, sono autorizzati a:

- visitare, anche senza preavviso, il centro di cottura;
- accedere ai refettori e ai locali interessati dal servizio in qualunque giorno di attività scolastica;
- compilare schede di valutazione e redigere relazioni da trasmettere all'Amministrazione comunale.

ART. 53 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire adeguati controlli igienico-sanitari e la possibilità di effettuare analisi in caso di segnalazioni, la ditta aggiudicataria è tenuta alla **conservazione quotidiana dei campioni alimentari**.

Obblighi dell'Appaltatore

L'Appaltatore deve:

- conservare per almeno **72 ore** un campione rappresentativo del pasto completo prodotto giornalmente, in formato monoporzione o equivalente;
- utilizzare contenitori o sacchetti sterili, sigillati e idonei al contatto alimentare;
- mantenere i campioni in uno spazio appositamente dedicato, a temperatura controllata compresa tra **0°C e +4°C**;
- apporre su ogni campione un'etichetta riportante almeno la data di produzione, la denominazione del pasto e ogni altra informazione necessaria a garantirne la tracciabilità.

I campioni così conservati potranno essere utilizzati per l'esecuzione di analisi di laboratorio richieste dagli organismi di controllo competenti o dall'Amministrazione comunale.

ART. 54 – PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO

Per l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Appaltatore deve mettere a disposizione del Comune di Sommariva del Bosco il **gruppo di lavoro indicato dettagliatamente in sede di offerta**.

Le figure professionali dichiarate nell'offerta tecnica costituiscono **riferimento organizzativo vincolante ai fini della valutazione qualitativa dell'offerta**. Eventuali modifiche sono ammesse, purché non comportino una riduzione del livello qualitativo del servizio e siano preventivamente comunicate all'Amministrazione.

In caso di cessazione o indisponibilità di una o più risorse, l'Appaltatore deve:

- procedere alla sostituzione con personale di **equivalente o superiore qualifica professionale**;
- comunicare ogni sostituzione, ove possibile preventivamente ed in caso di urgenza tempestivamente, all'Amministrazione comunale, fornendone adeguata motivazione;
- garantire che il personale impiegato sia in possesso dei requisiti professionali e formativi previsti.

Resta fermo quanto previsto dall'art. 15 del presente Capitolato in materia di trattamento giuridico ed economico del personale.

L'Appaltatore deve garantire:

- il rispetto della normativa vigente in materia di lavoro e dei CCNL di settore;
- la presenza di personale adeguatamente formato in materia d'igiene alimentare ai sensi della normativa vigente;
- la sostituzione tempestiva del personale assente, assicurando la continuità del servizio.

In caso di sciopero, l'Appaltatore è tenuto a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale, nel rispetto della normativa vigente in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

È fatto divieto al personale della ditta aggiudicataria di:

- svolgere attività non autorizzate o estranee all'appalto;
- utilizzare macchinari, attrezzature, impianti o utenze del Comune per attività non attinenti al servizio;
- accedere a locali diversi da quelli concessi o ad aree non pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'Appaltatore risponde direttamente di ogni comportamento non conforme del proprio personale.

ART. 55 – STANDARD DI QUALITÀ

Requisiti strutturali e attrezzature

1. Le strutture destinate alla produzione dei pasti devono rispettare i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.
2. I veicoli adibiti al trasporto dei pasti, nei casi eccezionali ammessi, devono rispettare l'art. 43 del D.P.R. 327/1980.
3. I contenitori isotermici devono essere conformi alle normative vigenti e garantire le temperature di mantenimento previste.
4. Tutte le attrezzature devono rispondere ai requisiti del D.M. 21/03/1973, del D.P.R. 777/1982, del D.Lgs. 108/1992 e del D.Lgs. 155/1997.

Attività di produzione e distribuzione

Presso i centri di cottura:

- selezione dei fornitori;
- ricevimento e verifica delle materie prime;
- stoccaggio idoneo;
- trasformazione e preparazione del prodotto finito;
- confezionamento in contenitori gastronomici e collocazione in contenitori termici;
- trasporto mediante mezzi coibentati;
- conservazione di un campione rappresentativo dei pasti per almeno 72 ore.

Presso i refettori:

- ricevimento e controllo dei pasti;
- mantenimento delle temperature tramite le attrezzature presenti;
- apparecchiatura, porzionatura, distribuzione, sparcchio e sanificazione;
- ritiro delle attrezzature e dei contenitori per il reinvio al centro di cottura.

Sistema di autocontrollo e sicurezza igienica – HACCP

L'Appaltatore deve adottare un sistema HACCP comprensivo di:

- analisi dei pericoli;
- individuazione dei CCP e dei relativi limiti;
- monitoraggio e azioni correttive;
- verifica e qualificazione dei fornitori;
- controlli pre-operativi;
- piano di sanificazione e manutenzione;
- piano di disinfestazione e derattizzazione;

- gestione e smaltimento dei rifiuti;
- revisione periodica del sistema;
- piano di campionamento e conservazione documentale.

Devono inoltre essere rispettate tutte le norme di corretta prassi igienica relative a:

- prevenzione della contaminazione crociata;
- separazione dei flussi di lavoro;
- manipolazione igienica degli alimenti;
- scongelamento controllato a +2/+4 °C;
- cottura minima a 74 °C per almeno 15 secondi al cuore;
- raffreddamento rapido entro 90 minuti, quando previsto;
- lavorazione per piccoli lotti;
- lavaggio accurato di frutta e verdura.

Distribuzione dei pasti

- somministrazione nel minor tempo possibile dalla fine della cottura; nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e delle temperature previste dalla normativa vigente;
- mantenimento dei cibi caldi a temperatura $\geq +65$ °C fino alla distribuzione;
- mantenimento dei cibi freddi a temperatura compresa tra +4 °C e +10 °C;
- rifornimento continuo della linea di distribuzione;
- protezione degli alimenti e igiene delle attrezzature;
- utilizzo di dispositivi di protezione idonei (guanti monouso ove previsti) da parte del personale.

L'Appaltatore, in possesso di tutte le autorizzazioni e licenze previste per la gestione del servizio, è tenuto a garantire il pieno rispetto:

- dei Regolamenti europei in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti;
- delle Linee Guida della Commissione Europea per l'applicazione del sistema HACCP;
- di tutte le ulteriori disposizioni normative vigenti in materia di controlli e autocontrollo alimentare.

Temperature di conservazione e somministrazione

1. I pasti caldi devono essere consegnati in condizioni organolettiche e igienico-sanitarie ottimali, a temperatura non inferiore a 65 °C (± 5 °C).
2. Gli alimenti da consumarsi freddi devono essere consegnati a temperatura compresa tra +4 °C e +10 °C.
3. In occasione di gite scolastiche o centri estivi devono essere forniti pasti freddi equivalenti a quelli del servizio ordinario, previa richiesta entro le ore 12 del giorno precedente.
4. Devono essere garantiti pasti speciali (medici, etico-religiosi, in bianco) nelle medesime condizioni igienico-sanitarie dei pasti ordinari.
5. Devono essere rispettate le percentuali minime e i requisiti previsti dal D.M. marzo 2020 CAM per il servizio di ristorazione scolastica.
6. La frutta deve essere fornita lavata e protetta; per la scuola dell'infanzia deve essere somministrata alle ore 10:30, sbucciata e tagliata.
7. La consegna di prodotti non deperibili (acqua minerale in caso di necessità) avviene su richiesta dei refettori.
8. È vietata la preparazione anticipata dei pasti: distribuzione e consumo devono avvenire nello stesso giorno di produzione.
9. La porzionatura di affettati e formaggi e il lavaggio e taglio delle verdure devono avvenire nella giornata di somministrazione.
10. È da privilegiare l'utilizzo di tecniche di cottura a basso contenuto di grassi (forno, vapore, lessatura);
11. È vietato l'uso di prodotti semilavorati, preparati industriali e il riciclo di cibi avanzati.
12. È ammesso l'utilizzo di alcune verdure e di prodotti ittici surgelati all'origine, non trasformati, nei limiti previsti dalla normativa vigente, dai CAM e dal presente Capitolato.
13. Il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente e dal piano HACCP costituisce requisito essenziale ai fini della corretta esecuzione del servizio.

Condimenti e preparazioni

- il condimento dei contorni deve avvenire esclusivamente presso il refettorio;
- è vietata la consegna ai refettori di contorni già conditi.

Organizzazione dei trasporti e controllo delle temperature

- l'Appaltatore deve organizzare il trasporto riducendo al minimo il tempo tra produzione e consumo;
- pane e frutta devono essere trasportati in contenitori coperti;
- i pasti devono essere trasportati in contenitori multirazione idonei al contatto alimentare;
- l'Appaltatore deve mettere a disposizione un termometro certificato per il controllo delle temperature;
- i controlli possono essere effettuati dal personale dell'Appaltatore o su richiesta di Comune, Commissione Mensa o ASL territorialmente competente.

Divieto di riciclo

È **assolutamente vietato** il riutilizzo o il riciclo, in qualunque forma, di pasti, preparazioni o derrate avanzate.

Le temperature di conservazione, trasporto e somministrazione devono essere rispettate in conformità alla normativa vigente e al piano HACCP adottato, costituendo requisito essenziale ai fini della corretta esecuzione del servizio.

L'Appaltatore è tenuto a garantire, aggiornare e rendere disponibile la documentazione relativa al piano HACCP e alle registrazioni dei controlli effettuati e alle procedure di autocontrollo adottate.

L'Appaltatore è tenuto a garantire il rispetto degli standard qualitativi dichiarati in sede di offerta tecnica.

ART. 56 – GARANZIA DI REGOLARE ESECUZIONE

Le attività oggetto del presente appalto sono disciplinate dalla normativa statale e regionale vigente in materia di ristorazione collettiva, sicurezza alimentare, igiene e HACCP, che si intende integralmente richiamata.

Obblighi comportamentali e organizzativi

L'Appaltatore si impegna a:

- attenersi alle disposizioni impartite dal RUP/DEC, adottando tutte le cautele necessarie per arrecare il minimo disturbo al funzionamento degli ambienti scolastici;
- garantire una rigorosa disciplina del personale;
- eseguire il servizio secondo il Capitolato e l'Offerta Tecnica, organizzando le attività con modalità proprie purché non ne derivi pregiudizio all'utilizzo dei locali;
- garantire l'esecuzione "a regola d'arte" mediante l'uso di materiali, attrezzature e prodotti idonei e di qualità.

Responsabilità della perfetta esecuzione

La presenza di personale di sorveglianza o direzione dell'Amministrazione non esonera l'Appaltatore da alcuna responsabilità in ordine alla perfetta esecuzione delle prestazioni, anche in caso di controlli favorevoli o approvazioni temporanee.

L'Appaltatore è tenuto ad assicurare la completa e corretta esecuzione del servizio, senza possibilità di invocare attenuanti o esoneri.

Poteri di controllo della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante si riserva la più ampia facoltà di effettuare controlli, verifiche, sopralluoghi e ispezioni, anche successivi all'esecuzione del servizio.

Conguità del corrispettivo contrattuale

L'Appaltatore riconosce che il corrispettivo contrattuale è congruo e remunerativo rispetto alle prestazioni richieste e idoneo a garantire l'esecuzione del servizio a regola d'arte, assumendo a proprio carico ogni rischio e onere connesso all'organizzazione e allo svolgimento del servizio, senza possibilità di avanzare pretese economiche ulteriori rispetto a quanto previsto dal contratto.