

COMUNE DI SAN CIPRIANO D'AVERSA

Provincia di Caserta

PEC: protocollo.sancipriano@asmepec.it

AREA AMMINISTRATIVA – UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, con qualificazione di mensa scolastica biologica

Comune di San Cipriano d'Aversa – anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029

Oggetto	Affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, con qualificazione di mensa scolastica biologica, per il Comune di San Cipriano d'Aversa
Procedura	Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV), ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023
CUI (se dovuto)	[CUI S81001670611202600002]
CPV	55523100-3 – Servizi di mensa scolastica
RUP	Dott.ssa Maria Teresa Iodice
DEC	da nominare successivamente
Importo servizi a base di gara	€ 182.250,00 oltre IVA, di cui € 810,00 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso. Importo soggetto a ribasso: € 181.440,00
Oneri sicurezza da interferenze	€ 810,00 (non soggetti a ribasso) –150 giorni/anno
Costi della manodopera	€ 92.947,50 (51% dell'importo servizi) – art. 41, c. 14 D.Lgs. 36/2023
Prezzo unitario a pasto	€ 4,50 (oltre IVA), a misura
Numero presunto pasti	90 pasti/giorno stimati per 3 (tre) anni scolastici
Totale quadro economico	€ 193.435,00

Procedura disciplinata dal D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209

INDICE

PREMESSA.....	4
TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI	5
Art. 1 – Oggetto dell'appalto e criterio di aggiudicazione	5
Art. 2 – Definizioni e glossario tecnico.....	5
Art. 3 – Durata del servizio	6
Art. 4 – Importo, quadro economico, prezzo unitario a pasto e numero presunto pasti	7
Art. 5 – Costi della manodopera e incidenza economica	8
Art. 6 – Oneri della sicurezza da interferenze, costi della sicurezza aziendale e DUVRI	8
Art. 7 – Luoghi di esecuzione, plessi, mensa interna e dotazioni.....	9
Art. 8 – Sopralluogo	9
TITOLO II – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....	10
Art. 9 – Attività comprese nel servizio	10
Art. 10 – Modalità di prenotazione, comunicazione e rendicontazione dei pasti	10
Art. 11 – Menù, tabelle dietetiche, grammature e approvazione ASL/SIAN.....	10
Art. 12 – Diete speciali sanitarie	11
Art. 13 – Diete in bianco	11
Art. 14 – Diete per esigenze etico-religiose e culturali	11
Art. 15 – Cestini da viaggio, gite scolastiche, scioperi ed emergenze	11
Art. 16 – Educazione alimentare e ambientale	11
TITOLO III – DERRATE, CAM, BIOLOGICO E QUALITÀ ALIMENTARE	13
Art. 17 – Requisiti generali delle derrate alimentari.....	13
Art. 18 – CAM ristorazione collettiva.....	13
Art. 19 – Mensa scolastica biologica	15
Art. 20 – Reperibilità dei prodotti biologici e criteri di sostituzione	16
Art. 21 – Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura e allergeni	16
Art. 22 – Divieti alimentari e caratteristiche qualitative minime	16
Art. 23 – Controllo fornitori, schede tecniche e certificazioni	16
TITOLO IV – CUCINA INTERNA, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	18
Art. 24 – Cucina interna, centro di cottura e mensa interna	18
Art. 25 – Preparazione e cottura dei pasti	18
Art. 26 – Confezionamento.....	18
Art. 27 – Trasporto interno e residuale dei pasti	19
Art. 28 – Temperature e tempi massimi.....	19
Art. 29 – Distribuzione, porzionamento, scodellamento e somministrazione	19
Art. 30 – Stoviglie, posate, bicchieri, caraffe e materiale di consumo	20
Art. 31 – Pulizia e sanificazione della cucina interna, dei refettori e dei locali connessi	20
TITOLO V – IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE, HACCP E CONTROLLI ANALITICI.....	22
Art. 32 – Normativa igienico-sanitaria applicabile	22
Art. 33 – Piano HACCP e Food Safety Culture	22
Art. 34 – Campionatura rappresentativa del pasto	22
Art. 35 – Controlli analitici su alimenti, superfici, acqua e mani operatori	22
Art. 36 – Gestione delle non conformità alimentari e blocco derrate	23
Art. 37 – Pest control, disinfestazione e derattizzazione	23
Art. 38 – Gestione dei rifiuti, raccolta differenziata e divieto di smaltimento negli scarichi	23
TITOLO VI – PERSONALE, CLAUSOLA SOCIALE E SICUREZZA SUL LAVORO	25
Art. 39 – Personale impiegato	25
Art. 40 – CCNL applicabile (art. 11 D.Lgs. 36/2023)	25
Art. 41 – Clausola sociale	25
Art. 42 – Formazione del personale	26
Art. 43 – Certificato penale per il personale a contatto con minori	26
Art. 44 – Vestiario, DPI e identificazione del personale	26

Art. 45 – DUVRI, cooperazione e coordinamento della sicurezza	26
TITOLO VII – GESTIONE INFORMATIZZATA, PRIVACY E COMUNICAZIONI	27
Art. 46 – Piattaforma informatica per la prenotazione e la gestione dei pasti	27
Art. 47 – Protezione dei dati personali e nomina a responsabile del trattamento	27
TITOLO VIII – CONTROLLI, DEC, COMMISSIONE MENSA E QUALITÀ	28
Art. 48 – Direzione dell'esecuzione: RUP e DEC.....	28
Art. 49 – Controlli della Stazione Appaltante.....	28
Art. 50 – Controlli ASL/SIAN e altri organi competenti	28
Art. 51 – Commissione Mensa	28
Art. 52 – Metodologia dei controlli.....	28
Art. 53 – Reportistica periodica dell'appaltatore	29
TITOLO IX – OBBLIGHI CONTRATTUALI, PAGAMENTI, GARANZIE E RESPONSABILITÀ	30
Art. 54 – Obblighi dell'appaltatore	30
Art. 55 – Obblighi del Comune.....	30
Art. 56 – Avvio del servizio e verbale di consegna	30
Art. 57 – Consegna e restituzione di locali e attrezzature	31
Art. 58 – Corrispettivo, contabilizzazione e fatturazione.....	31
Art. 59 – Pagamenti, DURC e tracciabilità.....	31
Art. 60 – Revisione prezzi	31
Art. 61 – Rinegoziazione e conservazione dell'equilibrio contrattuale	31
Art. 62 – Modifiche contrattuali, quinto d'obbligo e proroga tecnica	31
Art. 63 – Subappalto	32
Art. 64 – Garanzia definitiva	32
Art. 65 – Coperture assicurative	32
Art. 66 – Tracciabilità dei flussi finanziari	32
Art. 67 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti	32
TITOLO X – PENALI, RISOLUZIONE, RECESSO E CONTROVERSIE.....	33
Art. 68 – Contestazioni e procedimento di applicazione delle penali.....	33
Art. 69 – Tabella delle penali	33
Art. 70 – Risoluzione del contratto	34
Art. 71 – Recesso	35
Art. 72 – Esecuzione in danno	35
Art. 73 – Foro competente e domicilio	35
Art. 74 – Rinvio normativo e clausola di salvaguardia	35
TITOLO XI – ALLEGATI	36

PREMESSA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito «Capitolato») disciplina l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di San Cipriano d'Aversa (di seguito «Stazione Appaltante» o «Comune») in favore degli alunni della scuola dell'infanzia e del personale docente e non docente avente diritto.

La refezione scolastica costituisce servizio pubblico a rilevanza sociale ed educativa, funzionale alla tutela della salute e del benessere dei minori, alla promozione di una corretta educazione alimentare e alla riduzione dell'impatto ambientale lungo l'intera filiera del pasto. Il servizio è erogato mediante gestione della mensa scolastica interna, con preparazione e cottura dei pasti in giornata presso la cucina/refettorio comunale, secondo il legame fresco-caldo, ferma restando l'eventuale movimentazione interna e residuale dei pasti tra i plessi comunali.

Il servizio è a ridotto impatto ambientale, si conforma integralmente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione collettiva e si qualifica come mensa scolastica biologica, secondo la disciplina di cui agli artt. 18 e 19.

Il servizio è affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV), ai sensi dell'art. 108 del medesimo Codice. L'avvio del servizio è previsto per il 1° ottobre 2026, salvo diversa comunicazione della Stazione Appaltante, che può disporre l'esecuzione anticipata nei limiti di legge ove necessario a garantire la continuità e l'avvio del servizio scolastico. Il presente Capitolato costituisce parte integrante e sostanziale della documentazione di gara e del contratto, unitamente al disciplinare di gara, al DUVRI e agli allegati. In caso di contrasto tra i documenti, l'ordine di prevalenza è quello stabilito nel disciplinare.

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e criterio di aggiudicazione

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica reso mediante gestione della mensa scolastica interna, comprensivo del complesso funzionale e inscindibile delle prestazioni di seguito descritte e meglio dettagliate nei successivi articoli: approvvigionamento delle derrate; preparazione e cottura dei pasti in giornata presso la cucina/refettorio comunale; eventuale movimentazione interna e residuale dei pasti tra i plessi comunali ove confermata; allestimento dei tavoli, porzionamento, scodellamento e somministrazione; riordino, pulizia e sanificazione della cucina, dei refettori e dei locali connessi; manutenzione ordinaria delle attrezzature e gestione delle dotazioni; gestione dei rifiuti; fornitura di stoviglie e materiale di consumo conformi ai CAM; gestione delle diete speciali e degli allergeni; gestione informatizzata del servizio; reportistica e attività di educazione alimentare.

Il servizio si qualifica come mensa scolastica biologica ed è erogato nel rispetto integrale dei CAM e della disciplina di cui agli artt. 18 e 19.

La presente procedura è svolta mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023. L'aggiudicazione avviene secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i criteri, i sub-criteri, i pesi e le modalità di valutazione stabiliti nel disciplinare di gara. La commissione giudicatrice è nominata ai sensi del Codice, secondo quanto previsto dal disciplinare. Le migliorie e gli impegni dichiarati nell'offerta tecnica sono vincolanti nei termini di cui all'art. 54.

Il servizio riguarda la scuola dell'infanzia e il personale docente e non docente avente diritto. I plessi sono indicati all'art. 7 e nell'Allegato C.

Il servizio comprende inoltre l'attuazione del piano di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), il monitoraggio e la disinfestazione degli infestanti, l'esecuzione delle campionature e dei controlli analitici, la manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate e la corretta gestione e smaltimento dei rifiuti.

Art. 2 – Definizioni e glossario tecnico

Ai fini del presente Capitolato, gli acronimi e i termini tecnici utilizzati assumono il significato di seguito indicato:

Sigla / Termine	Significato
ANAC	Autorità Nazionale Anticorruzione
ASL	Azienda Sanitaria Locale
BIO / Biologico	Prodotto da agricoltura biologica conforme al Reg. UE 2018/848, certificato e identificato con apposita etichettatura
CAM	Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (D.M. 10 marzo 2020, n. 65 e s.m.i.)
CCNL	Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro
Cucina/refettorio comunale	Struttura comunale (mensa interna) presso cui si svolge in via ordinaria il servizio: preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione dei pasti

Sigla / Termine	Significato
Centro di cottura esterno	Struttura esterna registrata/notificata all'ASL, utilizzabile quale sola soluzione alternativa prevista dal piano di emergenza in caso di temporanea indisponibilità della cucina interna
CIG	Codice Identificativo di Gara
CUI	Codice Unico di Intervento
DEC	Direttore dell'Esecuzione del Contratto (Allegato II.14 D.Lgs. 36/2023)
DPI	Dispositivi di Protezione Individuale
DPIA	Data Protection Impact Assessment – valutazione d'impatto sulla protezione dei dati
DPO	Data Protection Officer – Responsabile della protezione dei dati
DURC	Documento Unico di Regolarità Contributiva
DUVRI	Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (art. 26 D.Lgs. 81/2008)
DVR	Documento di Valutazione dei Rischi
FVOE	Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico (FVOE 2.0)
GDPR	General Data Protection Regulation – Reg. UE 2016/679
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points – sistema di autocontrollo igienico-sanitario
OE	Operatore Economico
OEVP	Offerta Economicamente più Vantaggiosa
PCP	Piattaforma dei Contratti Pubblici
RCT / RCO	Responsabilità Civile verso Terzi / verso Prestatori d'opera
RSPP	Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
RUP	Responsabile Unico del Progetto (art. 15 D.Lgs. 36/2023)
SIAN	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL
SCIA	Segnalazione Certificata di Inizio Attività

Art. 3 – Durata del servizio

L'appalto ha durata riferita a tre anni scolastici: 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029. Il servizio è eseguito secondo il calendario scolastico regionale della Campania vigente per ciascun anno e nei soli giorni di effettiva refezione.

La decorrenza operativa del servizio mensa è fissata al 1° ottobre 2026, salvo diversa comunicazione della Stazione Appaltante.

Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa elettronica; la sua efficacia è subordinata all'esito positivo dei controlli di legge e al decorso del termine dilatorio (stand still), ove applicabile. Ai sensi dell'art. 17, comma 5, D.Lgs. 36/2023, la Stazione Appaltante può disporre l'avvio dell'esecuzione in via d'urgenza nelle more della stipula.

Il servizio è svolto nei soli giorni di effettiva refezione, con esclusione delle giornate di sospensione delle attività, delle festività, degli scioperi, delle chiusure disposte dall'autorità competente, delle allerte meteo e di ogni altro evento che comporti la mancata erogazione del pasto; per tali giornate nulla è dovuto all'Appaltatore.

Alla scadenza il contratto si intende automaticamente concluso senza necessità di disdetta. La proroga tecnica è ammessa ai sensi dell'art. 120, comma 11, D.Lgs. 36/2023, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, ai medesimi prezzi, patti e condizioni. Non sono ammessi rinnovi taciti né proroghe generiche.

Art. 4 – Importo, quadro economico, prezzo unitario a pasto e numero presunto pasti

L'importo del servizio a base di gara è pari a € 182.250,00 (oltre IVA), stimato su 90 pasti/giorno, prezzo unitario di € 4,50 a pasto e circa 150 giorni di refezione per anno, per tre anni scolastici ($90 \times € 4,50 \times 150 \times 3$). Tale importo comprende, come componenti in esso ricomprese e non aggiuntive:

- a) gli **oneri della sicurezza da interferenze** derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso, pari a € 810,00;
- b) i **costi della manodopera** stimati dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 36/2023, ribassabili nei soli limiti ivi previsti, pari a € 92.947,50 (51% dell'importo del servizio).

Conseguentemente, l'importo effettivamente soggetto a ribasso è pari a € 181.440,00, corrispondente all'importo del servizio (€ 182.250,00) al netto degli oneri della sicurezza da interferenze di cui alla lettera a).

I costi della sicurezza aziendale propri dell'operatore economico non sono predeterminati dalla Stazione Appaltante e sono dichiarati nell'offerta economica ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. 36/2023.

Il prezzo unitario a pasto posto a base di gara è pari a € 4,50 (oltre IVA), su un numero presunto di 90 pasti/giorno. Il corrispettivo è a misura, determinato sui pasti effettivamente ordinati ed erogati; il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante.

Il quadro economico dell'intervento, nello scenario di 150 giorni/anno (servizio fino al 31 maggio), è il seguente:

Voce	Descrizione	Importo (€)
A	Importo servizi a base di gara (di cui € 810,00 oneri interferenza non ribassabili)	182.250,00
B.1	Supporto al RUP	0,00
B.2	Incentivi funzioni tecniche – art. 45 D.Lgs. 36/2023 (2%)	3.645,00
B.3	IVA sui servizi (4%)	7.290,00
B.4	Contributo ANAC	250,00
B	Totale somme a disposizione	11.185,00
	TOTALE QUADRO ECONOMICO	193.435,00

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio della Stazione Appaltante.

Art. 5 – Costi della manodopera e incidenza economica

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, D.Lgs. 36/2023, i costi della manodopera stimati dalla Stazione Appaltante sono pari a € 92.947,50, corrispondenti al 51% dell'importo del servizio a base di gara (€ 182.250,00). Resta ferma la ribassabilità dei soli costi della manodopera nei limiti dell'art. 41, comma 14, secondo periodo. In sede di offerta sono verificati la congruità dei costi della manodopera e il rispetto dei minimi salariali.

Il CCNL di riferimento è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, vigente *ratione temporis*. La disciplina del CCNL applicabile e dell'equivalenza delle tutele è dettata all'art. 40.

Art. 6 – Oneri della sicurezza da interferenze, costi della sicurezza aziendale e DUVRI

Il DUVRI è necessario in ragione della presenza di personale esterno dell'Appaltatore all'interno dei locali scolastici, del refettorio e della cucina comunali, e delle attività di preparazione, cottura, distribuzione, scodellamento, pulizia, movimentazione dei contenitori e gestione degli spazi svolte in compresenza con minori e con personale scolastico e comunale. I relativi rischi da interferenza, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, sono valutati nel DUVRI (Allegato E), integrato e personalizzato prima dell'avvio del servizio e sottoscritto per accettazione dall'Appaltatore.

Sono distinti e non confondibili:

- a) gli **oneri della sicurezza da interferenze**, non soggetti a ribasso, quantificati dalla Stazione Appaltante nel DUVRI;
- b) i **costi della sicurezza aziendale** propri dell'Operatore Economico, da indicare nell'offerta economica ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. 36/2023;
- c) i **costi della manodopera**, stimati dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 36/2023, di cui all'art. 5.

L'importo degli oneri della sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso, è determinato nel DUVRI (Allegato E) ed è pari a € 810,00, stimato prudenzialmente sulla base delle interferenze prevedibili.

Art. 7 – Luoghi di esecuzione, plessi, mensa interna e dotazioni

Il servizio è eseguito presso i plessi della scuola dell'infanzia del Comune di San Cipriano d'Aversa e presso la cucina/refettorio comunale, indicati nell'Allegato C. Il servizio è reso con gestione della mensa interna, comprensiva di cucina, refettorio, pulizia, sanificazione, manutenzione ordinaria delle attrezzature e gestione delle dotazioni.

La cucina/refettorio è dotata, a titolo indicativo, di: cucina elettrica, cella frigorifera, armadietti, condizionatori (refettorio), impianto di ventilazione meccanica controllata (VMC) (refettorio), impianti e rilevazioni di sicurezza, refettorio arredato con tavoli e sedie. Si rimanda all'allegato specifico contenente l'arredo e le attrezzature tecniche messe a disposizione.

Resta ferma l'eventuale necessità di movimentazione interna e residuale dei pasti tra i plessi comunali, in particolare tra via Serao e via Leopardi (distanza di circa 2 km).



L'elenco dei plessi sono i seguenti: Plesso di Via Francesco Serao e Via Giacomo Leopardi

L'elenco dei plessi ha valore indicativo e non vincolante: il Comune può apportare variazioni in aumento o in diminuzione con comunicazione all'Appaltatore, di norma con preavviso di almeno 7 giorni, senza oneri aggiuntivi. Presso i plessi eventualmente privi di refettorio dedicato, la somministrazione avviene in multiporzione direttamente nelle aule, con successivo riassetto e sanificazione.

Art. 8 – Sopralluogo

In ragione della gestione della mensa interna, il sopralluogo assistito presso la cucina/refettorio e i plessi è facoltativo e fortemente raccomandato, al fine di verificare locali, dotazioni, cucina, refettorio, accessi e organizzazione del servizio. La mancata effettuazione del sopralluogo non costituisce causa di esclusione, in coerenza con l'art. 10 D.Lgs. 36/2023. Al fine di ridurre la necessità di sopralluoghi, in particolare nel periodo estivo, la documentazione tecnica dei locali (planimetrie, fotografie, elenco arredi e dotazioni, stato degli allacci e degli impianti) è resa disponibile tra gli atti di gara.

Le modalità di richiesta e svolgimento del sopralluogo sono disciplinate dal disciplinare.

Il sopralluogo va concordato con l'ufficio competente comunicando la volontà di eseguirlo chiamando al numero 0818165309 o a mezzo pec protocollo.sancipriano@asmepec.it almeno 4 giorni prima della data dello stesso.

TITOLO II – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Art. 9 – Attività comprese nel servizio

Il servizio comprende, a cura e spese dell'Appaltatore e in via non esaustiva: la rilevazione giornaliera degli utenti e dei pasti utilizzando la piattaforma Telemoney, messa a disposizione dalla Stazione Appaltante; l'approvvigionamento delle derrate; la preparazione e cottura dei pasti in giornata presso la cucina/refettorio comunale, nel rispetto dei menù validati dal SIAN e delle diete speciali; l'eventuale movimentazione interna e residuale dei pasti tra i plessi comunali; l'allestimento dei tavoli, il porzionamento, lo scodellamento, la distribuzione e la somministrazione al tavolo; la fornitura di materiale di consumo e stoviglie conformi ai CAM; il riassetto, la pulizia e la sanificazione della cucina interna, dei refettori, dei locali connessi e delle attrezzature; la gestione e il conferimento differenziato dei rifiuti; l'attuazione del piano di autocontrollo HACCP presso la cucina interna e i punti di somministrazione; il pest control, la disinfestazione e la derattizzazione; l'esecuzione delle campionature e dei controlli analitici; la gestione informatizzata del servizio, obbligatoria, e la reportistica periodica; l'educazione alimentare e ambientale; la gestione delle emergenze e la continuità del servizio; la manutenzione ordinaria delle attrezzature; l'esecuzione degli obblighi e delle migliorie assunti nell'offerta tecnica; nonché ogni altra attività necessaria alla corretta esecuzione del servizio secondo il Capitolato, i suoi allegati e la normativa vigente.

Art. 10 – Modalità di prenotazione, comunicazione e rendicontazione dei pasti

La rilevazione del numero dei pasti da preparare per ciascun plesso è acquisita quotidianamente dall'Appaltatore, di norma entro le ore 9:00, tramite la piattaforma informatica Telemoney e in raccordo con il referente designato dalla dirigenza scolastica. L'Appaltatore trasmette quotidianamente all'Ufficio comunale competente il riepilogo delle prenotazioni distinto per plesso e rendiconta i pasti effettivamente erogati, anche ai fini della fatturazione elettronica. Non è ammessa la fatturazione di pasti non erogati.

Art. 11 – Menù, tabelle dietetiche, grammature e approvazione ASL/SIAN

Il menù e le tabelle dietetiche devono essere acquisiti o validati dal SIAN competente, con distinzione tra alunni della scuola dell'infanzia e personale adulto avente diritto al pasto; sono articolati per stagione (Allegato A). Le grammature, formulate al crudo e al netto degli scarti, sono riportate nell'Allegato B. Non è ammesso l'utilizzo di menù di altre amministrazioni senza validazione del SIAN competente. [Asl CE Prot. n. 0188335/SIAN del 22-07-2026]

I menù sono trasmessi al Comune almeno 10 giorni lavorativi prima dell'entrata in vigore, per la pubblicazione, con indicazione dei prodotti biologici, DOP, IGP, STG e delle specie ittiche utilizzate. Ogni variazione è preventivamente autorizzata dall'Ufficio competente e, ove necessario, dal SIAN; l'Appaltatore non può apportare modifiche autonome. Variazioni temporanee sono ammesse, con comunicazione immediata, in caso di guasti agli impianti, interruzioni di servizi essenziali, scioperi, allerte alimentari o irreperibilità delle materie prime. In occasione di festività e ricorrenze sono proposti menù migliorativi a tema senza costi aggiuntivi. Le porzioni per il personale adulto sono conformi alle grammature previste per la fascia di età superiore dalle linee guida regionali.

Art. 12 – Diete speciali sanitarie

L'Appaltatore garantisce, senza oneri aggiuntivi, la fornitura di pasti conformi a diete speciali per celiachia, diabete, allergie, intolleranze e altre patologie, su richiesta corredata da idonea certificazione medica secondo le indicazioni dell'ASL. Le preparazioni sostitutive sono il più possibile equivalenti al menù ordinario. In presenza di allergie o intolleranze sono esclusi gli alimenti allergenici e i loro derivati, nel rispetto del Reg. UE 1169/2011, con formazione del personale per prevenire le contaminazioni crociate. I pasti per diete speciali sono confezionati in monoporzione sigillata, trasportati in contenitori coibentati e recano in etichetta nome e cognome dell'utente, classe/refettorio e tipologia di dieta. Le diete speciali sono elaborate e validate da un dietista o biologo nutrizionista dell'Appaltatore; la corrispondenza è verificata al momento della consegna. Le procedure sono incluse nel manuale di autocontrollo HACCP, con sezione dedicata alla gestione delle diete speciali. La documentazione sanitaria è trasmessa dal Comune nel rispetto della riservatezza dell'utente.

Art. 13 – Diete in bianco

La cucina interna predispone diete in bianco su richiesta contestuale alla prenotazione del pasto. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono attivabili per un periodo massimo di tre giorni consecutivi e sono composte, nel rispetto delle grammature e dell'equilibrio nutrizionale, da un primo asciutto o in brodo condito con olio extravergine di oliva, una porzione di carne magra o pesce al vapore/forno o formaggio fresco/prosciutto cotto, una verdura o patate lesse, pane, frutta e acqua.

Art. 14 – Diete per esigenze etico-religiose e culturali

L'Appaltatore garantisce, su richiesta scritta delle famiglie trasmessa dall'Amministrazione, la fornitura di diete differenziate per motivi etici, culturali o religiosi (tra cui dieta con esclusione di carni suine e derivati e dieta vegetariana), con sostituzione mediante legumi, uova, pesce o formaggio in alternanza settimanale e nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. Tali pasti sono confezionati in monoporzione sigillata, etichettati con nome, classe e refettorio, e mantenuti alle temperature previste fino al consumo.

Art. 16 – Educazione alimentare e ambientale

L'Appaltatore realizza, per ciascun anno scolastico e per ciascun plesso interessato, iniziative di educazione alimentare e ambientale rivolte agli alunni e, ove concordato, alle famiglie e al personale scolastico, aventi ad oggetto almeno: alimentazione equilibrata e sostenibilità, valorizzazione dei prodotti locali e a chilometro zero, stagionalità degli alimenti, corretta gestione dei rifiuti e contrasto allo spreco alimentare. Le iniziative sono concordate con l'Amministrazione, documentate e rendicontate.

TITOLO III – DERRATE, CAM, BIOLOGICO E QUALITÀ ALIMENTARE

Art. 17 – Requisiti generali delle derrate alimentari

Le derrate sono conformi alla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di alimentazione e provengono da filiera controllata. Tutti i prodotti sono di qualità superiore, in perfetto stato di conservazione, etichettati in lingua italiana, senza diciture ambigue, manomesse o poco leggibili. È vietata la fornitura di alimenti contenenti OGM. L'imballaggio secondario non deve entrare nelle aree di lavorazione. Le derrate non conformi sono immediatamente segregate e identificate in apposita area. L'Appaltatore adotta un sistema tracciabile e documentato per la gestione delle forniture, nominando un responsabile della rintracciabilità, e fornisce all'avvio l'elenco completo delle derrate (marchi, produttori, schede tecniche, certificazioni), aggiornandolo tempestivamente.

Art. 18 – CAM ristorazione collettiva

Le percentuali, le caratteristiche merceologiche e le modalità di verifica dei prodotti alimentari sono quelle previste dal D.M. 10 marzo 2020, n. 65, recante i Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, vigente alla data di indizione della procedura, nonché dai relativi chiarimenti ministeriali. In caso di discordanza tra le tabelle riepilogative del presente Capitolato e il testo dei CAM vigenti, prevale la disciplina CAM vigente. L'obbligo di applicazione dei CAM discende dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

Al servizio si applicano integralmente i CAM per la ristorazione collettiva, quali specifiche tecniche e clausole contrattuali. Costituiscono obblighi esecutivi verificabili dal DEC, con i relativi documenti di comprova: l'impiego di prodotti biologici (Reg. UE 2018/848), DOP, IGP, STG, da produzione integrata, a filiera corta e di stagione, nelle percentuali minime prescritte dai CAM per ciascuna categoria merceologica (ortofrutta, carne, pesce, uova, latte e derivati, olio extravergine, pane e prodotti da forno); l'esclusione degli OGM e la limitazione dei prodotti surgelati nei limiti CAM; la riduzione degli imballaggi e l'utilizzo, ove possibile, di acqua di rete; la riduzione degli sprechi alimentari e il recupero delle eccedenze (L. 166/2016); l'impiego di stoviglie riutilizzabili e la limitazione del monouso a prodotti compostabili conformi alla norma UNI EN 13432; l'impiego di detergenti conformi ai CAM e dotati di marchio Ecolabel UE ove previsto; l'impiego di mezzi a basso impatto ambientale per l'eventuale movimentazione residuale; la reportistica CAM periodica con i documenti di comprova (certificazioni, schede tecniche, DDT, rendiconti previsionali e consuntivi).

Il rispetto delle percentuali CAM è verificato tramite relazioni periodiche trasmesse dall'Appaltatore. La verifica in esecuzione compete al DEC, con le conseguenze indicate nella tabella che segue e, in caso di non conformità, con applicazione delle penali.

Tabella riepilogativa CAM

Ambito CAM	Obbligo dell'appaltatore	Documento di comprova	Frequenza verifica	Soggetto controllore	Conseguenza non conformità
Prodotti biologici e a qualità certificata	Rispetto delle percentuali minime CAM per categoria; comunicazione	Certificazioni bio, DOP/IGP/STG, schede tecniche, DDT, rendiconti	Periodica (semestrale) e a campione	DEC / ufficio competente	Contestazione, penale, obbligo di ripristino/compensazione

Ambito CAM	Obbligo dell'appaltatore	Documento di comprova	Frequenza verifica	Soggetto controllore	Conseguenza non conformità
	previsionale e consuntiva				
Stagionalità e filiera corta	Impiego di prodotti di stagione e a km ridotto secondo menù	Menù stagionali, DDT, schede fornitori	Per ciclo di menù	DEC	Contestazione e penale
Riduzione imballaggi e monouso	Priorità al riutilizzabile; monouso solo compostabile UNI EN 13432	Certificati di prodotto, schede tecniche	In esecuzione, a campione	DEC	Contestazione e penale
Detergenti e sanificanti	Prodotti conformi CAM/Ecolabel	Schede tecniche e di sicurezza (SDS), etichette	In esecuzione, a campione	DEC	Contestazione e penale
Riduzione sprechi e recupero eccedenze	Misure organizzative e donazione eccedenze idonee (L. 166/2016)	Report gestione sprechi/eccedenze	Periodica	DEC	Contestazione e penale
Trasporto a basso impatto	Mezzi a basso impatto ambientale	Carte di circolazione, scheda mezzi	All'avvio e a campione	DEC	Contestazione e penale

Tabella merceologica – requisiti minimi per categoria alimentare

Per le principali categorie merceologiche si applicano, quali clausole contrattuali verificabili in esecuzione dal DEC, i seguenti requisiti minimi previsti dai CAM per la ristorazione scolastica:

Categoria merceologica	Requisito minimo CAM	Documento di comprova
Frutta, ortaggi, legumi, cereali e prodotti a base di cereali (pane, pasta, riso, farina)	Biologici $\geq$ 50% in peso; di stagione secondo il calendario di stagionalità MASAF; ulteriore quota di frutta da produzione integrata (SQNPI) o equivalente	Certificazioni bio (Reg. UE 2018/848), SQNPI, DDT, schede tecniche
Uova	Biologiche	Certificazione bio, DDT
Carne avicola	Biologica $\geq$ 20% in peso	Certificazione bio, DDT
Carni bovine e suine	Da produzione conforme ai CAM (benessere animale / qualità certificata); divieto di carne ricomposta, prefritta o preimpanata	Etichettatura, certificazioni, schede tecniche
Latte e yogurt	Biologici	Certificazione bio, DDT
Olio extravergine di oliva	EVO per condimento e cottura; biologico $\geq$ 40% in capacità	Certificazione bio, schede tecniche

Categoria merceologica	Requisito minimo CAM	Documento di comprova
Prodotti ittici	Non è prevista quota minima di biologico: provenienza FAO 27 o FAO 37, specie non classificate a rischio (IUCN), taglia minima (Reg. CE 1967/2006); acquacoltura biologica ove impiegata	Documenti di provenienza, certificazioni sostenibilità (es. MSC/ASC o equivalenti)
Succhi di frutta e nettari	Biologici	Certificazione bio, etichettatura
Pomodori pelati, polpa e passata	Biologici nelle percentuali minime previste dai CAM	Certificazione bio, schede tecniche
Acqua	Di rete o microfiltrata, ove le caratteristiche chimiche lo consentano	Analisi acqua, documentazione impianto

La verifica di conformità è svolta dal DEC in corso di esecuzione, di norma per ciclo di menù e con frequenza almeno semestrale, mediante esame della documentazione di comprova e controlli a campione. Le percentuali e i requisiti indicati si intendono riferiti ai CAM per la ristorazione collettiva di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, vigenti alla data di indizione della procedura e alle relative indicazioni esplicative ministeriali; in caso di successivo aggiornamento dei CAM, si applica la disciplina vigente ai sensi della clausola di prevalenza del presente articolo.

Art. 19 – Mensa scolastica biologica

Il servizio si qualifica obbligatoriamente come mensa scolastica biologica ed è erogato secondo la disciplina del presente articolo, in aggiunta agli obblighi CAM di cui all'art. 18.

- 1) Qualificazione. Il servizio è erogato in conformità al Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017, n. 14771, come modificato dal Decreto Interministeriale 2 maggio 2024, n. 196072, e al Regolamento UE 2018/848, ai fini del conseguimento e del mantenimento della qualifica di mensa scolastica biologica.
- 2) Percentuali minime. Le derrate rispettano le percentuali minime di prodotti biologici previste dalla normativa vigente per la qualificazione della mensa biologica, per ciascuna categoria merceologica e per il valore complessivo delle forniture. Si rimanda alle tabelle dietetiche.
- 3) Certificazioni. L'Appaltatore e i fornitori sono in possesso di valida certificazione biologica rilasciata da organismo di controllo autorizzato. L'Appaltatore trasmette le certificazioni all'avvio e ne garantisce l'aggiornamento.
- 4) Tracciabilità documentale. È garantita la tracciabilità documentale della filiera biologica (documenti giustificativi, certificati di conformità, DDT), disponibile in ogni momento per la Stazione Appaltante.
- 5) Report periodici. L'Appaltatore trasmette report periodici, di norma per ciclo di menù e con consuntivo semestrale, attestanti i quantitativi e le percentuali di prodotti biologici effettivamente impiegati per categoria, con i relativi documenti di comprova.
- 6) Verifiche. Il DEC verifica in esecuzione il mantenimento della qualifica biologica, delle percentuali e della tracciabilità, mediante esame documentale e controlli a campione; la Stazione Appaltante può disporre verifiche presso l'organismo di certificazione competente.

7) Sostituzioni. Le sostituzioni dei prodotti biologici sono ammesse esclusivamente previa autorizzazione della Stazione Appaltante, nei casi e con le modalità di cui all'art. 20, e non possono compromettere il mantenimento della qualifica di mensa biologica e delle percentuali minime.

8) Penali. Il mancato rispetto delle percentuali minime di biologico, l'impiego di prodotti privi di certificazione biologica in luogo di quelli dovuti, la sostituzione non autorizzata con prodotti convenzionali e la mancata trasmissione della documentazione e della reportistica biologica comportano l'applicazione delle penali di cui all'art. 69 e, nei casi gravi o reiterati tali da compromettere la qualifica di mensa biologica, costituiscono grave inadempimento ai fini della risoluzione ex art. 70.

Art. 20 – Reperibilità dei prodotti biologici e criteri di sostituzione

In caso di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'Appaltatore presenta al Comune motivata richiesta di autorizzazione alla sostituzione. La reperibilità si considera compromessa in presenza di irreperibilità generalizzata, indisponibilità temporanea per interruzioni della catena di fornitura, conflitto con criteri di sostenibilità ambientale (approvvigionamento da fonti molto distanti) o impatti economici anomali. I prodotti non reperibili sono sostituiti, in via prioritaria, con altri prodotti biologici alternativi; solo in mancanza documentata di alternative è ammesso il ricorso a prodotti convenzionali, fermo il rispetto delle percentuali minime e delle eventuali offerte migliorative. Ove la sostituzione con prodotti convenzionali si protragga per un periodo significativo, si procede a valutazione congiunta con l'Amministrazione per definire eventuali adeguamenti economici compensativi in favore del Comune.

Art. 21 – Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura e allergeni

L'Appaltatore garantisce la piena tracciabilità e rintracciabilità delle derrate lungo la filiera, ai sensi del Reg. CE 178/2002, e la corretta etichettatura e informazione sugli alimenti ai sensi del Reg. UE 1169/2011, con particolare riguardo alla gestione degli allergeni. È mantenuta e aggiornata una lista completa delle pietanze con indicazione degli allergeni, revisionata periodicamente e a ogni nuova introduzione. Il responsabile della rintracciabilità assicura la disponibilità in ogni momento delle certificazioni e dei documenti comprovanti qualità e conformità delle derrate.

Art. 22 – Divieti alimentari e caratteristiche qualitative minime

È vietato l'uso di alimenti transgenici e la conservazione di derrate deperibili risultanti in eccesso. Sono esclusi panna, merendine, dessert e succhi confezionati, bibite dolci e gassate, salvo diverse previsioni delle tabelle dietetiche. I condimenti sono limitati all'olio extravergine di oliva; il sale è esclusivamente iodato e utilizzato con moderazione. Le carni, il latte e i derivati provengono da filiera nazionale o a chilometro zero secondo i CAM. Tutti i prodotti possiedono le migliori condizioni di freschezza ed sono esenti da difetti che ne pregiudichino il consumo.

Art. 23 – Controllo fornitori, schede tecniche e certificazioni

L'Appaltatore comunica all'avvio l'elenco dei fornitori e delle derrate impiegate, con schede tecniche e certificazioni, aggiornandolo in caso di variazioni. Acquisisce dai fornitori e rende disponibili in ogni momento le certificazioni comprovanti la qualità e la conformità delle derrate, in linea con il Capitolato e con l'offerta tecnica. La Stazione Appaltante può richiedere in qualsiasi momento la relativa documentazione.

TITOLO IV – CUCINA INTERNA, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE

Art. 24 – Cucina interna, centro di cottura e mensa interna

Il servizio è reso mediante gestione della cucina/refettorio comunale (mensa interna) messa a disposizione dall'Amministrazione, presso cui l'Appaltatore esegue, con proprio personale e sotto la propria direzione e responsabilità, tutte le operazioni di approvvigionamento, manipolazione, preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione. L'Appaltatore assicura la notifica/registrazione sanitaria dell'attività ai sensi del D.Lgs. 193/2007, i requisiti igienico-sanitari di legge, l'adeguata capacità produttiva rispetto al fabbisogno e l'attuazione del piano di autocontrollo HACCP (Allegato P).

La gestione della mensa interna comprende la conduzione della cucina e del refettorio, la pulizia e sanificazione, la manutenzione ordinaria delle attrezzature e la gestione delle dotazioni, secondo gli artt. 7, 25, 29 e 31. Le dotazioni della cucina/refettorio sono quelle indicate all'art. 7 e nell'Allegato C.

L'Appaltatore predispone un piano di emergenza e continuità (Allegato L) che, in caso di temporanea indisponibilità della cucina interna, individui una soluzione alternativa idonea (anche mediante centro di cottura esterno regolarmente registrato all'ASL) attivabile senza interruzione del servizio, nel rispetto delle temperature e della sicurezza alimentare.

Art. 25 – Preparazione e cottura dei pasti

I pasti sono prodotti presso la cucina interna nel rispetto del Reg. CE 852/2004 e della normativa igienico-sanitaria vigente, con lavorazioni effettuate il giorno stesso del consumo (legame fresco-caldo). Le preparazioni consentite in differita sono ammesse solo in presenza di abbattitore di temperatura conforme. L'Appaltatore garantisce primi piatti asciutti espressi ultimati subito prima della somministrazione, condizionamento separato di pasta e sughi da unire prima della distribuzione, disponibilità giornaliera di pane e frutta, rispetto delle grammature formulate al crudo, uso di olio extravergine di oliva e di sale iodato, riduzione del sale, esclusione di frittture e cotture al sangue, esclusione di prodotti di scarsa qualità. È prevista la produzione di un surplus minimo per far fronte a imprevisti. L'intera produzione è documentata nel piano di autocontrollo HACCP.

Art. 26 – Confezionamento

Ove i pasti debbano essere movimentati verso altri plessi ai sensi dell'art. 27, il confezionamento avviene presso la cucina interna in contenitori idonei al contatto alimentare, tali da garantire il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche, dotati di vaschette interne in acciaio inox con coperchi a chiusura ermetica e termica e sottoposti a pulizia e sanificazione giornaliera. Le diete speciali sono comunque confezionate in monoporzione sigillata ed etichettata.

Art. 27 – Trasporto interno e residuale dei pasti

Poiché il servizio è reso con cucina interna, il trasporto è di norma limitato all'eventuale movimentazione interna e residuale dei pasti tra i plessi comunali, in particolare tra via Serao e via Leopardi, circa 2 km), nonché alle soluzioni di emergenza di cui all'art. 24. La movimentazione è effettuata con automezzi idonei ai sensi di legge, esclusivamente destinati al trasporto di alimenti, con vano di carico coibentato, sanificabile e igienizzabile, e con contenitori isotermici che garantiscano le temperature. È vietato il trasporto promiscuo con materiali che possano generare contaminazione.

Costituisce criterio premiale in sede di offerta tecnica, e non requisito di partecipazione né causa di esclusione, l'impiego di mezzo elettrico o a bassissimo impatto ambientale per l'eventuale trasporto residuale tra i plessi.

Per ciascuna movimentazione è emesso un documento di trasporto con data, plesso destinatario e numero di pasti; i mezzi sono sanificati almeno settimanalmente e ogniqualvolta necessario, con tracciabilità documentata; l'Appaltatore garantisce il ritiro, la pulizia e la sanificazione dei contenitori; il personale addetto mantiene un comportamento corretto e collaborativo nei plessi, senza sostare oltre il tempo necessario e richiudendo accessi e cancelli.

Art. 28 – Temperature e tempi massimi

Durante la produzione, l'eventuale movimentazione residuale e fino alla somministrazione, i cibi caldi mantengono una temperatura non inferiore a +65 °C e i cibi freddi non superiore a +10 °C. Nel caso di movimentazione residuale tra plessi, il tempo tra la fine della preparazione e la somministrazione è contenuto entro limiti compatibili con la sicurezza alimentare. La rilevazione delle temperature è effettuata, a cura del personale dell'Appaltatore, in fase di produzione, all'eventuale partenza e arrivo e prima della somministrazione, mediante termometri certificati e tarati (a infissione e a infrarossi); le rilevazioni sono registrate.

Art. 29 – Distribuzione, porzionamento, scodellamento e somministrazione

L'Appaltatore garantisce in ciascun plesso il servizio di distribuzione con somministrazione al tavolo, a propria cura e spese.

Rapporto minimo addetti/utenti. Il rapporto minimo tra addetti alla distribuzione e utenti, salvo diversa motivata determinazione della Stazione Appaltante, è pari ad almeno 1 addetto ogni 50 utenti presenti nel turno di refezione, computando anche il personale adulto avente diritto al pasto. Gli addetti alla distribuzione, distinti dal personale di cucina e di pulizia, svolgono il servizio fino al completamento dei pasti.

Compiti degli addetti alla distribuzione. Gli addetti provvedono a: allestimento dei tavoli con tovaglette, tovaglioli, stoviglie, posate, bicchieri e caraffe; controllo, all'arrivo dei contenitori, della corrispondenza tra quantità ricevute e ordinate e rilevazione delle temperature; distribuzione ai soli bambini seduti al tavolo, secondo l'ordine delle portate e con il divieto di aprire i contenitori prima dell'inizio del servizio; disponibilità in refettorio di olio extravergine di oliva e sale iodato; condimento delle verdure in loco immediatamente prima del consumo; somministrazione del formaggio grattugiato sul primo piatto ove richiesto; distribuzione delle intere porzioni per fascia d'età, con eventuali richieste sino a esaurimento; distribuzione della frutta dopo il secondo piatto.

Somministrazione in aula. Nei plessi privi di refettorio dedicato (Plesso di Via Leopardi) la somministrazione avviene in multiporzione direttamente nelle aule, con allestimento, distribuzione, riassetto, pulizia e sanificazione degli spazi utilizzati a cura dell'Appaltatore, nel rispetto delle medesime prescrizioni igieniche.

Divieto di commistione. Le attività di pulizia e sanificazione non possono essere svolte contestualmente alla distribuzione dei pasti né dagli stessi operatori addetti alla somministrazione nel medesimo frangente; il personale addetto alla distribuzione indossa divisa distinta e riconoscibile rispetto al personale addetto al trasporto e alla pulizia.

Diete speciali. Gli addetti verificano al momento della consegna la corrispondenza dei pasti destinati a diete speciali, che recano etichetta con nominativo dell'utente, classe/refettorio e tipologia di dieta, adottando ogni cautela per prevenire la contaminazione crociata e lo scambio di pasti.

Responsabilità. La responsabilità della corretta esecuzione della distribuzione e della somministrazione, comprese la gestione delle diete speciali e la sicurezza degli utenti, ricade interamente sull'Appaltatore.

Art. 30 – Stoviglie, posate, bicchieri, caraffe e materiale di consumo

L'Appaltatore fornisce tutto il materiale necessario alla somministrazione e al consumo dei pasti, con priorità netta ai prodotti riutilizzabili conformi ai CAM e in un'ottica di riduzione della plastica e del monouso. Il ricorso al monouso è ammesso solo per documentate esigenze tecniche e limitato a prodotti biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. È escluso l'utilizzo di materiali non idonei o non conformi al contatto alimentare; l'eventuale utilizzo di melamina o di materiali plastici riutilizzabili è ammesso solo se conforme alla normativa sul contatto alimentare, sicuro per l'utenza infantile e previamente autorizzato dalla Stazione Appaltante. Sono comunque esclusi i contenitori in alluminio per la preparazione o conservazione, salvo quelli espressamente idonei all'uso alimentare.

Tenuto conto della fascia di età degli alunni della scuola dell'infanzia, i materiali impiegati sono idonei al contatto alimentare, sicuri per i bambini piccoli e resistenti; è privilegiato l'uso di bicchieri, borracce e stoviglie non fragili e infrangibili. Le posate riutilizzabili sono in acciaio inox o materiale idoneo, resistenti all'uso e certificate per il contatto alimentare. L'Appaltatore assicura lavaggio, sanificazione, reintegro e sostituzione delle dotazioni. Le specifiche sui materiali costituiscono obbligo esecutivo e non requisito escludente non verificato.

Art. 31 – Pulizia e sanificazione della cucina interna, dei refettori e dei locali connessi

L'Appaltatore assicura la pulizia e sanificazione quotidiana della cucina interna, dei refettori, dei locali connessi, dei servizi igienici e degli spogliatoi assegnati al proprio personale, nonché delle attrezzature, degli arredi, dei carrelli e delle stoviglie, secondo il programma delle pulizie e il piano HACCP, con schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati. I prodotti per la pulizia sono conformi ai CAM e, ove previsto, dotati di marchio Ecolabel UE, custoditi in armadietti chiusi non accessibili a personale non addetto e tenuti separati dagli alimenti. È vietato lo smaltimento di rifiuti negli scarichi. Prima dell'inizio dell'anno scolastico e delle pause è effettuata una sanificazione straordinaria della cucina e del refettorio.

TITOLO V – IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE, HACCP E CONTROLLI ANALITICI

Art. 32 – Normativa igienico-sanitaria applicabile

Il servizio è eseguito nel rispetto, tra l'altro, della seguente normativa: Reg. CE 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare); Reg. CE 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari); Reg. CE 853/2004 (requisiti specifici per gli alimenti di origine animale), ove pertinente; Reg. CE 2073/2005 (criteri microbiologici); Reg. UE 1169/2011 (etichettatura e informazioni ai consumatori); Reg. UE 2017/625 (controlli ufficiali lungo la filiera agroalimentare); Reg. UE 2021/382 (cultura della sicurezza alimentare – Food Safety Culture); D.Lgs. 193/2007; nonché della normativa nazionale e regionale applicabile e delle Linee guida della Regione Campania sulla ristorazione scolastica.

Art. 33 – Piano HACCP e Food Safety Culture

A tutte le fasi del servizio, comprese trasporto e distribuzione, si applica il sistema HACCP. L'Appaltatore adotta e mantiene un manuale di autocontrollo aggiornato, con procedure documentate, registrazioni delle temperature e delle non conformità e sezione dedicata alla gestione delle diete speciali, e promuove la cultura della sicurezza alimentare ai sensi del Reg. UE 2021/382. È individuato un responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, il cui nominativo è comunicato al Comune.

Art. 34 – Campionatura rappresentativa del pasto

L'Appaltatore conserva quotidianamente, presso la cucina/refettorio comunale e, ove vi sia movimentazione residuale dei pasti, presso ciascun punto di distribuzione interessato, un campione rappresentativo di ciascuna tipologia di pietanza prodotta, prelevato al termine del ciclo di preparazione, in quantità non inferiore a 150 grammi, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati con data e ora di inizio conservazione e denominazione del prodotto. I campioni sono conservati a -18 °C per almeno 72 ore; quelli raccolti il venerdì sono conservati fino al martedì successivo. I campioni sono messi a disposizione delle autorità competenti in caso di sospetta tossinfezione o di accertamenti igienico-sanitari.

Art. 35 – Controlli analitici su alimenti, superfici, acqua e mani operatori

L'Appaltatore effettua analisi di laboratorio su alimenti, superfici, acqua e mani degli operatori, presso laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025, indipendente e privo di conflitti di interesse. I parametri microbiologici sono quelli del Reg. CE 2073/2005 e della normativa vigente; per i parametri chimici si applica la normativa vigente in materia di acque destinate al consumo umano. Il mancato rispetto costituisce non conformità analitica, con obbligo di evidenziare le azioni correttive adottate.

Costituisce parte integrante del contratto il piano minimo dei controlli analitici (Allegato da presentare), articolato come segue, salvo integrazioni prescritte da ASL/SIAN:

Matrice	Frequenza minima	Parametri di riferimento
Alimenti presso la cucina/refettorio comunale	Almeno 2/anno	Carica batterica totale, Enterobacteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella su piatti pronti; per materie prime (carni, pesce, derivati del latte) parametri di riferimento; per il pesce ricerca istamina

Matrice	Frequenza minima	Parametri di riferimento
Alimenti presso i plessi di distribuzione	Almeno 1/anno per plesso, a rotazione	Parametri microbiologici come sopra sui piatti pronti
Acqua (anche di rete)	Almeno 2/anno	Microbiologici (Enterococchi, Coliformi, E. coli) e chimici secondo normativa acque potabili
Tamponi su superfici a contatto con alimenti	Almeno 2/anno per cucina e per plesso	Carica mesofila aerobia, Enterobacteriaceae, E. coli
Tamponi su mani degli operatori	Almeno 2/anno per sede	Stafilococchi coagulasi positivi, Enterobacteriaceae, E. coli
Ortofrutta presso la cucina/refettorio comunale	Almeno 4/anno	Ricerca residui fitosanitari; per prodotti biologici, coerenza con Reg. UE 2018/848

Le frequenze e i parametri sopra indicati costituiscono base minima.

I prelievi avvengono in contenitori sterili ed etichettati, con verbale indicante ora, luogo, codice campione e temperatura; i campioni sono refrigerati e consegnati al laboratorio nei tempi idonei. I certificati riportano luogo, orario, temperatura e strumenti utilizzati, garantendo l'anonimato degli operatori ove previsti tamponi. La Stazione Appaltante può disporre campionamenti propri; in caso di esito non conforme i costi ricadono sull'Appaltatore, fatte salve le penali e le azioni contrattuali.

Art. 36 – Gestione delle non conformità alimentari e blocco derrate

In caso di rilevazione di non conformità che imponga la sostituzione di una o più pietanze, l'Appaltatore vi provvede immediatamente, senza ritardo e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione. I controlli possono dar luogo al blocco delle derrate, anche in via cautelare in presenza di rischi potenziali per la salute, con eventuale modifica dei menù concordata con il Comune, senza che ciò comporti interruzione del servizio; l'eventuale interruzione è imputabile all'Appaltatore, con applicazione delle penali.

Art. 37 – Pest control, disinfestazione e derattizzazione

L'Appaltatore attua, per l'intera durata dell'appalto, un piano di monitoraggio degli infestanti sistematico e documentato, con interventi periodici di disinfestazione e derattizzazione eseguiti da impresa specializzata in possesso di idonea certificazione, in orari diversi da quelli di preparazione e somministrazione, previo coordinamento con il Comune. L'intera filiera è coperta da programma di pest control con report periodici.

Art. 38 – Gestione dei rifiuti, raccolta differenziata e divieto di smaltimento negli scarichi

L'Appaltatore provvede quotidianamente alla raccolta differenziata degli avanzi e dei residui, con fornitura del materiale necessario, del D.Lgs. 152/2006. È vietato lo smaltimento di qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari; gli eventuali costi di ripristino per otturazioni riconducibili al servizio sono a carico dell'Appaltatore. È vietato il deposito, anche temporaneo, di contenitori di rifiuti in prossimità dei refettori o nei cortili scolastici, salvo autorizzazione scritta. Lo smaltimento di eventuali rifiuti speciali è a carico dell'Appaltatore secondo la normativa vigente.

TITOLO VI – PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO

Art. 39 – Personale impiegato

Il personale impiegato è numericamente e professionalmente adeguato a garantire un servizio efficiente, tempestivo e ordinato, corrispondente per numero, mansioni e livelli a quanto dichiarato in offerta. Prima dell'avvio del servizio l'Appaltatore trasmette l'elenco nominativo del personale con qualifiche, livelli contrattuali, mansioni, monte ore complessivo e per singolo operatore e schema settimanale dei turni, unitamente alle posizioni INPS/INAIL e, per le figure di responsabilità, ai curricula.

L'organico comprende almeno: un cuoco responsabile presso la cucina/refettorio comunale o presso la struttura produttiva eventualmente utilizzata in caso di emergenza; un coordinatore del servizio, referente nei rapporti con l'Amministrazione, il cui nominativo è comunicato entro 15 giorni dall'aggiudicazione, reperibile telefonicamente; un dietista o biologo nutrizionista incaricato della predisposizione dei menù e delle diete speciali; un responsabile qualità. È assicurata la continuità del personale nei plessi di assegnazione; le sostituzioni sono tempestivamente comunicate al Comune e i nuovi inserimenti sono preceduti da adeguato affiancamento. Il personale mantiene un comportamento professionale, cortese e collaborativo. Il Comune verifica in ogni momento la corrispondenza tra personale effettivamente impiegato e quanto dichiarato in gara.

Art. 40 – CCNL applicabile (art. 11 D.Lgs. 36/2023)

Il CCNL di riferimento individuato dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 36/2023 è il **CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo**, vigente ratione temporis. L'Appaltatore applica integralmente il trattamento previsto dal CCNL, anche oltre la scadenza e fino al rinnovo, indipendentemente dall'adesione ad associazioni sindacali. Gli adeguamenti economici del CCNL nel corso dell'appalto restano a carico dell'Appaltatore, salva l'applicazione della revisione prezzi di cui all'art. 60.

L'operatore economico può applicare un diverso CCNL soltanto se dimostra, con relazione comparativa prodotta in sede di offerta, l'equivalenza delle tutele economiche e normative con riferimento almeno a: retribuzione, orario di lavoro, ferie, permessi, malattia, infortunio, scatti di anzianità, mensilità, classificazione e inquadramento, previdenza, assistenza sanitaria integrativa e bilateralità, come previsto all'art. 5.

Art. 41 – Clausola sociale

Non si applica Cd. Clausola sociale.

Art. 42 – Formazione del personale

L'Appaltatore assicura la formazione e l'aggiornamento del personale, differenziati per figura professionale, in materia almeno di: igiene e sicurezza alimentare e autocontrollo HACCP; sicurezza sul lavoro e igiene personale; gestione degli allergeni e delle diete speciali; etichettatura e obblighi informativi ex Reg. UE 1169/2011; CAM, gestione ambientale e contrasto allo spreco; comunicazione e relazione con l'utenza scolastica minore; gestione delle emergenze; cultura della sicurezza alimentare (Food Safety Culture). Le modalità dei corsi sono comunicate al Comune con congruo anticipo e al termine è trasmessa una relazione con l'elenco dei partecipanti e gli argomenti trattati.

Art. 43 – Certificato penale per il personale a contatto con minori

Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39, l'Appaltatore garantisce che tutto il personale a contatto con minori impiegato nel servizio sia in possesso del certificato del casellario giudiziale attestante l'assenza delle condanne ivi previste, acquisendo la relativa documentazione prima dell'impiego e aggiornandola in caso di nuove assunzioni. L'acquisizione e la conservazione della documentazione avvengono nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali, evitando la trasmissione al Comune di dati giudiziari non necessari, salvo specifica richiesta nei limiti di legge.

Art. 44 – Vestiario, DPI e identificazione del personale

L'Appaltatore fornisce a tutto il personale idonei indumenti di lavoro e i dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti per ciascuna mansione, conformi alla normativa in materia di igiene e sicurezza. Gli indumenti sono distinti per fase operativa (produzione, trasporto, distribuzione, pulizia). Ogni operatore indossa camice e copricapo puliti e un cartellino identificativo con nome, mansione e denominazione dell'impresa. L'Appaltatore fornisce inoltre kit monouso per i visitatori e per gli organismi di controllo (camice, copricapo, mascherina, copribarba) e disinfettante per le mani, coerentemente con il DUVRI.

Art. 45 – DUVRI, cooperazione e coordinamento della sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008 è redatto il DUVRI relativo alle attività oggetto dell'appalto, considerando il Comune quale committente e le direzioni scolastiche quali datori di lavoro titolari della disponibilità giuridica dei locali. In fase di gara è allegato un DUVRI ricognitivo con indicazione dei costi della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso; prima dell'avvio il documento è integrato e personalizzato sui rischi specifici dei plessi e sottoscritto per accettazione dall'Appaltatore. È convocata una riunione di cooperazione e coordinamento con i referenti del Comune, dell'Appaltatore, delle istituzioni scolastiche e dei rispettivi RSPP. Restano distinti gli oneri interferenziali (non ribassabili), i costi della sicurezza aziendale (da indicare in offerta) e i costi della manodopera (stimati dalla SA), come precisato all'art. 6.

TITOLO VII – GESTIONE INFORMATIZZATA, PRIVACY E COMUNICAZIONI

Art. 46 – Piattaforma informatica per la prenotazione e la gestione dei pasti

La Stazione Appaltante mette a disposizione dell'Operatore Economico, a proprio carico, una piattaforma informatica in modalità web application responsive (Telemoney), secondo le specifiche minime indicate dal disciplinare o dagli allegati. La piattaforma consente, di norma: la gestione delle anagrafiche utenti per nucleo familiare; la prenotazione, la disdetta e la gestione delle presenze e dei pasti, comprese le diete speciali e in bianco; la pubblicazione dei menù e delle tabelle dietetiche; la reportistica e le statistiche per plesso, classe e tipologia di dieta, nel rispetto del GDPR; la gestione dei pagamenti elettronici **esclusivamente mediante PagoPA** e senza oneri per l'Amministrazione e per gli utenti; la gestione di solleciti e morosità e il rilascio di attestazioni; la comunicazione verso gli utenti via e-mail, SMS e notifiche; l'accesso web per gli operatori comunali con profili di autorizzazione differenziati; l'interoperabilità con i sistemi dell'Ente e l'assistenza tecnica continuativa.

Art. 47 – Protezione dei dati personali e nomina a responsabile del trattamento

Il trattamento dei dati personali connessi all'esecuzione del contratto avviene nel rispetto del Reg. UE 2016/679 (GDPR), del D.Lgs. 196/2003 e del D.Lgs. 101/2018. In relazione ai dati trattati per conto del Comune, l'Appaltatore è designato Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 GDPR, con apposito atto. L'Appaltatore adotta misure tecniche e organizzative adeguate ai rischi, assicura la formazione del personale e gli obblighi di riservatezza, la localizzazione dei dati e la loro restituzione o cancellazione a fine contratto, la gestione dei sub-responsabili, le procedure di notifica e gestione dei data breach e il diritto di audit del titolare. Ove necessario, fornisce la valutazione d'impatto (DPIA). Il titolare del trattamento è il Comune di San Cipriano d'Aversa.

TITOLO VIII – CONTROLLI, DEC, COMMISSIONE MENSA E QUALITÀ

Art. 48 – Direzione dell'esecuzione: RUP e DEC

La Stazione Appaltante vigila sull'esecuzione del contratto tramite il RUP e il DEC, nominato ai sensi dell'Allegato II.14 D.Lgs. 36/2023. Il DEC coordina, dirige e controlla tecnicamente e contabilmente l'esecuzione; effettua controlli e ispezioni, anche senza preavviso, su preparazione, trasporto, distribuzione, temperature, grammature, rispetto del menù e dei CAM; redige i verbali di controllo (Allegato H), impartisce ordini di servizio, formula contestazioni, propone al RUP l'applicazione delle penali e cura la verifica di conformità/regolare esecuzione. RUP e DEC operano in reciproco coordinamento nei rispettivi ambiti. La Stazione Appaltante assicura comunque l'effettivo controllo dell'esecuzione del servizio, anche mediante DEC interno o altro soggetto incaricato, secondo il D.Lgs. 36/2023 e l'Allegato II.14.

Art. 49 – Controlli della Stazione Appaltante

Il Comune effettua, in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso, controlli tecnico-ispettivi presso la cucina/refettorio comunale, l'eventuale centro di cottura esterno utilizzato in emergenza, i punti di somministrazione e i mezzi eventualmente impiegati per la movimentazione residuale, verificando la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti, il rispetto delle norme igieniche, i tempi e le modalità di preparazione, trasporto, consegna, porzionatura e servizio, l'etichettatura e le scadenze, le procedure di sanificazione, le condizioni degli automezzi, l'idoneità e il decoro del personale, la preparazione delle diete speciali, la qualità organolettica e il gradimento, con accesso a tutta la documentazione tecnica (schede tecniche, ricettario, piano HACCP, certificazioni, attestati formativi, registri, piani infestanti). L'Appaltatore garantisce la massima collaborazione e mette a disposizione la documentazione richiesta.

Art. 50 – Controlli ASL/SIAN e altri organi competenti

Restano ferme le competenze di controllo igienico-sanitario dell'ASL, del SIAN e degli altri organi preposti, che possono effettuare prelievi di alimenti finiti e semilavorati, tamponi su superfici sanificate e analisi chimico-microbiologiche. L'Appaltatore comunica tempestivamente al Comune gli eventuali sopralluoghi e ispezioni di ASL o organi di controllo, trasmettendo i relativi verbali.

Art. 51 – Commissione Mensa

Ove costituita, la Commissione Mensa svolge funzioni di monitoraggio, assaggio e proposta sull'andamento del servizio e sul gradimento dell'utenza, accedendo ai locali di somministrazione e, previa dotazione dei DPI monouso forniti dall'Appaltatore, alla cucina/refettorio comunale. La Commissione non esercita poteri contrattuali: le contestazioni e i rilievi formali all'Appaltatore competono esclusivamente al Comune tramite RUP/DEC. Composizione, nomina e attribuzioni sono disciplinate da apposito atto dell'Amministrazione.

Art. 52 – Metodologia dei controlli

I controlli sono svolti secondo le metodologie previste dalla normativa vigente, anche mediante documentazione fotografica, riprese e prelievo di campioni rappresentativi, senza interferire con le attività di produzione. Il personale di controllo non interloquisce con il personale operativo

dell'Appaltatore e viceversa. Gli esiti sono formalizzati per iscritto; eventuali difformità danno luogo a contestazione formale per inadempimento e all'applicazione delle penali.

Art. 53 – Reportistica periodica dell'appaltatore

L'Appaltatore trasmette al Comune, con cadenza almeno mensile, una reportistica sul servizio contenente: pasti ordinati e consegnati; diete speciali erogate; non conformità rilevate e azioni correttive; registrazioni delle temperature; rendicontazione CAM e prodotti biologici/locali; gestione degli sprechi e delle eccedenze; reclami; pulizie e sanificazioni; formazione svolta; esiti dei controlli analitici. La reportistica costituisce presupposto per la verifica di conformità e per la liquidazione.

TITOLO IX – OBBLIGHI CONTRATTUALI, PAGAMENTI, GARANZIE E RESPONSABILITÀ

Art. 54 – Obblighi dell'appaltatore

Fermo quanto previsto dagli altri articoli, l'Appaltatore è obbligato, ai sensi dell'art. 102 D.Lgs. 36/2023, a: eseguire il servizio a regola d'arte, con continuità e nel rispetto del Capitolato, delle tabelle dietetiche e della normativa igienico-sanitaria; ottenere e mantenere le autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività; provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature proprie; dotare i plessi degli strumenti necessari (bilance certificate per il controllo delle grammature, scaldavivande idonei, termometri tarati); comunicare all'avvio il domicilio, i responsabili del servizio, l'elenco dei fornitori e, ove previsto dal piano di emergenza, la sede dell'eventuale centro di cottura alternativo; nominare il coordinatore e garantirne la partecipazione alle riunioni; assumere ogni responsabilità per danni a persone e cose provocati nell'esecuzione; rispettare gli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e in materia di prevenzione della corruzione e trasparenza, per quanto compatibili.

Trattandosi di aggiudicazione secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa, le migliori, le soluzioni organizzative, le dotazioni, i livelli prestazionali e ogni ulteriore impegno dichiarato dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica costituiscono obbligazioni contrattuali vincolanti, che l'Appaltatore è tenuto a eseguire integralmente senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, salvo diversa previsione espressa degli atti di gara. Dove il presente Capitolato richiama eventuali proposte migliorative, queste sono vincolanti solo se offerte dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.

Costituiscono, a titolo esemplificativo, possibili migliorie valutabili secondo il disciplinare: fornitura di un secondo frigorifero, di congelatore e di abbattitore; dotazioni aggiuntive per la cucina e il refettorio; soluzioni per la riduzione della plastica e del monouso; impiego di mezzo elettrico per l'eventuale trasporto residuale tra i plessi; soluzioni organizzative per l'eventuale estensione del servizio. Le migliorie offerte diventano obbligazioni contrattuali, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

Art. 55 – Obblighi del Comune

Il Comune mette a disposizione i locali per la distribuzione e il consumo dei pasti d'intesa con l'istituzione scolastica; sostiene le spese di energia elettrica e acqua e provvede alla manutenzione straordinaria degli impianti e delle strutture comunali, salvo i danni imputabili all'Appaltatore; aggiorna tempestivamente le informazioni utili all'esecuzione (utenti, diete, variazioni logistiche); comunica con congruo anticipo le sospensioni del servizio; nomina RUP e DEC; provvede ai pagamenti nei termini di legge; assicura la collaborazione necessaria.

Art. 56 – Avvio del servizio e verbale di consegna

L'avvio dell'esecuzione è disposto dal RUP, anche in via d'urgenza nei casi di legge, e risulta da verbale di consegna redatto in contraddittorio, con attestazione della sussistenza dei presupposti tecnici e organizzativi, ivi compresa la disponibilità della cucina/refettorio comunale e delle dotazioni necessarie, nonché dell'eventuale soluzione alternativa prevista dal piano di emergenza. La data di effettivo avvio per ciascun anno scolastico è comunicata all'Appaltatore in funzione del calendario scolastico e comunque – di norma – a partire dal 1° ottobre.

Art. 57 – Consegna e restituzione di locali e attrezzature

Prima dell'avvio è effettuato un sopralluogo congiunto presso la cucina interna, il refettorio, i locali connessi e gli eventuali punti di distribuzione, con redazione di verbale in contraddittorio sullo stato di conservazione e funzionalità di locali, attrezzature, arredi e dotazioni. Alla scadenza l'Appaltatore riconsegna locali e attrezzature in buono stato, tenuto conto del normale deperimento d'uso, con verbale di riconsegna in contraddittorio nel quale il Comune può formulare rilievi.

Art. 58 – Corrispettivo, contabilizzazione e fatturazione

Il corrispettivo è determinato applicando il prezzo unitario a pasto offerto in gara al numero di pasti effettivamente ordinati ed erogati, rilevati tramite la piattaforma informatica. La fatturazione è mensile ed elettronica, in via posticipata, corredata del dettaglio dei pasti forniti e distribuiti nel periodo, con indicazione del CIG, dell'IBAN dedicato e dei costi della sicurezza. In assenza degli elementi essenziali le fatture sono restituite per l'integrazione. Trovano applicazione, ove previste, le disposizioni in materia di scissione dei pagamenti (split payment).

Art. 59 – Pagamenti, DURC e tracciabilità

I pagamenti sono disposti entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica regolare, previa verifica della regolare esecuzione del servizio, della documentazione di supporto, del DURC e degli obblighi di tracciabilità. Eventuali sospensioni per irregolarità della fattura, contestazioni sul servizio o DURC irregolare interrompono o sospendono i termini nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

Art. 60 – Revisione prezzi

Ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 36/2023 e dell'Allegato II.2-bis, il contratto contiene la clausola di revisione prezzi, che si intende qui inserita e prevale su ogni difforme previsione. La revisione opera al verificarsi di variazioni del costo dei servizi o delle forniture, in aumento o in diminuzione, superiori alla soglia del 5% dell'importo complessivo del contratto, e nella misura dell'80% della variazione eccedente tale soglia, con le modalità e i parametri di cui all'art. 60 e all'Allegato II.2-bis. La revisione è attivata su istanza documentata della parte interessata; il RUP svolge la relativa istruttoria verificando presupposti e importi. La clausola opera in coerenza con il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui all'art. 9.

Art. 61 – Rinegoziazione e conservazione dell'equilibrio contrattuale

Ai sensi dell'art. 9 D.Lgs. 36/2023, qualora sopravvengano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto — anche in relazione alla variazione dei costi delle derrate, dell'energia, dei carburanti, del personale o all'organizzazione scolastica — la parte svantaggiata ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede. La rinegoziazione non sospende l'esecuzione del contratto.

Art. 62 – Modifiche contrattuali, quinto d'obbligo e proroga tecnica

Le modifiche contrattuali sono ammesse nei soli casi e limiti dell'art. 120 D.Lgs. 36/2023. La Stazione Appaltante può imporre l'esecuzione di prestazioni in aumento o in diminuzione entro il quinto dell'importo contrattuale (quinto d'obbligo), alle medesime condizioni, senza che l'Appaltatore possa far valere il diritto alla risoluzione. La proroga tecnica è ammessa ai sensi dell'art. 120, comma 11, per

il tempo strettamente necessario alla conclusione della nuova procedura. Sono esclusi rinnovi taciti e proroghe generiche.

Art. 63 – Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti e con le modalità dell'art. 119 D.Lgs. 36/2023 e secondo il disciplinare di gara. Non sono previsti limiti percentuali fissi predeterminati; la Stazione Appaltante valuta l'incidenza del subappalto in relazione all'esigenza di garantire qualità e sicurezza del servizio, trattandosi di appalto a contatto con utenza scolastica minore. Restano fermi gli obblighi di comunicazione, i requisiti del subappaltatore e la disciplina del pagamento diretto nei casi di legge.

Per gli ulteriori dettagli in tema subappalto si rimanda interamente al Disciplinare di Gara.

Art. 64 – Garanzia definitiva

L'Appaltatore presta la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 D.Lgs. 36/2023, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, reintegrabile in caso di escussione entro 30 giorni dalla comunicazione. La garanzia è svincolata secondo la disciplina del Codice. La garanzia provvisoria, ove prevista, è disciplinata dal disciplinare di gara.

Art. 65 – Coperture assicurative

Prima dell'avvio del servizio e per l'intera durata dell'appalto, l'Appaltatore stipula e mantiene idonee polizze assicurative, con primaria compagnia, con espressa rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune, considerato terzo a tutti gli effetti: polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso Prestatori d'opera (RCO).

I massimali minimi delle polizze RCT/RCO non possono essere inferiori a € 3.000.000,00 per sinistro e per anno, con estensione espressa ai rischi da intossicazione, tossinfezione alimentare, allergeni, contaminazione crociata, danni a minori, danni derivanti da trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché danni a cose e locali. Copia delle polizze è depositata presso il Comune prima dell'avvio del servizio. L'esistenza delle polizze non limita le responsabilità dell'Appaltatore.

Art. 66 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto transitano su conto corrente dedicato e recano il CIG. Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, L. 136/2010.

Art. 67 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti

È vietata la cessione del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023 in materia di vicende soggettive dell'esecutore. La cessione dei crediti derivanti dal contratto è ammessa nei limiti e con le modalità di legge, previa comunicazione e accettazione della Stazione Appaltante.

TITOLO X – PENALI, RISOLUZIONE, RECESSO E CONTROVERSIE

Art. 68 – Contestazioni e procedimento di applicazione delle penali

In caso di inadempimento o esecuzione difforme non determinante la risoluzione e non dovuto a forza maggiore, il RUP, su proposta del DEC, contesta formalmente per iscritto la violazione, anche a mezzo PEC, indicando l'importo della penale proposta e assegnando un termine di 5 (cinque) giorni per le controdeduzioni. Valutate le controdeduzioni, ove non accolte, la penale è applicata e riscossa mediante detrazione dagli importi dovuti o escussione della garanzia definitiva, da reintegrare. La somministrazione di alimenti alterati, deteriorati o contaminati è denunciata all'Autorità giudiziaria. L'applicazione delle penali non preclude la risoluzione né il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 69 – Tabella delle penali

Salvi i maggiori danni e le sanzioni di legge, si applicano le penali di seguito indicate, graduate per classe di gravità. Le violazioni che espongono a rischio la salute degli utenti (diete speciali, allergeni, celiachia, corpi estranei, temperature, igiene) sono sanzionate con particolare rigore. In caso di violazione lieve e priva di effetti dannosi può essere comminata ammonizione scritta; il mancato adeguamento comporta l'applicazione della penale.

Inadempimento	Gravità	Penale
Somministrazione a soggetto allergico/intollerante di alimento non consentito o per contaminazione crociata	Critica	€ 2.000,00
Somministrazione a soggetto celiaco di alimento contenente glutine o per contaminazione crociata	Critica	€ 2.000,00
Errata preparazione o somministrazione di dieta speciale (senza esposizione ad allergene)	Alta	€ 800,00
Mancata consegna di pasti per diete speciali	Alta	€ 600,00
Presenza di corpi estranei nei pasti con potenziale rischio per la salute	Critica	€ 1.500,00
Presenza di corpi estranei nei pasti senza rischio per la salute	Alta	€ 700,00
Temperature dei pasti non conformi (caldi < 65 °C / freddi > 10 °C)	Alta	€ 600,00
Violazione delle procedure di autocontrollo / HACCP	Alta	€ 800,00
Carenze igienico-sanitarie del personale, dei locali o delle attrezzature	Alta	€ 700,00
Mancata tracciabilità/rintracciabilità delle derrate	Alta	€ 600,00
Prodotti non conformi ai CAM o, se mensa biologica, privi di certificazione bio dovuta	Alta	€ 700,00
Mancato rispetto delle percentuali minime di prodotti biologici (mensa biologica)	Alta	€ 800,00
Sostituzione non autorizzata di prodotti biologici con convenzionali	Alta	€ 600,00
Mancata sostituzione immediata di derrate/pietanze non conformi	Media	€ 500,00
Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche/grammature errate	Media	€ 400,00

Inadempimento	Gravità	Penale
Mancata consegna dell'intero pasto	Media	€ 600,00
Mancata consegna parziale di pasti o derrate	Media	€ 400,00
Mancato rispetto del menù senza preavviso	Media	€ 400,00
Ritardo nella consegna o nella somministrazione	Media	€ 300,00
Mezzi o contenitori non conformi o non sanificati	Media	€ 500,00
Pulizia o sanificazione non eseguita o inadeguata	Media	€ 400,00
Personale insufficiente rispetto al dichiarato	Media	€ 400,00
Mancato mantenimento della qualifica di mensa biologica	Alta	€ 1.000,00
Mancata produzione della documentazione biologica (certificazioni, tracciabilità, report)	Alta	€ 600,00
Mancata produzione, entro il termine assegnato dal RUP/DEC, dei piani esecutivi obbligatori prima dell'avvio del servizio	Media	€ 500,00 per ciascun documento
Mancato rispetto degli impegni assunti in offerta tecnica	Alta	da € 500,00 a € 1.500,00 secondo gravità
Mancata manutenzione ordinaria o gestione delle attrezzature/dotazioni della mensa interna	Media	€ 400,00
Mancata trasmissione della reportistica (CAM, biologico, controlli, temperature)	Lieve	€ 300,00
Malfunzionamento non risolto della piattaforma informatica	Lieve	€ 300,00
Violazione degli obblighi in materia di protezione dei dati	Alta	€ 700,00
Mancata formazione del personale	Lieve	€ 300,00
Mancata presenza del coordinatore / assenza alle riunioni con l'Amministrazione	Lieve	€ 250,00

Recidiva. In caso di ripetizione della medesima violazione entro l'anno scolastico, l'importo della penale è raddoppiato alla prima recidiva e triplicato dalla seconda in poi. Le violazioni di gravità critica reiterate, i casi di tossinfezione imputabili al servizio e la somministrazione di alimenti alterati o contaminati costituiscono grave inadempimento ai fini della risoluzione ex art. 70, oltre alla denuncia all'Autorità giudiziaria. L'importo complessivo delle penali non può superare il 10% dell'importo contrattuale, superato il quale la Stazione Appaltante può procedere alla risoluzione.

Il dettaglio delle penali è riportato nell'Allegato I. Restano fermi i rimborsi eventualmente dovuti agli utenti per causa imputabile all'Appaltatore.

Art. 70 – Risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante procede alla risoluzione nei casi e con le modalità degli artt. 122 e 123 D.Lgs. 36/2023 e, per clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 c.c., in caso di: perdita dei requisiti generali; non veridicità delle dichiarazioni rese in gara; gravi violazioni degli obblighi previdenziali, assicurativi e retributivi; violazioni in materia di sicurezza sul lavoro; gravi o reiterate violazioni delle norme igienico-sanitarie e del sistema di autocontrollo; casi di tossinfezione alimentare imputabili al servizio; utilizzo di derrate non conformi; mancata disponibilità o gestione della cucina interna

imputabile all'Appaltatore; utilizzo non autorizzato di centro di cottura esterno al di fuori dei casi di emergenza previsti dal piano; violazione della disciplina del subappalto; interruzione ingiustificata del servizio; superamento del limite delle penali; violazione degli obblighi di tracciabilità; grave violazione degli impegni assunti in offerta tecnica. La risoluzione opera con effetto immediato a seguito di dichiarazione notificata a mezzo PEC. Il Comune può escutere la garanzia definitiva, salvo il maggior danno, e provvedere all'esecuzione in danno, con segnalazione all'ANAC.

Art. 71 – Recesso

La Stazione Appaltante può recedere unilateralmente dal contratto ai sensi dell'art. 123 D.Lgs. 36/2023, con provvedimento motivato, salvo il pagamento delle prestazioni eseguite e degli oneri di legge. Restano ferme le facoltà di recesso previste dalla normativa vigente in materia di convenzioni-quadro e di sopravvenuti motivi di pubblico interesse.

Art. 72 – Esecuzione in danno

In caso di risoluzione o di grave inadempimento, il Comune può provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione delle prestazioni residue, addebitando all'Appaltatore i maggiori costi sostenuti. L'Appaltatore è tenuto a trasmettere la documentazione e i dati necessari alla prosecuzione del servizio.

Art. 73 – Foro competente e domicilio

Per le controversie relative all'esecuzione del contratto, non risolte in via bonaria, è competente in via esclusiva il Foro di Napoli Nord. L'Appaltatore non può sospendere il servizio per effetto di contestazioni insorte tra le parti. Il Comune elegge domicilio presso la propria sede istituzionale; l'Appaltatore elegge domicilio secondo quanto previsto dal contratto. Le controversie relative alla procedura di affidamento sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo, Tribunale Amministrativo Regionale per la Campania, ai sensi degli artt. 119 e 120 del codice del processo amministrativo.

Art. 74 – Rinvio normativo e clausola di salvaguardia

Per quanto non espressamente previsto si rinvia al D.Lgs. 36/2023 e ai relativi allegati, al D.Lgs. 209/2024, al D.Lgs. 81/2008, ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, ai Regolamenti UE 1169/2011, 2017/625 e 2021/382, al D.Lgs. 193/2007, alla normativa HACCP, al D.M. 65/2020 (CAM), alla normativa sulla mensa scolastica biologica (D.I. 14771/2017 e D.I. 196072/2024, Reg. UE 2018/848), alla L. 136/2010, al GDPR e al D.Lgs. 196/2003 e 101/2018, al Codice civile e alla ulteriore normativa vigente, nonché al Bando tipo ANAC n. 1/2023, come aggiornato al D.Lgs. 209/2024, ove applicabile.

Le prescrizioni esecutive del presente Capitolato non introducono cause di esclusione ulteriori rispetto a quelle previste dal Codice, dal disciplinare e dalla normativa vigente; esse rilevano ai fini dell'esecuzione contrattuale, della verifica di conformità, dell'applicazione delle penali e, nei casi gravi, della risoluzione.

TITOLO XI – ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato gli allegati di seguito elencati, distinti in base alla rispettiva natura e funzione.

Gli Allegati A, B, C, D, E e U costituiscono allegati essenziali della documentazione di gara e sono predisposti dalla Stazione Appaltante prima della pubblicazione della procedura, in quanto necessari agli operatori economici per formulare consapevolmente l'offerta tecnica ed economica. Tali allegati comprendono il menù e le tabelle dietetiche, le grammature, l'elenco dei plessi e dei punti di distribuzione, il quadro economico, il DUVRI e la documentazione tecnica relativa ai locali, alle planimetrie, agli arredi, alle dotazioni e allo stato degli impianti.

L'Allegato F, relativo al personale uscente e alla clausola sociale, è allegato alla documentazione di gara qualora il servizio sia già svolto da un gestore uscente e siano disponibili i relativi dati. In mancanza di personale uscente stabilmente impiegato nel servizio, oppure in caso di servizio di nuova attivazione o diversa organizzazione del servizio, la Stazione Appaltante ne dà espressamente atto negli atti di gara.

Gli Allegati G, H, I, M e T costituiscono schemi predisposti dalla Stazione Appaltante per uniformare le attività di controllo, rendicontazione e gestione dell'esecuzione contrattuale. L'Allegato T contiene i requisiti minimi della piattaforma informatica e privacy ed è integrato dall'Appaltatore, prima dell'avvio, con la propria soluzione tecnica, ove la piattaforma sia richiesta dalla Stazione Appaltante e non sia già disponibile presso l'Ente.

Gli Allegati L, N, O, P, Q, R e S costituiscono documenti operativi dell'Appaltatore. Essi sono prodotti, completati o integrati dall'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio, secondo le prescrizioni del presente Capitolato, del Disciplinare e dell'offerta tecnica presentata in gara, e sono sottoposti alla verifica del RUP e del DEC.

La mancata produzione, entro il termine assegnato dalla Stazione Appaltante, dei documenti operativi richiesti prima dell'avvio del servizio costituisce inadempimento contrattuale e può comportare il differimento dell'avvio per causa imputabile all'Appaltatore, l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e, nei casi più gravi o reiterati, la risoluzione del contratto.

Allegato	Contenuto	Natura
Allegato A	Menù e tabelle dietetiche ASL/SIAN	Allegato essenziale di gara
Allegato B	Grammature	Allegato essenziale di gara
Allegato C	Elenco plessi, punti di distribuzione, cucina/refettorio e dotazioni/ Planimetrie, fotografie locali, elenco arredi/dotazioni, stato allacci/impianti	Allegato essenziale di gara
Allegato D	Quadro economico	Allegato essenziale di gara
Allegato E	DUVRI	Allegato essenziale di gara
Allegato F	Piano emergenza cucina interna / centro cottura alternativo	Doc. operativo appaltatore – prima dell'avvio
Allegato G	Schede merceologiche derrate	Doc. operativo appaltatore – prima dell'avvio

Allegato	Contenuto	Natura
Allegato H	Piano pulizie e sanificazioni	Doc. operativo appaltatore – prima dell'avvio
Allegato I	Piano controlli analitici	Doc. operativo appaltatore – prima dell'avvio
Allegato L	Piano gestione allergeni e diete speciali	Doc. operativo appaltatore – prima dell'avvio
Allegato M	Piano movimentazione/trasporto residuale	Doc. operativo appaltatore – prima dell'avvio, ove necessario
Allegato N	Piano gestione sprechi/eccedenze	Doc. operativo appaltatore – prima dell'avvio

Il Responsabile Unico del Progetto
(F.to) Dott.ssa Mariateresa Iodice