CITTÀ DI MONTALBANO JONICO

Provincia di Matera

www.comune.montalbano.mt.it

tel. **0835593811** - fax **0835593852**



Città di Francesco Lomonaco

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PARTE PRIMA
INDICAZIONI GENERALI

Art. 1
Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Montalbano Jonico utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico Scuola d'infanzia di via Sinni da allestire e gestire a cura e spese dell'affidatario. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.
2. Le sedi scolastiche presso cui il servizio dovrà essere espletato sono le seguenti:
   - SCUOLA DELL'INFANZIA - VIA SINNI
   - SCUOLA PRIMARIA - VIALE DEI CADUTI

3.Le modalità di erogazione del servizio di cui al presente Capitolato Speciale di Appalto sono ispirate a esigenze sociali ed educative, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla lotta allo spreco alimentare (Legge 19 agosto 2016, n. 166), alla tutela della biodiversità, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Ministeriale del 10 aprile 2013 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione", nonché ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per il servizio di "Ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari", di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020, allo Schema di Decreto del Ministro della Salute di concerto con il Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del Turismo concernente le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", ai sensi dell'art. 130 del decreto legislativo 36/2023 e alle Linee Guida per una Sana Alimentazione del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA), Revisione 2018 – pubblicato nel 2020.

4.L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- Produzione degli alimenti e delle bevande;
- Requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- Trasporti;
- Consumi energetici;
- Pulizie dei locali;
- Gestione dei rifiuti;
- Informazione agli utenti.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art. 2
Articolazione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- Allestimento e gestione per l'intera durata dell'affidamento del centro di cottura, messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale, ubicato presso i locali della scuola dell'infanzia di via Sinni, comprensivo di ogni eventuale opera e/o attività necessaria per l'acquisizione delle autorizzazioni di legge;
- Fornitura, preparazione, cottura i tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- Fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica);*
- La somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. (*eventuale*) *Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;*
- Corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti
- Acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- Fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- Fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- Fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- Fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- Fornitura di arredi e di attrezzature di servizio necessari al servizio;
- La fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione, al centro cottura e di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- Fornitura, nel centro cottura di armadietti a doppio scomparto, di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- Esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- Esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- Esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- Esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- Esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;

- Esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- Esecuzione di una imbiancatura, almeno n. 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree del centro cottura;
- Raccolta buoni pasto e contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- Attuazione dell'iniziativa "Mensa Plastic Free" secondo le modalità di cui alla delibera di G.C. n. 154 del 15/10/2019: a) Eliminazione delle posate di plastica usa e getta con la sostituzione con un kit di posate, piatti e bicchieri lavabili forniti direttamente dalla ditta; b) Sostituzione delle bottiglie di plastica con delle caraffe di acqua corrente, previa apposizione di idonei filtri ai rubinetti dei locali della mensa scolastica;
- Rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- Prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018*);
- Attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.

2. La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il Centro Cottura da allestire presso i locali della scuola dell'infanzia di via Sinni, comprensivo di ogni eventuale opera e/o attività necessaria per l'acquisizione delle autorizzazioni di legge;
   - La ditta concorrente deve presentare una dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 con la quale la ditta affidataria, per cause straordinarie ed eccezionali, attesti la disponibilità di un altro punto di cottura inerente il servizio di che trattasi.

     I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente Capitolato.

3. Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente capitolato sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario.

Art. 3
Luogo di esecuzione del servizio

1. La struttura utilizzata per il servizio di ristorazione, presso il plesso scolastico Scuola dell'infanzia di via Sinni - Montalbano Jonico è messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale e sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata. Rimane a carico dell'affidatario allestire e gestione per l'intera durata dell'affidamento il centro di cottura comprensivo di ogni eventuale opera e/o attività necessaria per l'acquisizione delle autorizzazioni di legge

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

2. Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.

3. L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'ASL di competenza. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere la registrazione.

4. Per i casi di emergenza dovuti a momentanea possibilità di utilizzo del centro cottura comunale l'impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Art. 4
Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto

1. L'appalto del servizio di cui al presente capitolato avrà durata di n. 3 (tre) anni, con decorrenza dalla stipula del contratto ovvero dalla consegna del servizio, con opzione di proroga tecnica, ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023 (di seguito Codice dei Contratti) . In tal caso sarà prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura. In tale ipotesi l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.
.
2. La Stazione Appaltante potrà richiedere all'Appaltatore l'esecuzione anticipata del servizio, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 50, comma 6 del Codice dei Contratti, come nel testo vigente.
Il periodo di articolazione del servizio è quello fissato dalla Stazione Appaltante e segue il calendario scolastico regionale.
Resta ferma la possibilità per l'Amministrazione di disporre l'interruzione del servizio per ragioni contingibili, urgenti ed impreviste, anche senza preventivo avviso.

3. La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione comunale non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.
In caso di passaggio di gestione ad altro appaltatore alla scadenza naturale, ovvero in caso di risoluzione o recesso dal contratto, l'appaltatore dovrà garantire le operazioni necessarie al regolare passaggio di consegne del servizio, assicurando la continuità dello stesso. In caso di mancato rispetto della presente disposizione l'Amministrazione comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, l'ultima rata di pagamento e la garanzia definitiva, fatta salva la richiesta di ulteriori danni.
Resta ferma la possibilità per l'Amministrazione di disporre l'interruzione del servizio per ragioni contingibili, urgenti ed impreviste, anche senza preventivo avviso. La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione comunale non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

4.La procedura di gara prescelta per l'affidamento del servizio in oggetto è la procedura aperta ex art. 71 del D.Lgs. n.36/20023 .

5.L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 comma 2 del D. Lgs.36/2023, in base agli elementi di valutazione del bando di gara.

3. L'amministrazione procederà anche in presenza di una sola offerta valida.

ARTICOLO 5
Valore dell'appalto

1. L'importo posto a base d'asta, soggetto a ribasso, ammonta ad **Euro 5,00 + IVA 4%** per pasto somministrato agli alunni ed insegnanti della scuola dell'Infanzia e Primaria. Pertanto, il valore presunto complessivo dell'appalto per ciascun anno scolastico ammonta ad **Euro 200.000,00 + IVA 4%,** compresi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per un importo pari ad **Euro 2.500,00**, e dunque il valore presunto complessivo per l'intera durata dell'appalto ammonta ad **Euro 624.000,00 circa** (Iva ed oneri per la sicurezza inclusi).
IL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO E' UNICO LOTTO E SARA' AGGIUDICATO AD UN UNICO CONCORRENTE. NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO O CONDIZIONATE.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo, trattandosi di un dato stimato sulla base dei dati dei precedenti anni scolastici e delle nuove iscrizioni scolastiche. Pertanto, il dato relativo al numero annuo dei pasti potrà subire variazione in aumento e/o diminuzione.

3.La Stazione Appaltante corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

4.Il numero dei pasti, i giorni settimanali, le sedi di erogazione, potranno subire variazioni in aumento o diminuzione; in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile analogamente potrà subire variazioni anche la modalità di distribuzione.

Art. 6
Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio consisterà nel personale docente e collaboratori avente diritto alla mensa e negli alunni della scuola dell'infanzia e primaria statale del comune di Montalbano Jonico.

***

PARTE SECONDA
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 7
Direzione del servizio

1. La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

a) Direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;

b) Mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;

c) Partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;

d) Direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

Art. 8
Personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta, *che, per assicurare l'espletamento dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore (eventuale).*

2. La Ditta si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

3. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

4. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

6. Il servizio deve essere svolto dall'appaltatore mediante propri operatori, adeguatamente preparati per le specifiche mansioni da svolgere. Per quanto attiene alle specifiche disposizioni per il personale addetto al servizio in argomento, si fa riferimento a quanto contenuto agli articoli precedenti.

Tutti gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con l'appaltatore che assicurerà nei loro confronti la piena applicazione dei C.C.N.L. vigenti e, pertanto, nessun rapporto intercorrerà, sotto tale profilo, con il committente, restando quindi ad esclusivo carico dell'appaltatore tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale stesso.
L'Appaltatore deve ottemperare a propria cura e spese su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Esso deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008, attuativo di direttive CEE, riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.
Nel corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante potrà richiedere – motivandola adeguatamente la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, senza che ciò costituisca motivo di compensi aggiuntivi rispetto a quelli pattuiti.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, senza eccezione alcuna:
- l'adempimento di tutte le clausole contrattuali riportate nel presente capitolato;
- l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato.

7. **CLAUSOLA SOCIALE : l'**Appaltatore si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge.
Ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023, i concorrenti si impegnano prioritariamente ad utilizzare gli stessi operatori della precedente ditta affidataria impiegati nel servizio di cui trattasi, allo scopo di garantire il mantenimento delle condizioni occupazionali e condizioni contrattuali, per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio. Per l'individuazione dei contratti di lavoro da applicare si richiama quanto disposto dall'art. 11, comma 2 del D.lgs. n. 36/2023.
A tal fine, nell'Allegato n. 2 al presente Capitolato sono indicati la mansione, il livello contrattuale, il monte ore lavorativo del personale attualmente impiegato nel servizio. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione e pulizia.

Art. 9
Vestiario e accessori

1. L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

3. L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione dei genitori effettuerà presso il Centro di cottura.

4. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art. 10
Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 11
Controllo della salute degli addetti

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

***

PARTE TERZA
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 12
Disposizioni Generali

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).

Art. 13
Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

a) Precisa denominazione di vendita del prodotto;

b) Corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;

c) Le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;

d) Integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

e) Idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;

f) Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 14
Garanzie di qualità

1. Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 15
Mensa biologica

1. Visto l'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 ed il Decreto interministeriale che consente ai Comuni ed ai privati di poter qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo, l'appaltatore si impegna in tal senso a far sì che le materie prime di origine biologica siano:

- Una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;

- Una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura

- Il 100% per uova, yoghurt e succhi di frutta;

2. L'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017.

3. Ulteriori specificazioni sui prodotti alimentari e materi prime sono indicate nel successivo articolo del presente Capitolato speciale d'appalto.

Art. 16
Prodotti "certificati" e classificazione materie prime

1. L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

2. *Prodotti Biologici*

Come da combinato disposto del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, dell'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017, i Comuni e i privati possono qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo. Quindi l'appaltatore si impegna affinché le materie prime di origine biologica possiedano le seguenti percentuali minime (in particolare quelle espresse dalle lettere a), b), c)) di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

a) Frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: almeno 70%;
b) Uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
c) Prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura: almeno 30%.
d) Carne: deve provenire:
   - Per almeno il 20% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

- Per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

e) Pesce: deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile *(rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti*). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le deroghe eventualmente previste alle percentuali di sui alle lettere a), b) e c) non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura "*agricoltura biologica regime di controllo CEE*", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al punto 5.3.1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 21 luglio 2011. Tuttavia l'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017

3. *Prodotti a Marchio Controllato*

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- Prosciutto crudo.....(DOP);
- Parmigiano reggiano;
- Grana padano (DOP).

4. *Prodotti provenienti dalla filiera corta*

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

- Riso e pasta;
- Ortofrutta;
- Carne;
- Pollo;
- Pane;
- Affettati;
- Frutta;
- Ortaggi;
- Legumi.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di proporre l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

5. Alimenti esotici

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Trade Organization.

Art. 17
Preparazione piatti e criteri di separazione

1. Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti diposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- Sono ammessi solo gli additivi e coadiuvati impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- Gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- Sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del Calendario della stagionalità, che qui si allega, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Quanto alla gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve esser garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici perla lavorazione del prodotto biologico).

6. Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 18
Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Basilicata e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010).

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto certificato di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali

2. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall''Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

4. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata, per fax), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

5. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

***

PARTE QUARTA
MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

ART. 19

Menù

1. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi né in più né in meno in tipo ed in qualità da quelli indicati dal menu predisposto dal competente servizio dell' ASM .

E' consentita, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie ed eccezionali (scioperi, incidenti, black-out etc.)
- Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dall'Affidataria né con i genitori né con gli operatori scolastici, ma esclusivamente con il competente Servizio Socio-Culturale comunale e approvate dal Servizio competente dell'ASM.

2. La verdura e l'insalata sarà condita con olio e sale solo al momento della preparazione ed il formaggio grattugiato, per i piatti che ne prevedono l'uso, va fornito a parte.
E' vietata ogni forma di riciclo.

3.La gestione si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi.
L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termosigillata ed opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.
Le richieste scritte di variazione del menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico.
Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

4. La dieta può essere modificata anche nel caso di necessità determinata da motivazione religiose, previa motivata richiesta scritta.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.

5. Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo. Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.
Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menù previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'ASM.
Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Affidataria al menù senza previo assenso del Comune. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'Affidataria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

6.L'Amministrazione Comunale potrà richiedere inoltre all'Affidataria la fornitura di cestini da viaggio o, in casi particolari, di pasti monoporzione. Tali forniture potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze.

I cestini da viaggio devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono comprendere:

- ✓ Tre panini con prosciutto o formaggio;
- ✓ Una banana o un frutto di stagione;
- ✓ Un pacchetto di biscotti secchi o uno yogurt.

I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- ✓ Un primo piatto;
- ✓ Un secondo piatto;
- ✓ Un contorno;
- ✓ Pane;
- ✓ Frutta (o budino o yogurt o gelato);
- ✓ Acqua oligominerale naturale.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

L'acqua oligominerale naturale si intende compresa nel costo a pasto.

7. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall' Impresa appaltatrice, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

Art. 20
Tabelle dietetiche con pesi a crudo

1. Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ASL di competenza nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 21
Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)

1. Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

L'Impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

2. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

3. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

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

Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

4. L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

5. L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

6. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

7. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

8. È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne) e vegani.

Art. 22
Diete in bianco

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

Art. 23
Informazione agli utenti

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dall'ASL di competenza nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- L'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- Le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

2. La stessa deve garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, un *Piano di informazione agli Utenti* relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 24
(Iniziative di informazione e di educazione alimentare)

L'Affidataria s'impegna per ogni anno e per tutta la durata del contratto:

- A fornire a proprie spese agli utenti dei servizi il materiale informativo relativo all'esatta composizione del menù;
- Ad approntare, nei tempi e secondo le direttive impartite dal Comune, un "*Programma di educazione alimentare*" indirizzato agli utenti dei servizi oggetto del presente Capitolato.

Il "*Programma di educazione alimentare*" dovrà essere sottoposto ed approvato dall'Amministrazione comunale.

***

PARTE QUINTA
TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

Art. 25
Norme igieniche

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;

b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura O°C - 4°C;

c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;

d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;

e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;

f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;

g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;

h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;

i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;

j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg;

k) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;

l) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;

m) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;

n) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;

o) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

2. Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 26
Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

1. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 27
Riciclo

1. È vietata il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

2. Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficienza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

3. La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

4. Comunque la ditta deve attuare la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari sia del cibo non servito -destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale- che del cibo servito -destinato all'alimentazione degli animali per tramite di associazioni di volontariato del settore-.

Art. 28
Sprechi alimentari

1. In ottemperanza a quanto previsto dalle *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del Ministero della salute del 16 aprile 2018, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

2. È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'Asl di competenza.

3. Il Comune effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dall'art. 50 del presente Capitolato.

Art. 29
Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

2. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- La carne trita deve essere macinata in giornata;

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;
- L'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 30
Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 31
Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune.

3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 32
Consumi energetici

1. L'impresa deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi e modifiche, certifichi l'appartenenza:
2.
- Alla classe A per i frigoriferi ed i congelatori per lavatrici, lavastoviglie e forni.

2. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è prevista l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Art. 33
Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

2. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.

3. La pommarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

4. Nel refettorio deve essere presente sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

5. L'olio per il fritto (esclusivamente extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 34
Trasporti

1. In caso di utilizzo di trasporto dei cibi, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 6;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

***

PARTE SESTA
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 35
Norme e modalità per la somministrazione

1. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione dalle scuole a mezzo Pec entro le ore 10,00 di ogni mattina. La Pec di prenotazione deve essere inviata anche al Comune per conoscenza.
2. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

3. Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 36
Modalità e orario di distribuzione dei pasti

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune.

Art. 37
Quantità in volumi e in pesi

1. Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate in sede di offerta e approvate dall'ASL, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 38
Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespoli con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Ulteriori adempimenti sono specificati nel DUVRI.

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

3. In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.

4. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

***

PARTE SETTIMA
PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 39
Regolamenti

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dalla normativa in materia;.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. L'Impresa appaltatrice deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 40
Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

1. L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

2. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa*.

3. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

4. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

5. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

6. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art. 41
Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 42
Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

1. Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 43
Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

1. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto, i concorrenti dovranno indicare in sede di gara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

2. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 44
Rifiuti ed eccedenze

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclai, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

3. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.

4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

5. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.

6. L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

7. L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art. 45
Derattizzazione e disinfestazione

1. L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa.

2. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

3. L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

4. L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

***

PARTE OTTAVA
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 46
Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema haccp)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Montalbano Jonico deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

5. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

6. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

7. Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Art. 47
Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14:00 del martedì successivo.

3. Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

4. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- **primo piatto**:

1. pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata;

2. risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

secondo piatto:

1. campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- contorni:

1. Campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

2. Preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;

3. Pane: campioni sul prodotto tale e quale;

4. Frutta: campioni sul prodotto tale e quale;

5. Dessert: campioni sul prodotto tale e quale.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

***

PARTE NONA
CONTROLLI

Art. 48
Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

2. L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

3. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 49
Controlli da parte del Comune

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

2. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

4. Inoltre, il comune si riserva di predispone appositi rapporto/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- Le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- Il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- Il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 50
Organismi preposti al controllo del Comune

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- Il personale incaricato dal Comune;
- I professionisti incaricati dal Comune;
- La Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissioni Mensa.

2. I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

3. I componenti della Commissione Mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

4. I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

5. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

6. Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 51
Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

2. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 52
Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica

1. È diritto della Commissione mensa scolastica, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 campioni), modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

2. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

3. I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art. 53
Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

1. *Raccolta buoni pasto e contabilizzazione dei pasti giornalieri*: l'impresa aggiudicataria deve redigere un apposito registro in cui documenta tali aspetti distintamente per ciascun mese. I registri, a cui dovranno essere allegati le fatture corrispondenti, dovranno essere trasmessi all'amministrazione comunale con cadenza mensile.

2. *Rapporto sui cibi somministrati*: In un rapporto con cadenza non oltre il trimestre, l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa,

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

3. Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari) ove si rilevino i seguenti aspetti:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;

- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;

- l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Il presente Rapporto sarà disposto dal Comune ed eventualmente somministrato mediante l'ausilio della stessa Impresa appaltatrice.

PARTE DECIMA
ELEMENTI DI PREMIALITÀ

Art. 54
Elementi tecnici premianti

1. Al fine di ridurre lo spreco alimentare ed i relativi impatti ambientali, economici e sociali nonché promuovere appalti "green" e "biologici", saranno attribuiti appositi criteri di premialità, ossia alti punteggi in particolare ai seguenti aspetti costituenti l'offerta tecnica (come specificato dettagliatamente nel Disciplinare di gara);

- Alimenti Biologici: percentuale di utilizzo di alimenti biologici superiori a quelle previste dall'art. 15bis del presente capitolato;

- Filiera corta: consistente utilizzo di alimenti prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017);

- Alimenti esotici: utilizzo di prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale;
- Trasporto: effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggio, oppure organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa, oppure impiego dei mezzi con le tipologie di cui all'art. 34 del presente Capitolato;

- Rumore: predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa;

- Apparecchi: utilizzo di apparecchi a basso consumo energetico (se non è prevista la certificazione) oppure con certificazione energetica: A per i frigoriferi , congelatori; lavatrici, lavastoviglie e forni.

- Riciclo alimenti: impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017- *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del 18 aprile 2018);

- Attività formative/educative: sugli sprechi alimentari.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

***

PARTE UNDICESIMA
PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 55
Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

1. Il numero presunto-medio dei pasti giornalieri da erogare: 280 circa per 5 giorni a settimana. I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune di Montalbano Jonico.

2. Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

Art.56
Garanzia consegna dei pasti in casi particolari.

L'aggiudicatario si impegna a garantire le consegne richieste anche in caso di scioperi, assenze o infortuni del personale o di altri impedimenti di qualsiasi genere, che non potranno in alcun caso essere fatti valere nei confronti dell'Amministrazione.
In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, l'Amministrazione applicherà la penale del 10 % del valore dei pasti non consegnati, da trattenersi sulle fatture ammesse al pagamento o sulla cauzione definitiva prestata.
Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di fare valere ogni diritto di rivalsa dei danni derivanti da tale inadempienza.

Art. 57
Comunicazione di impedimento funzionamento scuole.

Nel caso in cui, a causa di scioperi del personale scolastico ovvero per qualsiasi altro motivo di forza maggiore, tempestivamente comunicati a mezzo PEC al Comune ed alla ditta fornitrice dalle autorità scolastiche, il funzionamento delle scuole destinatarie del servizio venga impedito, nulla sarà dovuto all'appaltatore, neppure a titolo di indennizzo.

Art. 58
Inadempimenti e penalità

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato, necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza, per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.
Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 23 "Risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile del committente, comporteranno l'applicazione delle corrispondenti penali.
L'Appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.
La Stazione Appaltante, fatto salvo l'obbligo di segnalare eventuali ipotesi di reato, previa contestazione all'Appaltatore, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- quantità dei pasti e razione non corrispondente a quanto stabilito dalle tabelle dietetiche;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati di oltre 15 minuti;
- reiterati errori nella rilevazione dei pasti giornalieri;

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

- mancata comunicazione agli organi competenti di eventuali variazioni rispetto a quanto previsto dalle tabelle dietetiche.

Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore che devono pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento, il committente addebita all'appaltatore le seguenti penali:

A. penale da € 3.500,00 a € 12.000,00 nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (rischio basso €. 3.500,00, rischio medio € 6.000,00, rischio alto € 12.000,00) effettuato dal competente S.I.A.N.;
B. penale di € 5.000,00 nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;
C. penale di €1.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle indicazioni generali del presente capitolato ed in assenza della necessaria comunicazione di variazione;
D. penale di € 1 .000,00 per utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche senza preventiva comunicazione della variazione;
E. penale di € 1.000,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, con una tolleranza del 10% rispetto a quanto previsto in tabella;
F. penale di € 1.000,00 in caso di ritardo nella consegna dei pasti;
G. penale di € 2.000,00 in caso di mancata consegna dei pasti;
H. penale di € 1 .000,00 in caso di temperatura rilevata al momento della somministrazione dei pasti non corrispondente a quella indicata nel capitolato;
I. penale di € 5 .000,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto sostitutivo;
J. penale di € 1.000,00 in caso di stoviglie e/o contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
K. penale di € 1.000,00 per mancata consegna e/o rifornimento di stoviglie e/o contenitori;
L. penale di € 4.000,00 in caso di mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta; in particolare per quanto attiene le materie prime dichiarate in utilizzo;
M. penale di € 2.000,00 per ogni mancato rispetto, nei centri di cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;
N. penale da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
O. penale da € 500,00 a € 3.000,00, per ogni caso di mancata o errata consegna del pasto di cui alle tabelle dietetiche speciali, a seconda della gravità del caso;
P. penale di € 400,00 per ogni 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste
Q. penale di € 200,00 per ogni errata registrazione dei pasti in eccesso;
R. penale di € 1.000,00 per ogni contestazione di mancato pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio presso le mense scolastiche di questo Ente;
S. per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità.

Si procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sulle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità e di ogni altro provvedimento di contestazione è comunicata tramite PEC.

Qualora le irregolarità fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

L'applicazione delle penali non impedisce l'eventuale risoluzione contrattuale prevista nell'art. 23 "Risoluzione del contratto". Il responsabile del competente ufficio comunale farà pervenire per iscritto, tramite Pec, all'Appaltatore le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza, l'Appaltatore produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

Eventuali irregolarità o carenze vengono comunicate all'Appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei termini e tempi indicati dall'Amministrazione.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

UNIONE TOSCANA DELLA RISTORAZIONE SOCIALE - PROT. 0000276 DEL 07-09-2026 - TIPO arrivo

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art. 59
Subappalto e cessione del contratto

Si applica quanto previsto all'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 come nel testo vigente.
1.Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.
2.Tenuto conto della complessità del servizio oggetto della gara, l'aggiudicatario potrà affidare in subappalto esclusivamente le seguenti attività:
- Trasporto dei pasti;
- Pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettorio.

3.L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.
In caso di ricorso al subappalto, per l'appaltatore è tenuto a stipulare il contratto (o più contratti) di subappalto in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili con piccole e medie imprese.
4.I contratti di subappalto (appaltatore e subappaltatore) o di sub-contratto (appaltatore e sub- contraente), dovranno contenere clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni oggetto del sub-appalto o del sub-contratto, secondo le modalità di cui all'articolo 60, comma 2 del codice. Le modalità di stipula dei contratti di subappalto o subcontratto sono quelle di cui all'articolo 14 dell'allegato II.2-bis.
Il subappaltatore è tenuto a garantire ai propri lavoratori gli stessi standard qualitativi e prestazionali del contraente principale, riconoscendo loro lo stesso trattamento economico e normativo ed applicando i medesimi C.C.N.L.

5. È vietata la cessione del contratto relativo al presente appalto a qualsiasi titolo anche temporanea, pena la nullità.

Art. 60
Corrispettivo e pagamenti

1. Il corrispettivo d'appalto convenuto contrattualmente con l'Impresa verrà pagato attraverso rate mensili posticipate in relazione ai pasti giornalmente e realmente consumati per il numero degli allievi e docenti beneficiari e personale ATA , previa presentazione di apposita regolare fattura contenente il numero dei pasti complessivamente forniti nel mese, con suddivisione per tipologia d'utenza e l'eventuale Registro attestante i pasti giornalieri.

2. Con tale corrispettivo l'Impresa s'intende compensata da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo, che l'Impresa è tenuta ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel capitolato stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

3. Il pagamento avverrà a cura del Responsabile del Servizio competente previa effettuazione di tutti gli adempimenti di rito ed acquisizione del D.U.R.C. in corso di validità.

4. I crediti spettanti all'aggiudicatario per la fornitura eseguita o per quella in corso di esecuzione, non potranno essere dal medesimo ceduti senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto in proposito disposto dalla legge.

5. L'Amministrazione comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

ART.61
Revisione Prezzi

L'istituto della "*revisione prezzi*" rientra nell'ambito del generale principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale, disciplinato dal comma 1, I° periodo dell'articolo 9 del Codice.
Qualora, nel corso di esecuzione del contratto, si verifichino particolari condizioni di natura oggettiva, che determinino una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo complessivo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi saranno aggiornati ai sensi dell'art.60 comma 2-bis e dell'allegato II-2bis del Codice dei Contratti.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art.62
GARANZIE

1.Ogni concorrente è tenuto a prestare in sede di offerta, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, una garanzia in favore del Comune **(garanzia provvisoria)**, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, pari al **2%** (due per cento) del valore presunto netto dell'Appalto (€. 600.000,00).

2.L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento per gli operatori economici ai quali sia rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese.
L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 10 per cento, cumulabile con la riduzione di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico presenti una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi del comma 3 ovvero mediante verifica telematica sul sito internet dell'emittente. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto fino ad un importo massimo del 20 per cento, cumulabile con le riduzioni di cui al primo, secondo e terzo periodo, quando l'operatore economico possegga uno o più delle certificazioni o marchi individuati, tra quelli previsti dall'allegato II.13, nei documenti di gara iniziali che fissano anche l'importo della riduzione, entro il limite massimo predetto. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva è calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma l'operatore economico segnala, in 3.sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.
La garanzia deve, a pena di esclusione:
a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
b) avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. L'Ente appaltante provvederà allo svincolo della predetta garanzia, nei confronti dei concorrenti non aggiudicatari, entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione.

4.Per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata «**garanzia definitiva**», a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106 D.Lgs. 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale; tale obbligo è indicato negli atti e documenti di gara. Tale garanzia fideiussoria, che dovrà essere costituita dall'aggiudicatario prima della stipula del contratto di affidamento, resterà a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere, a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione delle attività, durante il periodo di affidamento del servizio.
5.La misura di tale garanzia, ai sensi del richiamato articolo 117, è fissata nel **10%** del valore del contratto, come risultante dagli esiti della gara. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. In caso di variazione contrattuale, la cauzione dovrà essere adeguata all'importo del contratto nella nuova misura stabilita.
La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.
La medesima sarà restituita al momento della chiusura del servizio oggetto di affidamento.
6.La mancata costituzione della cauzione definitiva prima della stipula del contratto di affidamento determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria di gara.

7. Spese contrattuali – Sono a carico dell'appaltatore le spese per la stipulazione del contratto.

ART.63

Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

1. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

4. L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.
5. Nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa, devono essere compresi gli alunni, gli insegnanti e gli altri soggetti che possono avere accesso ai locali adibiti a refettorio o a centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dai precedenti articoli;

5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

- R.C.T.:
- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilionecinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilionecinquecentomila) per persona.

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

Art. 64

Risoluzione del contratto

Le parti convengono che costituiscono motivo per la risoluzione del contratto – in via meramente esemplificativa e comunque non esaustiva – le seguenti fattispecie:

a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
b) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante diffida formale del Committente;
c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
d) la sospensione o comunque la mancata esecuzione del servizio;
e) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
f) riscontro di gravi irregolarità accertate dal Dipartimento di Prevenzione (S.I.A.N. – S.B.A.) della competente ASM di Matera;
g) applicazione di 5 penali, anche di diversa natura, nel corso dell'esecuzione del contratto, per mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta;
h) applicazioni di una o più contestazioni per mancato pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio presso le mense scolastiche di questo Ente;
i) qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa.
j) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

k) reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei Centri Cottura, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
l) frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge che interessano il presente appalto di servizio;
m) mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
n) sub-appalto nei casi non previsti dal presente capitolato;
o) cessione del contratto;
p) casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore o dei suoi fornitori;
q) inadempienze reiterate, anche minori di 5 nel corso del medesimo anno, che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
r) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
s) mancata realizzazione anche di uno solo degli elementi inseriti all'interno dell'offerta tecnica che abbia dato luogo ad attribuzione di punteggio;
t) errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utente;
u) violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
v) casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
w) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
x) sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'Impresa;
y) per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
z) per il verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi del vigente Codice dei Contratti.

Con la risoluzione del contratto, sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'Appaltatore inadempiente, al quale saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'Appaltatore iniziale e dall'Appaltatore subentrante. Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Appaltatore, senza pregiudizio dei diritti del Committente sui beni dell'Impresa.

Art.65

TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

1.Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 Codice Privacy, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

2. L'Appaltatore, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto del Comune medesimo, nei suoi confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

3.La ditta appaltatrice si impegna inoltre a rispettare, per quanto compatibili, il d.p.r. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici dell'ente, rinvenibile sul sito internet nella sezione "Amministrazione Trasparente". Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 62/2013 infatti, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi all'Amministrazione. Il contratto sarà pertanto risolto in caso di violazione da parte della ditta appaltatrice degli obblighi derivanti dai citati codici. La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 66
Spese di contratto

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art. 67
Sicurezza

1. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro.

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- Redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;

- Indicare in sede di offerta economica i **costi della sicurezza** relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

3. Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.

4. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

6. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.
7.

Art. 68
Sicurezza ed igiene del lavoro

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.

2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Art. 69
Controversie- Foro Competente

Per tutte le controversie eventualmente insorgenti fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, non si farà ricorso all'arbitrato e la controversia sarà rimessa al foro di Matera. Quanto previsto nel precedente capoverso si applicherà alle sole controversie, che dovessero insorgere fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, le quali non rientrino nella giurisdizione del giudice amministrativo, visto che, per queste ultime controversie, le parti dovranno obbligatoriamente adire le competenti autorità giurisdizionali amministrative, nei modi e termini fissati dalla L. 1034/1971 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero, in primo grado, dinanzi al Tribunale Amministrativo Regionale di Potenza.

Art. 70
Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il comune di Montalbano Jonico, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

3. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

4. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art.71
Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 36/2023,, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

ALLEGATI:

- n. 1 DUVRI ;
- n.2 Elenco personale;
- n. 3 Progetto di gestione del servizio di refezione scolastica

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA
Dr. Maria Teresa Tornese