

# *Comune di Casalino*

Provincia di Novara  
www.comune.casalino.no.it

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

### **PER L'AFFIDAMENTO DEL CENTRO COTTURA SITO IN CASALINO E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**a ridotto impatto ambientale, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs.  
36/2023, con applicazione dei Criteri Ambientali Minimi per  
il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate  
alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020**

**Anni Scolastici**

**2026/2027**

**2027/2028**

*Servizi di mensa scolastica*

*CUP: B74D26001920004*

*ClG: da acquisire*

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
www.comune.casalino.no.it

## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

#### Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto:

- a)** La gestione del centro cottura sito in Casalino, Via San Pietro 3 interno cortile;
- b)** l'affidamento del servizio di refezione per le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria oltre al Baby Parking e Sezione Primavera (se attivati) consistente nella preparazione e consegna dei pasti oltre alla fornitura di acqua minerale naturale di rete microfiltrata presso il Plesso Scolastico sito in frazione Cameriano;
- c)** la fornitura di un pasto sostitutivo, anche in forma di pranzo al sacco, in occasione di gite o iniziative scolastiche;
- d)** fornitura, consegna e distribuzione pasti nell'eventualità dell'istituzione di centri estivi;
- e)** il trasporto dei pasti alla mensa scolastica con mezzi propri idonei secondo le vigenti normative, in contenitori aventi i requisiti previsti dalla legislazione vigente;
- f)** la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovagliette in relazione al numero degli utenti della refezione;
- g)** la gestione delle attività amministrative connesse al servizio poste a carico dell'Appaltatore dal presente Capitolato.

La fornitura dei pasti verrà effettuata nei giorni di rientro previsti dal calendario scolastico e le date di inizio, cessazione del servizio ed eventuali sospensioni delle relative forniture verranno comunicate in tempo utile a cura del Comune di Casalino

A livello puramente indicativo, senza che esso possa essere oggetto di pretese o rivalse nei confronti della Stazione Appaltante, in genere il servizio mensa viene erogato a partire dalla seconda quindicina del mese di settembre per concludersi entro la fine del mese di giugno (da calendario scolastico) oltre a eventuale estensione in caso di organizzazione del centro estivo.

L'Aggiudicatario sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso la scuola E. Roncaglione, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
www.comune.casalino.no.it

## Articolo 2 – Richiamo norme di legge.

L'appalto, oltre che dal presente Capitolato speciale d'appalto e dagli ulteriori atti di gara, è disciplinato dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i.

Si applicano altresì, per quanto compatibili e pertinenti:

- la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- la normativa vigente in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- la normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 29 aprile 2010;
- i Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020;
- ogni ulteriore disposizione normativa, regolamentare o amministrativa vigente in materia e applicabile al servizio oggetto dell'appalto.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto si richiamano le norme di legge vigenti al momento dell'aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto.

La presentazione dell'offerta da parte degli operatori economici concorrenti equivale a dichiarazione di piena conoscenza e accettazione del presente Capitolato, degli atti di gara e della normativa applicabile.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto. La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione.

## TITOLO II

### CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

#### Articolo 3 - Tipologia del servizio richiesto

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura comunale sito in Casalino, Via San Pietro 3 interno cortile.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con automezzi idonei e autorizzati, rispondenti a quanto previsto dalla normativa vigente e, in particolare, dall'art. 43 del D.P.R. 327/1980, di proprietà o comunque nella disponibilità dell'Appaltatore, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65° utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
  - ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10°, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
  - ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.
-

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

## Articolo 4 - Durata del servizio

Il contratto relativo al presente appalto avrà la durata di n. 2 (DUE) anni scolastici, corrispondenti agli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, compreso l'eventuale servizio relativo al centro estivo comunale, qualora attivato dall'Amministrazione.

Alla scadenza del contratto, la Stazione Appaltante potrà avvalersi, nei casi e nei limiti previsti dall'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, della facoltà di prorogare la durata del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure finalizzate all'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a quattro mesi. In tale ipotesi l'Appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni, o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

Per quanto riguarda l'inizio e la fine delle lezioni si rimanda al calendario scolastico regionale.

L'inizio e il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'amministrazione comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'Aggiudicatario.

L'Appaltatore si impegna ad avviare il servizio anche nelle more della formale sottoscrizione del contratto, nei casi consentiti dalla normativa vigente e previa formale disposizione di avvio dell'esecuzione da parte della Stazione Appaltante.

Il servizio potrà essere sospeso per:

- consultazioni elettorali o referendarie, qualora comportino la sospensione delle attività scolastiche o l'indisponibilità dei locali;
- sciopero del personale docente, educativo o ausiliario, qualora comporti la sospensione o riduzione del servizio mensa;
- altre cause organizzative, scolastiche, sanitarie o di forza maggiore non imputabili alla Stazione Appaltante.

Le sospensioni saranno comunicate all'Appaltatore con congruo anticipo, ove possibile, dall'ufficio comunale competente e/o dall'Istituto scolastico.

## Articolo 5 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni delle scuole di Casalino, e da eventuale personale addetto all'assistenza mensa oppure da persone autorizzate dal Comune e comunque per verifiche qualitative e quantitative del servizio.

## Articolo 6 - Quantitativo dei pasti giornalieri

Indicativamente, senza che esso possa essere oggetto di pretese o rivalse nei confronti della Stazione Appaltante, e salvo eventuali variazioni del calendario scolastico in corso d'opera, sulla base degli alunni iscritti nei precedenti anni scolastici si stima che il servizio verrà effettuato cinque giorni alla settimana con un numero complessivo presunto di pasti previsti per il presente appalto di 24.500.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Il numero di pasti stimato potrà variare a seconda degli alunni iscritti che chiederanno di usufruire del servizio, del calendario scolastico, dell'organizzazione didattica, delle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali, senza per questo costituire obbligo di sorta per la Stazione Appaltante.

Potranno essere suscettibili di variazione anche i giorni di rientro preventivati e gli eventuali turni nell'erogazione del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, previa comunicazione da effettuare con congruo anticipo, nonché gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di eventuali riforme scolastiche o di mutamenti organizzativi.

L'Aggiudicatario non potrà pretendere indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti inferiore ai quantitativi indicati, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni di cui ne sarà fatta richiesta durante gli anni scolastici oggetto dell'appalto alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato ogni giorno.

Al fine di non determinare disservizi o l'impossibilità a tutti gli avventori di usufruire del servizio mensa scolastica, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare idonei accorgimenti (ad es. un numero di porzioni aggiuntive pari all'1/2% dei pasti totali) atti ad impedire che il numero di porzioni effettivamente erogate non sia inferiore al numero di pasti comunicati.

Gli orari di effettuazione della consegna del pasto verranno concordati con l'Istituto Comprensivo, sulla base degli orari di lezione che la stessa definirà all'inizio dell'anno scolastico.

Per quanto riguarda la gestione amministrativo-finanziaria del servizio, sono a carico dell'aggiudicatario:

- ✓ la gestione della prenotazione dei pasti in collaborazione con il personale scolastico
- ✓ la realizzazione e la distribuzione, a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio
- ✓ ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Rimane a carico del Comune la determinazione delle tariffe all'utenza, le iscrizioni al servizio, la vendita dei buoni pasto e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli eventuali utenti morosi.

## **Articolo 7 - Rispetto dell'ambiente e gestione delle porzioni non consumate.**

Le porzioni dovranno essere servite in quantità adeguata alle grammature previste, con modalità idonee a garantire una corretta distribuzione e a prevenire sprechi alimentari.

Le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura, evitando preparazioni bruciate, ossidate, eccessivamente cotte o poco cotte, al fine di garantirne la qualità organolettica e favorirne il consumo.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Tali questionari, nel caso di eccedenze rilevate, devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.

Le eventuali eccedenze di cibo servito saranno raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

## **Articolo 8 - Servizi aggiuntivi**

L'Appaltatore si impegna ad effettuare, ove richiesto dal Comune il servizio di preparazione, cottura e consegna pasti pronti per gli anziani o fragili del comune che ne facciano richiesta;

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

## Articolo 9 – Valore del contratto

Il valore presunto per ciascun anno viene stimato in € 73.500,00 (sessantaseimila/00), oltre Iva di legge, corrispondenti a n. 12.250 (dodicimila) pasti annuali stimati, che, rapportato alla durata biennale dell'appalto determina un valore complessivo presunto stimato di € **147.000,00 (CENTOQUARANTASETTEMILA/00)**, oltre Iva di legge.

L'importo complessivo per ciascun anno di € 73.500,00 è stato ottenuto mediante la moltiplicazione di € **6,00 (SEI/00)** per singolo pasto per n. 12.250 pasti medi annui stimati, IVA di legge esclusa.

Si precisa che i pasti stimati sono stati calcolati sulla base dei dati medi in possesso dell'Amministrazione relativi ai precedenti anni scolastici, pertanto, l'effettivo numero dei pasti erogati durante l'anno scolastico potrebbe subire delle variazioni sia in aumento che in diminuzione.

In ogni caso sarà corrisposto il compenso solo per gli effettivi pasti erogati.

Tale prezzo è comprensivo di tutti i costi connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per l'approvvigionamento e la fornitura d'acqua, spese per il personale, spese di trasferta per il raggiungimento del luogo di esecuzione della prestazione.

Sulla base della tabella del Ministero del lavoro e delle politiche sociali dell'aprile 2013 e secondo quanto richiamato nell'art. 23 comma 16 del D.lgs. n. 50/2016, si presume un'incidenza del 45% del costo della manodopera sull'importo a base di gara.

## Articolo. 10 – Procedura e criteri di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Il prezzo a base di gara è pari a 6,00 euro a pasto, per complessivi € 147.000, importo rilevato dalla somma ottenuta moltiplicando il singolo prezzo offerto per il pasto per il numero dei pasti presunti (pasti 24.500). L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

La Ditta dovrà indicare il prezzo per singolo pasto prodotto. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati. Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio.

La valutazione della migliore offerta e quindi la scelta del soggetto affidatario del contratto viene effettuata da apposita Commissione giudicatrice nominata dalla Giunta comunale.

L'amministrazione aggiudicatrice per la determinazione della migliore offerta prende in considerazione i seguenti elementi:

- ELEMENTO PROGETTO TECNICO
- ELEMENTO PREZZO

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuato con la seguente formula:

PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'ELEMENTO PROGETTO TECNICO	+	
PUNTEGGIO ATTRIBUITO ALL'ELEMENTO PREZZO		=
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ALL'OFFERTA PRESENTATA		

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Ogni condizione tra quelle dichiarate dal concorrente a cui sia stato attribuito un punteggio, sia relative all'elemento progetto tecnico che relative all'elemento prezzo, costituisce obbligazione contrattuale del concorrente stesso nel caso risulti aggiudicatario dell'appalto.

## A) PROGETTO TECNICO – QUALITATIVO DEL SERVIZIO: da 0 a 60 punti

Il progetto dovrà essere redatto in un massimo di 10 facciate di grandezza A4, carattere Times New Roman, corpo 12 + Allegati (Vedi sotto criteri). Non sarà pertanto oggetto di valutazione da parte della Commissione di gara, ogni altro elaborato allegato. Lo stesso, verrà valutato sulla base dei criteri di seguito specificati:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SOTTOCRITERI	PUNTI MAX
<b>1) Esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica (max 10 punti)</b>	Ogni anno scolastico di attività: 1 punto. Periodi inferiori a 12 mesi non verranno valutati. Per periodi pari o superiori a 10 anni verrà assegnato il punteggio massimo di 10 punti. <b>Allegare autocertificazione.</b>	10
<b>2) Fornitura e acquisto derrate alimentari (max 10 punti)</b>	Introduzione nel menù di una maggiore percentuale, comunque non inferiore al 15%, di prodotti biologici, DOP e IGP rispetto ai criteri minimi previsti nel capitolato. <b>Allegare dichiarazione.</b>	10
<b>3) Attività ricreative ed educazione alimentare (max 10 punti)</b>	Disponibilità a proporre menù tradizionali nel periodo natalizio e pasquale. <b>Allegare menù tipo per ogni ricorrenza.</b>	5
	Incontri sul tema dell'educazione alimentare, con la presenza di un nutrizionista. <b>Allegare accordi e programma.</b>	5
<b>4) Criticità ed emergenze (max 15 punti)</b>	Piano di gestione di situazioni critiche, quali guasti di macchinari o attrezzature e carenze improvvise di personale.	5
	Disponibilità attestata di un centro cottura alternativo per le emergenze. Se fuori dal territorio comunale, verrà attribuito 1 punto in meno ogni 5 km di distanza dal Municipio di Casalino, fino a un massimo di 10 punti. <b>Allegare accordo/documentazione.</b>	10
<b>5) Gestione diete speciali, allergie e sicurezza alimentare (max 10 punti)</b>	Modalità organizzative proposte per la gestione di diete speciali, allergie, intolleranze alimentari e prevenzione delle contaminazioni, con particolare riferimento alla tracciabilità, identificazione, preparazione e consegna dei pasti dedicati. <b>Allegare relazione descrittiva/procedura operativa.</b>	10
<b>6) Miglioramento del servizio (max 5 punti)</b>	Proposte migliorative coerenti con il servizio di refezione scolastica, con particolare riferimento a iniziative di riduzione degli sprechi alimentari, miglioramento della sostenibilità del servizio e attività educative collegate alla mensa. Descrizione e quantificazione della proposta.	5
<b>TOTALE MAX PUNTI</b>		<b>60</b>

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

I punteggi saranno assegnati a giudizio insindacabile dalla Commissione giudicatrice. La mancanza di elementi concernenti l'offerta tecnica comporterà la non attribuzione del relativo punteggio e non potrà essere oggetto di integrazione.

## B) OFFERTA ECONOMICA: da 0 a 40 punti

1 - da 0 a 35 PUNTI su costo del pasto

Rispetto al prezzo a base di gara di € 5,50 verrà attribuito 1 punto per ogni € 0,03 di ribasso.

2 - da 0 a 5 PUNTI su canone affitto centro cottura

Rispetto al prezzo a base di gara di € 200,00/mese verrà attribuito 1 punto ogni 15€/mese di aumento.

**PUNTEGGIO DEFINITIVO** I punteggi definitivi verranno attribuiti procedendo alla somma del punteggio ottenuto dall'offerta tecnica a seguito della parametrizzazione sopra descritta e del punteggio dell'offerta economica. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio definitivo più alto. In caso di uguale punteggio si procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio della valutazione, sia dell'offerta tecnica che economica, si procederà a sorteggio.

## **Articolo 11 - Centro di cottura**

Il servizio di preparazione e cottura dei pasti oggetto del presente appalto dovrà essere svolto presso il centro di cottura comunale sito in Casalino, Via San Pietro n. 3, ubicato in locali di proprietà del Comune di Casalino.

Il centro di cottura viene messo a disposizione dell'Appaltatore nello stato di fatto e di diritto in cui si trova, completo delle attrezzature, degli arredi e della documentazione indicati nell'Allegato A al presente Capitolato speciale d'appalto, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'Appaltatore, con la presentazione dell'offerta, dichiara di aver preso conoscenza dei locali, degli impianti, delle attrezzature e della documentazione disponibili, ritenendoli idonei allo svolgimento del servizio, salva ogni eventuale verifica di competenza da effettuarsi prima dell'avvio dell'esecuzione contrattuale.

Per l'utilizzo del centro di cottura è previsto un canone mensile a carico dell'Appaltatore, determinato sulla base dell'offerta presentata, comunque non inferiore a **euro 200,00 mensili**.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore tutti i costi relativi alla gestione del centro di cottura, comprese le utenze, i canoni, le vulture, gli oneri di consumo e ogni ulteriore spesa connessa all'utilizzo dei locali e degli impianti, ove intestabili direttamente alla Ditta o comunque riferibili all'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore è tenuto a utilizzare i locali, gli impianti e le attrezzature con la diligenza richiesta dalla natura del servizio, assicurandone la corretta conduzione, custodia, pulizia, manutenzione ordinaria e conservazione per tutta la durata dell'appalto.

Eventuali attrezzature aggiuntive introdotte dall'Appaltatore dovranno essere preventivamente comunicate al Comune e dovranno risultare conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene, impiantistica e utilizzo nei servizi di ristorazione collettiva.

---

# *Comune di Casalino*

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Tali attrezzature resteranno di proprietà dell'Appaltatore, salvo diverso accordo scritto tra le parti, e dovranno essere rimosse al termine del contratto, senza oneri per il Comune.

Al termine dell'appalto, l'Appaltatore dovrà riconsegnare i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi comunali in buono stato di conservazione e funzionamento, salvo il normale deterioramento d'uso.

Eventuali danni imputabili a uso improprio, negligenza o mancata manutenzione ordinaria saranno posti a carico dell'Appaltatore.

## **Articolo 12 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti**

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e propri del Appaltatore, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

## **Articolo 13 - Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale**

Il Comune si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previsti nello stesso.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccepiti dal Comune. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

## TITOLO III

### ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

#### Articolo 14 - Oneri inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative agli acquisti degli alimenti, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla pulizia stoviglie e al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, sono a totale carico della Ditta.

L'aggiudicataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

- a) effettuare il servizio secondo le modalità indicate nel presente capitolato per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'amministrazione comunale, in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;
- b) assicurare personale qualificato per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- c) compensare e comprendere nell'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalla legge, dalle norme assicurative e dalla consuetudine;
- d) osservare i contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico;
- e) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche atte ad evitare inconvenienti in relazione al confezionamento diretto dei pasti;
- f) sostenere tutte le spese inerenti e necessarie all'esecuzione del servizio;
- g) effettuare mensilmente il pagamento del canone di locazione del centro cottura al Comune di Casalino;
- h) inoltrare periodicamente a discrezione dell'amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo prevista dal D.lgs. 193/2007. Detta documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo di esecuzione del servizio. Dovrà essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo;
- i) Rispettare i criteri di cui al DM n.65 del 10 marzo 2020.

#### Articolo 15 - Assicurazioni

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando il Comune da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati. La Ditta si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

La Ditta dovrà, pertanto, produrre nei termini previsti per la stipulazione del contratto:

1. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il servizio, riferita al contratto di cui al presente capitolato, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio in questione. Tale copertura assicurativa dovrà prevedere il massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro e dovrà garantire oltre al concessionario, il Comune di Casalino, i prestatori di lavoro, eventuali subappaltatori e fornitori. La polizza in questione, inoltre, dovrà essere espressamente estesa alla colpa grave degli assicurati. La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale.

2. Apposita polizza ai fini della copertura della responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi del D.P.R. n. 1124/1965 e s.m.i., del D.lgs. n. 38/2000 e s.m.i., e del Codice Civile per danni non rientranti nella copertura di cui all'Assicurazione di cui al punto 1, riferita specificamente al presente contratto, con un massimale minimo di euro 1.000.000,00 (Unmilione,00) per sinistro con il limite di euro 1.000.000,00 (unmilione,00) per ogni prestatore di lavoro/parasubordinato. La polizza R.C.O. dovrà risultare estesa a tutti i soggetti di cui al punto 1 e dovrà essere estesa alla colpa grave degli assicurati. Anche la polizza in questione dovrà essere prodotta al Comune entro la data di stipulazione del contratto di concessione.

## **Articolo 16 - Materiali di consumo**

Restano altresì a carico della Ditta: la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: tovagliette usa e getta, tovaglioli)

In particolare le stoviglie dovranno essere conformi alle disposizioni di cui al DM n.65 del 10 marzo 2020 in materia di riduzione della produzione dei rifiuti. Pertanto si richiede l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili (vetro, plastica dura, ceramica, porcellana, acciaio, ecc.).

Solo per esigenze peculiari (es. pranzi a sacco) è previsto in deroga l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili

## **Articolo 17 - Subappalto**

È assolutamente vietato, sotto pena di immediata risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore e del risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione, il sub-appalto, anche parziale della gestione del servizio.

## **TITOLO IV**

### **NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

## **Articolo 18 - Contenitori**

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432."

## **Articolo 19 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare ai plessi in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- ✓ i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65° utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- ✓ gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10°, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- ✓ il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

## **Articolo 20 - Distribuzione**

Il servizio dovrà essere svolto dalla aggiudicataria con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale e proprie macchine, mediante la propria organizzazione ed il proprio rischio. Merce e personale dovranno essere in regola con la vigente norme igienico sanitarie locali, regionali e nazionali.

I pasti dovranno essere preparati da personale qualificato seguendo i menù e le tabelle dietetiche fornite direttamente dall'ASL competente.

L'aggiudicataria dovrà segnalare il nominativo del proprio coordinatore responsabile del servizio a livello territoriale a cui l'amministrazione comunale potrà fare riferimento in caso di necessità.

L'aggiudicataria effettuerà la consegna dei pasti negli orari che saranno indicati dal dirigente scolastico.

L'istituto scolastico, utilizzatore del servizio, ai fini di consentire l'erogazione del servizio agli utenti aventi diritto, si assume l'impegno di comunicare giornalmente all'aggiudicataria il numero degli utenti del giorno entro le ore 8.45. La mancata o scorretta comunicazione del numero degli utenti presenti autorizzerà la ditta a richiedere il rimborso dei pasti preparati e non fruiti.

Il corrispettivo dei servizi sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura dell'Amministrazione Appaltante mediante le modalità ritenute più idonee e comunque con modalità di pagamento tracciabili.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto oltre che il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie in vigore.

## **Articolo 21 - Norme Legislative**

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie, oltre a quanto già richiamato, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

## **TITOLO V**

### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO**

#### **Articolo 22 - Personale**

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

L'Appaltatore deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, e di ogni altra legge in materia di previdenza ed assistenza dei lavoratori dipendenti. L'Appaltatore deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Aggiudicatario è tenuto, inoltre, ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve essere in regola con le vigenti disposizioni in materia sanitaria, deve possedere adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e consegna deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'Appaltatore deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto il personale addetto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati i rapporti sopra precisati.

## Rispetto delle normative

L'aggiudicataria dovrà osservare le leggi vigenti ed ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso del presente incarico, per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

---

# *Comune di Casalino*

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

## Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Appaltatore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge n. 146/1990 e smi.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal Appaltatore, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo all'Appaltatore. In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 8:30 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto alcun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza, l'Appaltatore dovrà individuare particolari situazioni organizzative. La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione anche in caso di interruzione della produzione presso il centro di cottura e/o produzione pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero dell'utenza con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee.

La consegna dei pasti di cui sopra deve avvenire senza ritardo rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

## Vestiario e dispositivi di protezione individuale

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalle normative vigenti.

## **Articolo 23 - Applicazione contrattuale**

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiore a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

## TITOLO VI

### CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

#### Articolo 24 – Caratteristiche delle derrate alimenti e requisiti degli alimenti

Le derrate alimenti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, in specie il D.M. 10.03.2020, alle Tabelle Merceologiche allegato 1) al presente capitolato, e ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra primo e/o secondo piatto, contorno, pane e frutta costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati, (ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati, in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti: frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati:

#### **Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati**

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
50%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
30%	DOP, IGP	Regolamento(UE) n. 1151/2012 E al Regolamento (UE) n. 664/2014

#### **Frutta esotica (ananas, banane)**

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
100%	Biologica oppure Commercio equo e solidale	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018  Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.

#### **Cioccolata**

100%	Commercio equo e solidale	Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.
------	------------------------------	--

Non è ammesso l'impiego di ortofrutta di quarta gamma e quinta gamma.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

I prodotti devono essere stagionali nel rispetto del "calendario della stagionalità", emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all' allegato A del Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 (allegato F al presente capitolato).

Sono sempre ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati; la frutta non stagionale nel mese di maggio.

## Uova

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
100%	biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

Per uova si intendono incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

## Carne bovina

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento e definizioni
50%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
50%	Biologica oppure Sistema Nazionale di Qualità Zootecnia o sistemi di qualità regionali (quali QV o equivalenti)  Oppure certificazione CReNBA "Garanzia di benessere animale in allevamento", allevato senza antibiotici  Oppure DOP, IGP o "prodotto di montagna"	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018  Decreto 4.3.2011 che prevede un disciplinare di produzione vincolante  Reg. CE 1760, Decreto MIPAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015)  Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/1  Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004 e 665/2004

## Carne suina

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento e definizioni
50%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
50%	Biologica Oppure certificazione CReNBA	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

	“Garanzia di benessere animale in allevamento”, allevato senza antibiotici O almeno per gli ultimi 4 mesi	Decreto 4.3.2011 che prevede un disciplinare di produzione vincolante Reg. CE 1760, Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015) Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15
--	---	--

## Carne avicola

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento e definizioni
20%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
50%	Biologica Oppure etichettature: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free-range) o “rurali all’aperto”	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 D.M. 29 luglio 200 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”

Relativamente a tutte le carni, le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal concessionario.

## Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodie e crostacei)

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere:

peso sul totale	origine e certificazioni
100%	FAO 27 o 37 (Atlantico nord-orientale, Mar Mediterraneo, Mar Nero)
	Rispettare la taglia minima di cui all' All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006
	Non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura ( <a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> ) oppure ( <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a> ). Le liste devono essere verificate al momento della gara (dal concessionario) e poi durante l’esecuzione del contratto.

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

oppure	Sono ritenuti conformi i prodotti ittici certificati MSC, Friend of the Sea o equivalenti.
--------	--

Il pesce di allevamento (sia di acqua dolce che marina) deve essere:

peso sul totale	Origine e certificazioni	
100%	Biologico	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne pre-fritto, pre- impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalconcessionario.

## Salumi e formaggi

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento
30%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

## Latte e yogurt

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

## Olio extra-vergine di oliva

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento
40%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

## Pelati, polpa e passata di pomodoro

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento
33%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

## Succhi di frutta o nettari di frutta

peso sul totale	Tipologia Di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

## **Acqua**

Di rete, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi alle normative vigenti, fatti salvi i pranzi al sacco. Sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia in caso di interruzione o non potabilità dell'acqua della rete idrica locale documentata da Acqua Novara VCO SPA.

Ulteriori caratteristiche dei prodotti alimentari sono descritte nell'allegato (caratteristiche merceologiche delle derrate).

All'avvio del servizio e in occasione di eventuali successive variazioni, il concessionario deve inviare al Comune l'elenco di tutte le materie prime impiegate e le relative schede tecniche, sia in riferimento alla tabella di cui al comma 1 sia all'allegato E; tale documentazione deve essere conservata anche presso il centro cottura.

In merito alle specifiche delle materie prime, con particolare riferimento ai prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, km 0 e filiera corta (gli ultimi due ove offerti in sede di gara, ecc.) la ditta deve garantire le percentuali richieste entro il trimestre di riferimento ed in caso di variazioni del menù o in occasione irripetibilità motivata di uno o più prodotti, il concessionario può recuperare la percentuale non garantita attraverso una compensazione nel trimestre successivo.

## **TITOLO VII**

### **MENU'**

#### **Articolo 25 - Menù e Regimi Alimentari Diversi**

Il pasto giornaliero, secondo i menù approvati dall'ASL, deve comprendere la fornitura di un pasto tipo, composto come segue:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- frutta, yogurt o dessert
- dovrà essere fornita acqua minerale.

I menù, predisposti secondo alimentazione tradizionale, si distinguono in tipo invernale ed estivo e ciascun menù si alterna su quattro settimane.

Su richiesta, dovranno essere consegnati pasti speciali per i minori ed adulti che seguono particolari diete prescritte da certificato medico rinnovato annualmente, nonché pasti speciali per motivi religiosi.

La ditta appaltatrice si impegna previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni, che per credo religioso non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio di ogni anno scolastico.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la ditta si impegna a proprie spese a fornire diete speciali personalizzate.

Giornalmente potrà essere richiesto un menù speciale generale (dieta a scarso residuo), fino ad un massimo del 5% dei pasti, in ogni singola scuola nel caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi così composto:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco condito con olio extra vergine d'oliva a spremitura a freddo o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggio (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carne bianca a vapore con carote e patata a vapore.

Il presente capitolato viene predisposto con allegato l'ultimo menù stagionale in vigore vistato dalla competente ASL (Allegato 2).

## **Articolo 26 - Quantità in volumi e in pesi**

La Ditta deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASL di competenza relativa ai principali alimenti presenti nel menù, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

Copia di tale tabella deve essere fornita al Comune per le eventuali verifiche de servizio in loco.

## **Articolo 27 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta deve garantire la predisposizione dei menù concordati, approvati dall'ASL e pubblicati sul sito istituzionale dell'ente, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte del Comune, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

## **Articolo 28 - Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto del Comune, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

## **Articolo 29 - Pubblicazione dei Menù**

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei

---

# *Comune di Casalino*

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

## **TITOLO VIII**

### **TABELLE DIETETICHE**

#### **Articolo 30 - Quantità delle vivande**

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature.

#### **Articolo 31 - Diete speciali**

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc... dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia, oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno;

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura di cui agli art. 2 e 8 con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante".

Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le diete speciali.

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

## **Articolo 32 - Diete in bianco**

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

## **Articolo 33 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta deve presentare al Comune le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

## **TITOLO IX**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

## **Articolo 34 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La Ditta dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

L'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- ✓ effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0 –4 °C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali e quali;
  - ✓ cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
  - ✓ non congelare mai materie prime acquistate fresche;
  - ✓ non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
-

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

- ✓ non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- ✓ la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine cottura;
- ✓ non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- ✓ utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- ✓ non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- ✓ è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

## TITOLO X

### CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

#### **Articolo 35 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli (compreso il Centro Cottura) per verificare la rispondenza del servizio fornito delle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto. Tali controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di Istituto, Commissione Mensa, ...); nonché idonei flussi informativi resi dalla ditta.

#### **Articolo 36 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: il Responsabile del Servizio del Comune o suo delegato, i competenti servizi dell'ASL, nonché gli organi scolastici preposti.

#### **Articolo 37 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)**

È facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- ✓ i competenti servizi ASL
- ✓ il personale incaricato dal Comune
- ✓ le strutture specializzate incaricate dal Comune
- ✓ la commissione mensa.

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso i locali mensa possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio.

L'Appaltatore dovrà fornire all'incaricato del Comune e ad ogni altro visitatore esterno i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non vengano accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 (trenta) giorni entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto.

## TITOLO XI

### PENALITA'

#### Articolo 38 - Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il responsabile del servizio procederà alla contestazione in forma scritta ed inviata mediante PEC, concedendo un termine alla controparte per le eventuali controdeduzioni.

La Giunta Comunale, esaminata la contestazione e le eventuali osservazioni, applicherà la sanzione a suo insindacabile giudizio, secondo la tabella sotto riportata.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, il potrà essere comminata una semplice ammonizione da parte del responsabile del servizio.

Le penali applicate sono le seguenti:

pasti giornalieri non forniti	€ 30,00 a pasto
qualità del pasto non conforme alle condizioni contrattuali o alle norme igienico sanitarie	€ 300,00
mancata osservanza delle norme igieniche necessarie per la preparazione e/o distribuzione dei pasti	€ 300,00
mancato rispetto del menù concordato	€ 150,00 salvo comunicazione da parte della ditta di dover effettuare variazione a seguito di mancata consegna di alimenti, non imputabile a sua negligenza
mancata osservanza del piano di autocontrollo rispondente ai requisiti del sistema H.A.C.C.P.	€ 800,00

# Comune di Casalino

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

ogni altra inadempienza rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato	€ 300,00 oltre al recupero del danno causato dalla inadempienza
---	---

Le infrazioni accertate esonereranno l'Appaltatore dal pagamento delle penali qualora le stesse risultino imputabili a causa di forza maggiore e ad eventi eccezionali non imputabili alla ditta appaltatrice.

Nel caso in cui la aggiudicataria sia oggetto di denuncia al competente ispettorato provinciale del lavoro, il Comune provvederà alla sospensione del pagamento dell'ultima fattura mensile e delle successive fino al ristabilimento della regolarità.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto dal Appaltatore nel primo mese utile. In subordine, le penalità potranno essere applicate mediante incameramento della cauzione.

Dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

## TITOLO XII

### CORRISPETTIVI, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

#### Articolo 39 - Corrispettivo

Per il servizio svolto al concessionario spetta un compenso che è pari al prezzo unitario del pasto per il numero di pasti effettivamente serviti e su presentazione di regolare e dettagliata fattura.

I pagamenti saranno effettuati dalla tesoreria comunale a mezzo bonifico bancario con le modalità di cui al vigente regolamento comunale di contabilità.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante ed impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

L'emissione delle fatture dovrà avvenire in modalità elettronica (Decreto M.E.F. 03.04.2013, n. 55) intestata al COMUNE DI CASALINO, "codice univoco ufficio" UFY8QB.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 17-ter del DPR 633/1972 in materia di scissione dei pagamenti, l'Amministrazione verserà direttamente all'Erario l'IVA applicata dal fornitore sulla fattura.

La liquidazione avverrà sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti, così come risulta dalle bolle di consegna, o altro documento idoneo, che dovranno essere firmate dal personale addetto a comprova del numero dei pasti forniti.

In caso di contenzioso sul numero dei pasti forniti farà fede la bolla sottoscritta dal personale incaricato. L'Amministrazione può sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'impresa cui sono state contestate inadempienze contrattuali, fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

#### Articolo 40 - Prezzo del pasto - Revisione prezzi

Nel prezzo unitario del pasto che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

---

# *Comune di Casalino*

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

## **Articolo 41 - Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione della concessione saranno a carico della Ditta, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro.

## **Articolo 42 - Deposito cauzionale**

La Ditta deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto e comunque nei modi, forme ed importi di cui all'articolo 103 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere all'assegnazione del servizio a una nuova impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta stessa.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento da parte del Responsabile del Servizio, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

## **Articolo 43 – Danni**

La ditta concessionaria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente con l'incameramento parziale o totale della cauzione definitiva.

## **TITOLO XIII**

### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

## **Articolo 44 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

La risoluzione del contratto è regolata dal capo XIV del codice civile.

---

# Comune di Casalino

Provincia di Novara

[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Ai sensi dell'art. 1456 codice civile, i contraenti possono convenire espressamente che il contratto si risolva nel caso in cui una determinata obbligazione non sia adempiuta secondo le modalità stabilite. In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando la parte interessata dichiara all'altra che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:

- ✓ interruzione non motivata del servizio
- ✓ apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria
- ✓ messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- ✓ cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato
- ✓ impiego di personale non dipendente dell'impresa aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa
- ✓ grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- ✓ grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio
- ✓ utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, delle condizioni igieniche e delle caratteristiche merceologiche
- ✓ casi di grave intossicazione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'Appaltatore
- ✓ subappalto del servizio
- ✓ quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode
- ✓ contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Appaltatore e del personale adibito al servizio
- ✓ errata somministrazione di una o più diete speciali con grave danno per gli utenti
- ✓ mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004
- ✓ mancata osservanza degli obblighi derivanti dalla legge n. 136/2010
- ✓ reiterate applicazioni delle penali nel corso di un anno scolastico
- ✓ mancata reintegrazione della cauzione di cui l'ente concedente abbia dovuto avvalersi, entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla richiesta
- ✓ gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- ✓ gravi irregolarità che possano recare danni agli utenti del servizio o, anche indirettamente al Comune
- ✓ violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di PEC (Posta Elettronica Certificata), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

Qualora, in caso di risoluzione del contratto, per l'Amministrazione comunale si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del Appaltatore, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di fallimento o di rifiuto della seconda classificata, si interpelleranno le successive ditte classificate utilmente in graduatoria, con addebito alla società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

---

# *Comune di Casalino*

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

Nel caso di risoluzione anticipata del contratto, l'Appaltatore è obbligato alla prosecuzione del servizio sino all'individuazione di un nuovo soggetto gestore da parte dell'amministrazione.

## **Articolo 45 – Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO XIV - CONTESTAZIONI O VERTENZE**

### **Articolo 46 - Foro competente**

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

Ogni eventuale controversia in ogni modo nascente dall'interpretazione, dall'esecuzione o dalla cessazione del presente contratto sarà devoluta esclusivamente alla competenza del Foro di Novara. È esclusa la competenza arbitrale.

### **Articolo. 47 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

Ai sensi delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 commi 1 e 2 della Legge n. 136/2010, i pagamenti relativi al presente contratto saranno effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale secondo quanto comunicato dall'Appaltatore.

Costituisce obbligo dell'Appaltatore utilizzare, per il rapporto contrattuale uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva per il presente rapporto contrattuale.

L'Appaltatore è obbligato a comunicare a questa amministrazione comunale i seguenti dati:

1. estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i (codici IBAN);
2. generalità e codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sugli stessi.

### **Articolo 48 – Disposizioni finali**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa richiamo al D.lgs. 19 aprile 2016, n. 50, alle disposizioni del Codice Civile ed alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili. Ogni operatore economico concorrente si impegna ad accettare integralmente, a tutti gli effetti, il presente Capitolato, per il solo fatto di presentare l'offerta.

L'offerta vincola l'operatore economico concorrente a sottostare all'impegno assunto, mentre non vincola e non impegna in alcun modo l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di affidare o meno la fornitura, nel modo e nelle forme che riterrà più opportune.

---

# *Comune di Casalino*

Provincia di Novara  
[www.comune.casalino.no.it](http://www.comune.casalino.no.it)

La Stazione Appaltante sarà vincolata solo dopo la verifica del possesso da parte della ditta aggiudicataria dei prescritti requisiti nonché dopo il perfezionamento dei relativi atti.

## **Articolo 49 - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno 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. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti Pubblici e Privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento

## **Allegati**

Costituiscono allegati al presente Capitolato Speciale d'Appalto e ne fanno parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- Allegato 1 – Tabelle relative alle caratteristiche delle merci
  - Allegato 2 – Menù
  - Allegato 3 – D.U.V.R.I.
  - Allegato A – elenco attrezzatura centro cottura
-