



Comune di Gemmano

Piazza Roma n. 1 – 47855 Gemmano (RN)
www.comune.gemmano.rn.it
info@comune.gemmano.rn.it – comune.gemmano@legalmail.it
☎ 0541854060
c.f. 82005670409 p.iva.01188110405



Via G. Colombari n. 68/E
Morciano di Romagna
Tel.: 0541 851701
PEC: unionevalconca@legalmail.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I MINORI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI GEMMANO

per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028

ART. 1 – OGGETTO, TIPOLOGIA, ORGANIZZAZIONE E CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Il servizio consiste in:

- Preparazione dei pasti (compresa fornitura di acqua): cottura ed eventuale conservazione dei piatti.
- Confezionamento: introduzione degli alimenti negli appositi contenitori a norma di legge e chiusura degli stessi.
- Veicolazione: trasporto, mediante veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura dell'operatore economico al locale refettorio della Scuola dell'Infanzia di Gemmano.

Il prezzo offerto s'intende comprensivo del trasporto, delle spese per l'esecuzione del piano HACCP e della fornitura dell'acqua. Alla distribuzione dei pasti provvede direttamente l'addetto individuato dal Comune.

Caratteristiche degli alimenti e Criteri Ambientali Minimi (CAM – D.M. 10 marzo 2020)

L'operatore economico si obbliga al rispetto scrupoloso dei CAM di cui al D.M. 10 marzo 2020 e delle tabelle dietetiche predisposte dall'Azienda USL: sprecoalimentare.anci+1

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Ortofrutta di stagione, con divieto di prodotti di quinta gamma.
- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso.
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso.
- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso o con certificazione di benessere animale e "senza antibiotici".
- **Uova:** 100% biologiche.
- **Prodotti ittici:** esclusivamente da pesca sostenibile (FAO 37 / FAO 27). È vietata la somministrazione di "pesce ricomposto", prefritto o preimpanato.
- **Olio:** olio extravergine di oliva per condimenti e cottura, biologico per almeno il 40%.
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso biologici o DOP/IGP. Salumi privi di polifosfati ed E621.
- **Materiali a contatto con alimenti (MOCA) e rifiuti:** uso obbligatorio di stoviglie riutilizzabili (ceramica, vetro, acciaio). In via eccezionale sono ammesse stoviglie monouso biodegradabili e compostabili certificate UNI EN 13432.
- **Lotta allo spreco alimentare:** obbligo di predisporre ed eseguire un Piano di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari entro 6 mesi dall'avvio, con destinazione prioritaria del cibo non servito a Enti del Terzo Settore (ex L. 166/2016).

Le percentuali e le prescrizioni di cui al presente articolo sono riportate in conformità ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 e alle relative schede tecniche. In caso di discordanza tra il presente capitolato e il D.M. 10 marzo 2020, si applicano le disposizioni del Decreto ministeriale, ove più favorevoli all'ambiente o comunque prescritte come minime.

ART. 2 – NUMERO DEI PASTI

Il numero dei pasti stimato per il periodo contrattuale è indicativamente di n. 2.544 pasti annui (calcolati su circa 15 alunni + 4 insegnanti/collaboratori).

Tale quantificazione è puramente indicativa e non vincolante. Il numero effettivo dei pasti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione in rapporto all'utenza reale, senza che l'operatore economico possa vantare diritti a compensazioni o indennizzi.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha durata per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente (proroga tecnica) ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, agli stessi prezzi, patti e condizioni.

ART. 4 – CADENZA TEMPORALE E ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si svolge su 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) in conformità al calendario scolastico.

L'Ufficio Servizi Scolastici comunicherà il calendario dettagliato 8 giorni prima dell'avvio del servizio. Eventuali sospensioni temporanee saranno comunicate con almeno 1 giorno di anticipo.

ART. 5 – RAPPORTI CON IL COMUNE

L'operatore economico individua al proprio interno un Responsabile del Servizio, che funge da referente unico nei confronti dell'Amministrazione Comunale per la vigilanza e la corretta esecuzione delle prestazioni.

ART. 6 – ONERI A CARICO DELL'OPERATORE ECONOMICO

Sono a carico dell'operatore economico:

- la preparazione, cottura e veicolazione dei pasti fino al refettorio;
- la messa a disposizione di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche interno o convenzionato;
- l'adozione e la gestione delle procedure di rintracciabilità degli alimenti;
- la fornitura di tutti i condimenti, acqua e materiali accessori a norma.

ART. 7 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune le sole spese relative alle attività di porzionamento dei pasti e di pulizia dei locali refettorio.

ART. 8 – RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'operatore economico risponde in via esclusiva dei danni a persone o cose provocati nello svolgimento del servizio.

L'operatore è tenuto a stipulare/mantenere attiva apposita polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e prestatori di lavoro (RCO), esonerando il Comune da qualsiasi pretesa o azione giudiziale e stragiudiziale.

ART. 9 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E PENALI

Non sono ammesse interruzioni unilaterali del servizio. In caso di forza maggiore o scioperi, l'impresa garantisce la fornitura di un cestino freddo previa comunicazione tempestiva.

Per le inadempienze contrattuali si applicano le seguenti penali sull'importo netto contrattuale:

- Fornitura incompleta del pasto o dei corredi: € 30,00 per ogni evento.
- Ritardo ingiustificato nella consegna: € 50,00 per ogni evento.
- Mancata erogazione del servizio: € 250,00 per ogni evento.
- Fornitura di alimenti non conformi: € 100,00 per ogni evento.
- Errata consegna di una dieta speciale: € 300,00 per ogni evento.

L'operatore economico può presentare controdeduzioni entro 10 giorni dalla notifica della contestazione. Le penali verranno detratte dal pagamento della prima fattura utile.

Le penali sono applicate senza pregiudizio del diritto della Stazione Appaltante di chiedere il risarcimento del danno ulteriore, se dimostrato.

ART. 10 – CORRISPETTIVO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

L'operatore rilascia giornalmente una bolla di consegna in duplice copia riportante il numero di pasti consegnati (distinti tra alunni, adulti e diete speciali).

La fatturazione avviene su base mensile posticipata. I pagamenti sono effettuati entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, previa verifica della regolarità contributiva (DURC) ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 11 – VIGILANZA E CONTROLLO SUL SERVIZIO

Il Comune esercita il controllo e la vigilanza sull'esecuzione delle prestazioni, anche tramite Comitati Mensa o personale ispettivo preposto.

L'operatore ha l'obbligo di:

- garantire l'accesso immediato e incondizionato ai locali di produzione e refettorio;
- conservare un campione rappresentativo del pasto del giorno a +2°C per 72 ore;
- trasmettere periodicamente i report di analisi microbiologiche sulle materie prime, superfici e alimenti lavorati.

ART. 12 – RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

L'operatore economico esegue il servizio a proprio rischio e spese con la diligenza professionale richiesta. È responsabile del rispetto di tutte le normative di igiene, salute, sicurezza e tutela del consumatore.

ART. 13 – PERSONALE E TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

L'operatore si impegna ad applicare al proprio personale il Contratto Collettivo Nazionale e Territoriale di Lavoro (CCNL) di settore stipulato dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative (art. 11, D.Lgs. 36/2023).

L'operatore garantisce l'integrale rispetto del D.Lgs. 81/2008 (Testo Unico Sicurezza), provvedendo alla formazione, all'informazione e alla dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) per tutto il personale impiegato.

ART. 14 – MODIFICHE DEL CONTRATTO IN CORSO DI ESECUZIONE

Le variazioni contrattuali nel corso dell'esecuzione sono disciplinate tassativamente dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

Nessuna modifica non autorizzata dal RUP potrà essere introdotta dall'operatore economico. Rientrano nelle modifiche ammesse le variazioni quantitative e organizzative non sostanziali contenute entro il limite del 10% del valore contrattuale iniziale.

ART. 15 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante ha facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 in presenza di gravi inadempimenti, tra cui:

- abbandono o interruzione ingiustificata del servizio;
- fallimento, liquidazione o sottoposizione a procedure concorsuali dell'impresa;
- gravi violazioni delle norme igienico-sanitarie o del piano HACCP;
- verificarsi di episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare imputabili all'impresa;
- errata somministrazione reiterata di diete speciali con rischio per gli utenti;
- violazione delle norme in materia di subappalto o tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 16 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto severo divieto di cedere il contratto, in tutto o in parte, pena la risoluzione immediata dello stesso e il risarcimento dei danni. Le modifiche soggettive dell'esecutore sono ammesse esclusivamente nei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 17 – SUBAPPALTO

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

In considerazione della natura del servizio (ad alta intensità di manodopera e connesso alla salute pubblica), le attività principali di preparazione e cottura dei pasti non sono subappaltabili e devono essere eseguite direttamente dall'aggiudicatario. Possono essere subappaltate, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, unicamente prestazioni accessorie (es. trasporti o sanificazioni specialistiche).

ART. 18 – INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO

In caso di discordanza tra le disposizioni del presente capitolato e quelle degli atti di gara, prevalgono le norme contenute nel Disciplinare/Lettera di invito, le norme speciali su quelle generali e le disposizioni maggiormente conformi alla legge.

ART. 19 – CLAUSOLA SOCIALE

In attuazione dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, l'aggiudicatario è tenuto a promuovere la stabilità occupazionale riassorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'appaltatore uscente, nei limiti e con le modalità compatibili con la propria organizzazione d'impresa.

ART. 20 – DOCUMENTI CONTRATTUALI

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto:

- il presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- l'Offerta Tecnica presentata dall'operatore economico;
- l'Offerta Economica dell'aggiudicatario.

ART. 21 – RECESSO

La Stazione Appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. 36/2023, previo pagamento delle prestazioni eseguite e del valore dei materiali utili esistenti in cantiere o in magazzino.

ART. 22 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI

La sottoscrizione del contratto attesta la piena e incondizionata conoscenza e accettazione di tutte le norme legislative vigenti in materia di contratti pubblici, nonché dello stato dei luoghi e delle condizioni operative.

ART. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti sono trattati ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. per le finalità connesse all'esecuzione del contratto.

ART. 24 – DOMICILIO DELL'OPERATORE ECONOMICO

A tutti gli effetti contrattuali, l'operatore economico elegge domicilio presso la sede/recapito indicato in sede di offerta.

ART. 25 – PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ

I pagamenti avvengono tramite bonifico bancario/postale su conto corrente dedicato, nel pieno rispetto della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari pubblici.

ART. 26 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia derivante dall'interpretazione o esecuzione del contratto è esclusivamente competente il Foro di Rimini.

ART. 27 – RINVII NORMATIVI

Per quanto non espressamente stabilito dal presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni del D.Lgs. 36/2023, del Codice Civile e delle norme settoriali vigenti.

ART. 28 – DESIGNAZIONE A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO (ART. 28 GDPR)

Il Comune di Gemmano nomina l'Aggiudicatario Responsabile Esterno del Trattamento dei Dati Personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR). L'operatore si adegua scrupolosamente a tutti gli obblighi di riservatezza, adozione delle misure di sicurezza di cui all'art. 32 GDPR, supporto all'Ente nella gestione dei diritti degli interessati e tenuta del Registro dei Trattamenti.

Gemmano, 06/08/2026

Il Responsabile del Servizio
AREA AMMINISTRATIVA
SABRINA ALLEGRETTI

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. n. 82/2005 e
ss.mm.)