



COMUNE DI ORTUCCHIO
Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

LETTERA D'INVITO / DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

CPV: 55524000-9

CIG: (da attribuire nella successiva fase della procedura tramite piattaforma digitale certificata)

RUP: Ing. Simona Leopardi

1. PREMESSE E FONTI DI DISCIPLINA

La presente lettera d'invito/disciplinare regola la procedura negoziata senza pubblicazione di bando, svolta mediante piattaforma digitale certificata Net4Market, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ortucchio. La procedura è indetta ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, come modificato e integrato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209, a seguito dell'indagine di mercato già espletata. Per quanto non espressamente previsto trovano applicazione il Codice dei contratti pubblici, i relativi allegati, il Capitolato Speciale, il DUVRI, i CAM e la normativa di settore.

2. STAZIONE APPALTANTE – RUP – PIATTAFORMA

Stazione appaltante: Comune di Ortucchio (AQ), Piazza Alfred Zampa n. 5, C.F. 00212110662. Responsabile Unico del Progetto: Ing. Simona Leopardi. La procedura si svolge integralmente mediante piattaforma Net4Market; comunicazioni, richieste di chiarimento, presentazione delle offerte e operazioni telematiche sono effettuate secondo le funzionalità della piattaforma e nel rispetto degli artt. 19 e ss. del D.Lgs. 36/2023.

3. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto comprende l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti nei locali comunali, il porzionamento, la distribuzione/somministrazione, l'apparecchiatura e sparecchiatura, il lavaggio, la pulizia e sanificazione di cucina, refettori, attrezzature e stoviglie, la gestione dei rifiuti e ogni prestazione accessoria necessaria. Il servizio interessa la fascia educativa 4 mesi–3 anni, la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, secondo le effettive presenze e il calendario scolastico.

4. DURATA E QUANTITATIVI PRESUNTI

La durata del servizio di cui all'oggetto è di tre anni scolastici: 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029. Il fabbisogno è stimato in 25.776 pasti annui e 77.328 pasti nel triennio. I quantitativi sono meramente presuntivi e non costituiscono minimo garantito; saranno remunerati esclusivamente i pasti effettivamente ordinati ed erogati.

5. BASE D'ASTA – VALORE DELL'APPALTO – MANODOPERA E SICUREZZA

Il prezzo unitario posto a base di gara è fissato in € 5,90 oltre IVA al 4% per ciascun pasto. La stima economica della procedura è articolata come segue:

Voce	Importo triennale (IVA esclusa)	Regime
77.328 pasti × € 5,90	€ 456.235,20	Importo del servizio a base di gara
di cui costo stimato della manodopera	€ 139.955,04	Indicato separatamente ai sensi dell'art. 41, c. 14
quota diversa dalla manodopera	€ 316.280,16	Componente residua della base di gara
costi sicurezza da interferenze (DUVRI)	€ 1.200,00	Non soggetti a ribasso
VALORE COMPLESSIVO STIMATO	€ 457.435,20	IVA esclusa

Il costo della manodopera è stimato dalla Stazione appaltante e indicato separatamente negli atti di gara. L'operatore economico indica nell'offerta i propri costi della manodopera e, ove inferiori alla stima della Stazione appaltante, fornisce gli elementi giustificativi richiesti dalla disciplina vigente. Gli oneri aziendali della sicurezza devono essere indicati separatamente nell'offerta economica. I costi da interferenze, pari a € 1.200,00 nel triennio, restano esclusi dal ribasso.

6. NORMATIVA PRINCIPALE APPLICABILE

- D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209, con particolare riferimento agli artt. 1-12, 15, 17, 18, 19-36, 41, 48-50, 57, 60, 92, 94-100, 101, 102, 104, 108, 110, 119, 120, 125 e 130;
- D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, in particolare artt. 107, 147-bis, 151, 183 e 192;
- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, con particolare riferimento all'art. 26 e al DUVRI;
- D.M. 10 marzo 2020, n. 65, Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, e successive modifiche applicabili;
- Regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 852/2004 in materia di sicurezza e igiene alimentare; Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni sugli alimenti e allergeni;
- Legge 19 agosto 2016, n. 166, per la riduzione degli sprechi e il recupero delle eccedenze alimentari;
- Legge 13 agosto 2010, n. 136 sulla tracciabilità dei flussi finanziari; D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 sulla trasparenza; Regolamento (UE) 2016/679 e D.Lgs. 196/2003 per la protezione dei dati personali.

7. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi degli artt. 108, comma 2, lett. a), e 130 del D.Lgs. 36/2023, il servizio è aggiudicato esclusivamente secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Il punteggio massimo è pari a 100 punti: 70 punti per l'offerta tecnica e 30 punti per l'offerta economica. Non sono ammesse offerte in aumento.

La griglia valorizza, in particolare, la qualità dei generi alimentari, i prodotti biologici, tipici e tradizionali, DOP/IGP, la filiera corta e l'agricoltura sociale, i CAM e la qualità della formazione degli operatori, in coerenza con l'art. 130 del Codice.

N.	Criterio	Punti max	Tipo	Elementi di valutazione
1	Organizzazione complessiva del servizio	8	D	Organigramma, turni, presidio dei refettori, procedure operative, coordinamento con Comune/scuole, modalità di sostituzione del personale e capacità organizzativa complessiva.
2	Personale dedicato e adeguatezza professionale	7	D/T	Numero e qualificazione degli addetti, esperienza pertinente, presenza nelle fasi di preparazione/somministrazione/riordino e misure per la continuità del personale.
3	Qualità delle derrate e caratteristiche premianti ex art. 130/CAM	15	Q/T	Incidenza e varietà di prodotti biologici, DOP/IGP, tradizionali, stagionali, filiera corta e, ove disponibili, prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura locale; tracciabilità documentabile.
4	Gestione nutrizionale, diete speciali e fascia 4 mesi-3 anni	8	D	Procedure per svezzamento e consistenze, diete sanitarie, allergeni, prevenzione delle contaminazioni, identificazione dei pasti e raccordo con ASL/famiglie secondo le rispettive competenze.
5	Sostenibilità ambientale, CAM e riduzione sprechi	7	D/Q	Riduzione di monouso e imballaggi, detergenza a minore impatto, raccolta differenziata, misurazione degli scarti, recupero delle eccedenze e ulteriori misure coerenti con i CAM e con la L. 166/2016.
6	Piano di formazione del personale	5	Q/T	Formazione aggiuntiva annuale su HACCP, allergeni, sicurezza, sostenibilità, CAM e gestione utenza 0-3 anni. Il concorrente indica programma, durata e modalità di verifica della formazione.
7	Continuità del servizio, imprevisti ed emergenze	5	D	Piano per guasti, assenze, interruzioni delle utenze, indisponibilità di derrate e altre criticità; tempi di risposta, soluzioni alternative e misure per assicurare la continuità.
8	Educazione alimentare e coinvolgimento dell'utenza	4	D	Iniziative annuali rivolte ad alunni, famiglie e scuola su corretta alimentazione, sostenibilità, prevenzione dello spreco e comportamenti responsabili.
9	Sistema di monitoraggio e controllo qualità	3	D	Indicatori, verifiche, registrazioni, gestione reclami e non conformità, report periodici alla Stazione Appaltante e strumenti di controllo dell'andamento del servizio.

10	Migliorie funzionali al servizio	8	T	Migliorie offerte senza ulteriori oneri per il Comune, secondo i subcriteri 10.1–10.3. Gli impegni costituiscono obbligazioni contrattuali dell'aggiudicatario.
-----------	----------------------------------	---	---	---

Dettaglio criterio 10 – Migliorie funzionali al servizio (8 punti)

Subcriterio	Miglioria	Punti	Modalità di attribuzione
10.1	Piattaforma digitale/web per la gestione informatizzata della refezione scolastica	3	3 punti in caso di offerta conforme a tutte le funzionalità minime richieste; 0 punti in caso di mancata offerta o non conformità.
10.2	Abbattitore rapido di temperatura – destinazione cucina plesso nido/infanzia	2	2 punti in caso di fornitura conforme alle caratteristiche minime; 0 punti in caso di mancata offerta o non conformità.
10.3	Lavastoviglie professionale – plesso Via dei Bersaglieri	1,50	1,50 punti in caso di fornitura conforme alle caratteristiche minime; 0 punti in caso di mancata offerta o non conformità.
10.4	Cutter/tagliaverdure professionale, nuovo di fabbrica e idoneo alla ristorazione collettiva	0,75	0,75 punti in caso di fornitura conforme alle caratteristiche minime; 0 punti in caso di mancata offerta o non conformità.
10.5	Carrello professionale termico/in acciaio inox per la distribuzione e movimentazione dei pasti	0,75	0,75 punti in caso di fornitura conforme alle caratteristiche minime; 0 punti in caso di mancata offerta o non conformità.
	TOTALE CRITERIO 10	8	

Subcriterio 10.1 – Piattaforma digitale/web per la gestione informatizzata della refezione scolastica (3 punti)

Il concorrente può offrire, senza ulteriori oneri per la Stazione Appaltante e per l'intera durata contrattuale, una piattaforma web-based per la gestione integrata del servizio. La soluzione dovrà comprendere almeno gestione delle iscrizioni e delle anagrafiche, presenze/assenze e pasti giornalieri, buoni/credito mensa, pagamenti mediante strumenti compatibili e integrabili con pagoPA, area riservata alle famiglie, comunicazioni, rendicontazione e reportistica, esportazione dei dati in formati interoperabili, assistenza, manutenzione, aggiornamenti e formazione degli operatori comunali, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e della normativa vigente.

Subcriterio 10.2 – Abbattitore rapido professionale di temperatura (2 punti)

Fornitura e installazione di abbattitore rapido professionale di temperatura, nuovo di fabbrica, in acciaio inox/materiali idonei all'uso alimentare, conforme alla normativa vigente e marcato CE ove previsto, di capacità adeguata al servizio e compatibile con gli spazi e gli impianti esistenti, con destinazione alla cucina del plesso nido/infanzia.

Subcriterio 10.3 – Lavastoviglie professionale per il plesso di Via dei Bersaglieri (1,50 punti)

Fornitura e installazione presso il plesso di Via dei Bersaglieri di lavastoviglie professionale nuova di fabbrica, adeguatamente dimensionata al numero dei pasti e alle esigenze del servizio, conforme alla normativa vigente, marcata CE ove previsto e compatibile con gli spazi, gli allacci e gli impianti esistenti.

Subcriterio 10.4 – Cutter/tagliaverdure professionale (0,75 punti)

Fornitura di cutter/tagliaverdure professionale nuovo di fabbrica, realizzato con materiali idonei al contatto alimentare, conforme alla normativa vigente, marcato CE ove previsto e idoneo all'impiego nella ristorazione collettiva.

Subcriterio 10.5 – Carrello professionale termico/in acciaio inox (0,75 punti)

Fornitura di carrello professionale termico e/o in acciaio inox, nuovo di fabbrica, idoneo alla distribuzione e movimentazione dei pasti e adeguato alle esigenze operative del servizio di refezione scolastica.

Per tutti i subcriteri 10.1–10.5 il punteggio è attribuito in misura fissa e non frazionabile: punteggio pieno in caso di offerta della migliororia conforme a tutte le caratteristiche minime richieste; 0 punti in caso di mancata offerta o di offerta non conforme. Non sono attribuiti punteggi intermedi.

Le attrezzature offerte ai subcriteri 10.2 e 10.3, una volta installate, collaudate e prese in carico, saranno acquisite al patrimonio comunale e resteranno definitivamente di proprietà del Comune di Ortucchio, senza diritto dell'aggiudicatario ad ulteriori compensi, rimborsi o indennizzi. Tutte le migliorie offerte sono vincolanti e costituiscono parte integrante dell'offerta tecnica e delle obbligazioni contrattuali.

TOTALE OFFERTA TECNICA: 70 punti. È prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35/70 punti: le offerte tecniche che non raggiungono tale soglia non accedono alla valutazione economica.

8. METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI

Per i criteri discrezionali (D), ciascun commissario attribuisce un coefficiente compreso tra 0 e 1 secondo la seguente scala:

- 0,00 inesistente/non valutabile;
- 0,20 gravemente insufficiente;
- 0,40 insufficiente;
- 0,60 sufficiente;
- 0,70 discreto;
- 0,80 buono;
- 0,90 ottimo;
- 1,00 eccellente.

Il coefficiente definitivo è determinato mediante media dei coefficienti attribuiti dai commissari. Per i criteri quantitativi o tabellari (Q/T) si applicano le soglie e i punteggi predeterminati nella griglia. Il punteggio

tecnico è dato dalla somma dei punteggi ottenuti nei singoli criteri. Per il criterio n. 10 e i relativi subcriteri, di natura tabellare, il punteggio è attribuito esclusivamente al ricorrere integrale delle condizioni e delle caratteristiche minime indicate; non sono attribuiti punteggi parziali, salvo espressa diversa previsione.

L'offerta tecnica deve essere concreta, verificabile e riferita esclusivamente al servizio oggetto di gara. Tutti gli impegni assunti in sede tecnica costituiscono obbligazioni contrattuali dell'aggiudicatario.

9. OFFERTA ECONOMICA – 30 PUNTI

L'offerta economica è espressa mediante ribasso percentuale, con massimo due decimali, sul prezzo unitario di € 5,90 oltre IVA al 4% per pasto. Il punteggio economico è attribuito con la formula:

$$PE = 30 \times (Ri / Rmax)$$

dove Ri è il ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo e Rmax è il maggior ribasso ammesso. Al maggior ribasso sono attribuiti 30 punti. In caso di ribasso pari a zero il punteggio economico è zero.

Nell'offerta economica devono essere indicati, a pena delle conseguenze previste dalla normativa, i costi della manodopera propri dell'offerta e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del Codice.

10. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Il sopralluogo è ritenuto indispensabile ai fini della formulazione dell'offerta, in ragione dell'utilizzo di cucina, refettori, locali e attrezzature comunali, della compresenza con attività scolastiche ed educative e delle interferenze individuate nel DUVRI. È fissato per **LUNEDÌ 7 SETTEMBRE 2026 ALLE ORE 12:00**. Al termine sarà rilasciata attestazione di avvenuto sopralluogo e presa visione dei luoghi.

11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori devono possedere i requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94 e ss. del D.Lgs. 36/2023, l'idoneità professionale coerente con l'oggetto dell'appalto e i requisiti speciali indicati negli atti di gara. La verifica è effettuata tramite FVOE e gli ulteriori strumenti previsti dalla normativa. Le certificazioni di qualità eventualmente richieste o valorizzate sono disciplinate nel rispetto dei principi di proporzionalità, equivalenza e favor participationis.

Il concorrente deve disporre di organizzazione, personale e capacità tecnico-professionale adeguati alla gestione di servizi di ristorazione collettiva/scolastica. L'eventuale requisito di fatturato specifico e/o di servizi analoghi deve essere comprovato con le modalità consentite dal Codice e dalla documentazione di gara.

12. CLAUSOLE SOCIALI – CCNL – PARITÀ E INCLUSIONE

Si applicano le disposizioni dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e le ulteriori norme vigenti in materia di stabilità occupazionale, pari opportunità generazionali e di genere e inclusione lavorativa, nei limiti applicabili al contratto. L'operatore indica il CCNL applicato e garantisce trattamenti economici e normativi conformi alla disciplina vigente.

13. GARANZIE

Le garanzie provvisoria e definitiva sono disciplinate dagli artt. 53, 106 e 117 del D.Lgs. 36/2023, secondo quanto applicabile alla procedura sotto soglia. L'eventuale richiesta di garanzia provvisoria deve essere espressamente motivata negli atti di gara; la garanzia definitiva è prestata dall'aggiudicatario nelle forme e misure previste dalla normativa vigente.

14. AVVALIMENTO – SUBAPPALTO – RAGGRUPPAMENTI

Avvalimento, subappalto, raggruppamenti temporanei, consorzi e altre forme di partecipazione sono ammessi alle condizioni e nei limiti previsti dal D.Lgs. 36/2023. Le relative dichiarazioni devono essere rese nella documentazione amministrativa e, ove necessario, accompagnate dagli atti previsti dalla legge.

15. DOCUMENTAZIONE E BUSTE TELEMATICHE

- **BUSTA A** – Documentazione amministrativa: domanda e dichiarazioni, DGUE/FVOE ove richiesto, documentazione su requisiti e forme di partecipazione, attestazione sopralluogo, DUVRI per presa visione, eventuale garanzia e ulteriore documentazione richiesta;
- **BUSTA B** – Offerta tecnica: relazione tecnica strutturata secondo i criteri 1-10 e relativi subcriteri, priva di qualsiasi elemento economico;
- **BUSTA C** – Offerta economica: ribasso percentuale sul prezzo unitario, prezzo unitario risultante, costi della manodopera e oneri aziendali di sicurezza.

16. TERMINI DELLA PROCEDURA

Adempimento	Data e ora
Sopralluogo obbligatorio	Lunedì 7 settembre 2026 – ore 12:00
Termine ultimo e perentorio presentazione offerte	Lunedì 14 settembre 2026 – ore 08:00
Prima seduta telematica / apertura buste	Lunedì 14 settembre 2026 – ore 09:00

Le offerte pervenute oltre il termine non sono ammesse. Eventuali proroghe o modifiche sono comunicate esclusivamente con le modalità previste dalla piattaforma e dalla normativa.

17. COMMISSIONE GIUDICATRICE E OPERAZIONI DI GARA

La valutazione delle offerte tecniche ed economiche è demandata alla Commissione giudicatrice nominata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 36/2023. La documentazione amministrativa è esaminata secondo le competenze e le modalità definite dalla Stazione appaltante. Il soccorso istruttorio è ammesso nei limiti dell'art. 101 del Codice e non può essere utilizzato per integrare o modificare il contenuto sostanziale dell'offerta tecnica o economica.

18. ANOMALIA, VERIFICA COSTI E AGGIUDICAZIONE

La Stazione appaltante verifica la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta nei casi e con le modalità previste dall'art. 110 del D.Lgs. 36/2023, con particolare attenzione ai costi della manodopera, al rispetto dei minimi salariali, agli obblighi di sicurezza e alla sostenibilità degli impegni tecnici assunti. L'aggiudicazione diviene efficace dopo la verifica dei requisiti secondo la disciplina vigente.

19. CAM, MENÙ, SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLI

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei CAM vigenti, del menù validato/approvato dall'autorità sanitaria competente e delle prescrizioni relative alla fascia 4 mesi-3 anni, nonché delle norme HACCP, tracciabilità, allergeni e sicurezza alimentare. Il Comune può effettuare controlli sulle derrate, grammature, temperature, personale, pulizia, tracciabilità, adempimenti ambientali e ogni altro obbligo contrattuale.

20. STIPULA, ESECUZIONE, REVISIONE PREZZI E MODIFICHE

Il contratto è stipulato nelle forme previste dall'art. 18 del Codice. Si applica la disciplina della revisione prezzi di cui all'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 e delle modifiche contrattuali di cui all'art. 120, nei presupposti e limiti di legge. L'esecuzione è soggetta ai controlli della Stazione appaltante e alle disposizioni del Capitolato.

21. CHIARIMENTI, COMUNICAZIONI, ACCESSO E PRIVACY

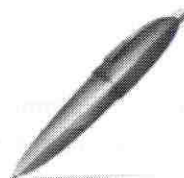
Chiarimenti e comunicazioni sono gestiti tramite Net4Market. L'accesso agli atti è disciplinato dagli artt. 35 e 36 del D.Lgs. 36/2023. I dati personali sono trattati nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e della normativa nazionale applicabile.

22. RINVIO

Per quanto non espressamente disciplinato si rinvia al D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., al Capitolato Speciale d'Appalto, al DUVRI, ai CAM, alla normativa igienico-sanitaria, agli atti della procedura e alle regole della piattaforma.

IL RUP / RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Ing. Simona Leopardi



Firmato digitalmente da:

Leopardi Simona

Firmato il 26/08/2026 10:33

Seriale Certificato: 3850983

Valido dal 18/09/2024 al 18/09/2027

InfoCamera Qualified Electronic Signature CA



COMUNE DI ORTUCCHIO
Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
a.s. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

CPV: 55524000-9

CIG: (da attribuire nella successiva fase della procedura tramite piattaforma digitale certificata)

RUP: Ing. Simona Leopardi

Art. 1 – Oggetto, natura e finalità dell'appalto

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Ortucchio, configurato quale servizio integrato comprendente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e cottura dei pasti nei locali comunali, il porzionamento, la distribuzione e somministrazione, l'apparecchiatura e lo sparecchiamento, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, la pulizia e sanificazione degli ambienti di competenza, la gestione dei rifiuti e ogni ulteriore attività accessoria necessaria alla corretta esecuzione del servizio.

Il servizio è finalizzato a garantire pasti sicuri sotto il profilo igienico-sanitario, nutrizionalmente equilibrati, adeguati alle diverse fasce di età e coerenti con le finalità educative della ristorazione scolastica. L'esecuzione deve essere improntata ai principi di risultato, fiducia, accesso al mercato, buona fede e tutela dell'ambiente richiamati dal D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i.

Art. 2 – Normativa di riferimento

L'appalto è regolato dal D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, come modificato e integrato, e in particolare, per quanto pertinente, dagli artt. 1-12, 15, 17-18, 19-36, 41, 48-50, 57, 60, 94-100, 101, 102, 108, 110, 113, 116, 119, 120, 125 e 130; dal D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267; dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81; dalla L. 13 agosto 2010, n. 136; dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33; dal Regolamento (UE) 2016/679 e dal D.Lgs. 196/2003, per quanto compatibile.

Per la disciplina igienico-sanitaria e alimentare trovano applicazione, tra l'altro, il Regolamento (CE) n. 178/2002, il Regolamento (CE) n. 852/2004, il Regolamento (UE) n. 1169/2011, nonché le disposizioni nazionali e regionali vigenti e le prescrizioni dell'Autorità sanitaria competente.

Si applicano inoltre i Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, nonché la L. 19 agosto 2016, n. 166 in materia di riduzione degli sprechi e recupero delle eccedenze alimentari. Ogni richiamo normativo contenuto nel presente Capitolato si intende riferito al testo vigente al momento dell'esecuzione.

Art. 3 – Utenza e sedi del servizio

Il servizio interessa: a) il servizio educativo per la prima infanzia, fascia indicativa 4 mesi–3 anni, per circa 30 utenti; b) la Scuola dell'Infanzia presso Piazza Vittorio Emanuele III, per circa 60 utenti; c) la Scuola Primaria presso Via dei Bersaglieri, per circa 70 utenti.

Per la Scuola Primaria il numero delle giornate di refezione varia in funzione delle opzioni di tempo scuola e delle effettive adesioni. Il Comune può adeguare sedi, organizzazione, orari e distribuzione dell'utenza per esigenze scolastiche, educative o organizzative, purché non venga alterata la natura sostanziale del servizio.

Art. 4 – Durata, avvio e calendario del servizio

La durata dell'appalto è stabilita in tre anni scolastici: 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029. Il servizio è svolto secondo il calendario scolastico regionale, i calendari dei singoli plessi e le effettive giornate di apertura comunicate dalla Stazione Appaltante.

L'avvio dell'esecuzione avviene secondo le modalità previste dal contratto e dal D.Lgs. 36/2023. Il Comune comunica tempestivamente sospensioni, chiusure, variazioni di calendario e ogni altra circostanza rilevante ai fini dell'organizzazione del servizio.

Art. 5 – Quantitativi presunti e assenza di minimo garantito

Il fabbisogno è stimato in 25.776 pasti annui e 77.328 pasti nel triennio. Tali quantitativi hanno natura esclusivamente presuntiva e sono utilizzati ai fini della stima dell'appalto.

Nessun quantitativo minimo è garantito all'aggiudicatario. Il corrispettivo è riconosciuto esclusivamente per i pasti effettivamente ordinati, regolarmente prodotti e somministrati, senza che l'operatore possa avanzare pretese per eventuali riduzioni derivanti da assenze, variazioni del calendario, modifiche dell'organizzazione scolastica o altre cause legittime.

Art. 6 – Corrispettivo, valore dell'appalto, manodopera e sicurezza

Il prezzo unitario posto a base di gara è pari a € 5,90 oltre IVA nella misura di legge per ciascun pasto. L'importo del servizio stimato nel triennio è pari a € 456.235,20 oltre IVA. Il costo stimato della manodopera è pari a € 139.955,04 nel triennio. I costi della sicurezza da interferenze, come individuati nel DUVRI, sono pari a € 1.200,00 e non sono soggetti a ribasso. Il valore complessivo stimato è pertanto pari a € 457.435,20 oltre IVA.

Trova applicazione l'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 36/2023 in materia di indicazione dei costi della manodopera. L'operatore economico indica nell'offerta i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali per la sicurezza secondo quanto previsto dall'art. 108, comma 9, del Codice.

Art. 7 – Menù, grammature, LARN e caratteristiche nutrizionali

I menù, le grammature e la composizione dei pasti devono rispettare le indicazioni dell'ASL competente, i LARN e le linee di indirizzo nazionali e regionali applicabili alla ristorazione scolastica. L'aggiudicatario è tenuto a rispettare integralmente il menù approvato o validato, salvo variazioni preventivamente autorizzate.

Le sostituzioni delle derrate o delle preparazioni sono ammesse esclusivamente per motivate esigenze e secondo le procedure concordate con il Comune e, quando necessario, con l'Autorità sanitaria. Devono essere assicurati varietà, stagionalità, equilibrio nutrizionale e adeguata rotazione delle preparazioni.

Art. 8 – Servizio per la fascia 4 mesi–3 anni

Per la fascia 4 mesi–3 anni l'appaltatore garantisce preparazioni, consistenze, porzioni, temperature e modalità di somministrazione adeguate all'età e alle diverse fasi dello svezzamento, nel rispetto delle indicazioni sanitarie e del menù validato.

Il personale destinato a tale utenza deve ricevere specifica formazione. Devono essere adottate procedure rafforzate per l'identificazione dei pasti, la gestione degli allergeni, la prevenzione delle contaminazioni crociate e la corretta somministrazione.

Art. 9 – Diete speciali, allergie, intolleranze ed esigenze etico-religiose

L'appaltatore garantisce diete speciali per motivi sanitari sulla base della documentazione prevista dalle procedure dell'Ente e dell'Autorità sanitaria. Ove previsto dagli atti di gara, sono assicurate alternative compatibili con esigenze etico-religiose.

Devono essere predisposte procedure documentate per ricezione delle richieste, identificazione dell'utente, preparazione separata, etichettatura, conservazione, trasporto interno e somministrazione. Particolare attenzione deve essere riservata agli allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Art. 10 – Qualità delle derrate e requisiti merceologici

Tutte le derrate devono essere di prima qualità, conformi alla normativa vigente, alle specifiche tecniche del presente Capitolato, ai CAM e agli impegni assunti con l'offerta tecnica. È vietato l'impiego di prodotti scaduti, alterati, non correttamente conservati o privi della documentazione necessaria alla tracciabilità.

L'aggiudicatario deve poter documentare provenienza, caratteristiche merceologiche, lotto, scadenza, qualificazione biologica, DOP/IGP o tradizionale, stagionalità, filiera corta e ogni ulteriore caratteristica oggetto di attribuzione di punteggio in gara.

Art. 11 – CAM, prodotti biologici, filiera corta e criteri premianti

L'esecuzione del servizio deve rispettare le specifiche tecniche e le clausole contrattuali pertinenti contenute nei CAM vigenti, in attuazione dell'art. 57, comma 2, del D.Lgs. 36/2023. Gli impegni migliorativi offerti in gara in materia di prodotti biologici, tipici e tradizionali, DOP/IGP, stagionalità, filiera corta, agricoltura sociale e riduzione dell'impatto ambientale sono vincolanti per l'intera durata contrattuale.

La Stazione Appaltante può richiedere in qualsiasi momento fatture, documenti di trasporto, certificazioni, schede tecniche e ogni altro elemento necessario a verificare il rispetto delle percentuali e delle caratteristiche dichiarate.

Art. 12 – Approvvigionamento, ricevimento, conservazione e tracciabilità

L'appaltatore organizza gli approvvigionamenti in modo da garantire continuità, freschezza e corretta rotazione delle scorte. Al ricevimento delle derrate devono essere effettuati i controlli previsti dal piano di autocontrollo, con particolare riferimento a integrità degli imballaggi, temperature, scadenze e corrispondenza qualitativa.

Le derrate devono essere conservate in condizioni idonee, con separazione tra categorie incompatibili e rispetto della catena del freddo. La rintracciabilità deve essere assicurata ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002.

Art. 13 – Preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione

La preparazione e la cottura avvengono nei locali comunali destinati al servizio. Le lavorazioni devono essere organizzate secondo procedure che preservino sicurezza alimentare, qualità organolettica, valore nutrizionale e corretta temperatura dei pasti.

Il porzionamento e la somministrazione devono essere effettuati con personale adeguato, nel rispetto delle grammature, degli orari scolastici e delle esigenze delle diverse fasce d'età. Devono essere evitati tempi di attesa incompatibili con la qualità e la sicurezza del pasto.

Art. 14 – Piano HACCP e autocontrollo

L'aggiudicatario predispone, mantiene aggiornato e applica il proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e della normativa vigente, adattandolo alle caratteristiche dei locali comunali e alle modalità effettive di svolgimento del servizio.

Le registrazioni relative a temperature, pulizie, sanificazioni, non conformità, tracciabilità, ricevimento derrate e ogni altro punto di controllo devono essere conservate e rese disponibili al Comune e agli organi di vigilanza.

Art. 15 – Personale impiegato

Il personale deve essere numericamente sufficiente e professionalmente adeguato alle attività da svolgere. L'aggiudicatario garantisce la presenza degli addetti necessari nelle fasi di preparazione, somministrazione, riordino, lavaggio e sanificazione, assicurando tempestive sostituzioni in caso di assenza.

Il personale deve mantenere comportamento corretto e rispettoso nei confronti di minori, personale scolastico e utenti, utilizzare abbigliamento professionale idoneo e rispettare le disposizioni igieniche e di sicurezza.

Art. 16 – Formazione e aggiornamento del personale

L'appaltatore assicura la formazione obbligatoria prevista dalla normativa e quella ulteriore offerta in sede di gara. La formazione deve riguardare almeno HACCP, allergeni, sicurezza sul lavoro, procedure di emergenza, CAM, riduzione degli sprechi, corretta gestione dell'utenza scolastica e specificità della fascia 0-3 anni.

Su richiesta del Comune devono essere prodotti programmi, registri delle presenze, attestati e ogni altra documentazione comprovante l'effettivo svolgimento delle attività formative.

Art. 17 – CCNL, tutela del lavoro e clausole sociali

L'aggiudicatario applica al personale il contratto collettivo nazionale e territoriale pertinente indicato negli atti di gara, ovvero altro contratto collettivo che garantisca tutele equivalenti secondo il D.Lgs. 36/2023. Restano fermi gli obblighi contributivi, previdenziali, assicurativi e retributivi.

Si applicano, nei limiti pertinenti al servizio, le clausole sociali di cui all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e gli ulteriori obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di stabilità occupazionale, pari opportunità e inclusione.

Art. 18 – Sicurezza sul lavoro e DUVRI

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto del D.Lgs. 81/2008 e di ogni altra disposizione vigente in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori. È responsabile dell'organizzazione delle proprie attività, della formazione e informazione del personale e della fornitura dei dispositivi di protezione individuale necessari.

L'impresa coopera con il Comune e con gli altri soggetti presenti nelle sedi scolastiche ai fini del coordinamento delle misure di prevenzione e prende visione del DUVRI, partecipando agli eventuali aggiornamenti. I costi della sicurezza da interferenze sono quelli indicati negli atti di gara e non sono soggetti a ribasso.

Art. 19 – Locali, impianti, utenze e attrezzature comunali

I locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature comunali destinati al servizio sono consegnati all'aggiudicatario mediante apposito verbale e, ove previsto, inventario. L'impresa è tenuta a utilizzarli con la diligenza del buon operatore professionale e unicamente per le finalità connesse all'appalto.

L'aggiudicatario cura la pulizia, la corretta conservazione e l'uso appropriato delle dotazioni, segnala tempestivamente guasti e anomalie e risponde dei danni imputabili al proprio personale o a uso improprio. È vietata ogni modifica agli impianti senza preventiva autorizzazione del Comune.

Art. 20 – Migliorie e nuove attrezzature offerte in gara

Nell'ambito dell'offerta tecnica sono previste, quali migliorie funzionali al servizio e senza ulteriori oneri per la Stazione Appaltante, le seguenti prestazioni e dotazioni, secondo i punteggi e le condizioni stabiliti nel Disciplinare di gara: a) piattaforma digitale/web per la gestione informatizzata della refezione scolastica (3 punti); b) abbattitore rapido professionale di temperatura destinato alla cucina del plesso nido/infanzia (2 punti); c) lavastoviglie professionale destinata al plesso di Via dei Bersaglieri (1,50 punti); d) cutter/tagliaverdure professionale idoneo alla ristorazione collettiva (0,75 punti); e) carrello professionale termico/in acciaio inox per la distribuzione e movimentazione dei pasti (0,75 punti). Il punteggio massimo complessivo del criterio è pari a 8 punti.

La piattaforma digitale/web, ove offerta, dovrà essere attivata, configurata e resa pienamente operativa senza costi aggiuntivi per il Comune e dovrà consentire almeno: gestione delle iscrizioni e delle anagrafiche degli utenti; rilevazione e gestione di presenze, assenze e pasti giornalieri; gestione informatizzata dei buoni pasto o del credito mensa; gestione dei pagamenti mediante strumenti compatibili e integrabili con pagoPA; area riservata alle famiglie; comunicazioni inerenti al servizio; rendicontazione ed estrazione dei dati; produzione di report e statistiche per la Stazione Appaltante; esportazione dei dati in formati strutturati e di uso comune; profilazione degli accessi e tracciabilità delle operazioni.

La piattaforma dovrà essere resa disponibile per l'intera durata contrattuale e comprendere, senza ulteriori oneri per la Stazione Appaltante, attivazione, configurazione, assistenza tecnica, manutenzione, aggiornamenti, formazione iniziale e supporto agli operatori comunali. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679, del D.Lgs. 196/2003 e delle istruzioni impartite dal Comune. Alla cessazione del rapporto contrattuale l'aggiudicatario dovrà garantire la completa restituzione/esportazione dei dati di competenza comunale in formato strutturato, interoperabile e comunemente utilizzabile, senza vincoli che ostacolino la continuità amministrativa e gestionale del servizio.

L'abbattitore rapido di temperatura, ove offerto, dovrà essere nuovo di fabbrica, professionale, realizzato con materiali idonei all'impiego alimentare, conforme alla normativa vigente, marcato CE ove previsto, di capacità adeguata al servizio e compatibile con gli spazi e gli impianti della cucina comunale cui sarà destinato. Dovrà essere corredato da scheda tecnica, manuali, certificazioni e garanzia.

La lavastoviglie professionale destinata al plesso di Via dei Bersaglieri, ove offerta, dovrà essere nuova di fabbrica, adeguatamente dimensionata rispetto al numero dei pasti e alle esigenze del servizio, conforme alla normativa vigente, marcata CE ove previsto e compatibile con gli spazi, gli allacci e gli impianti esistenti. Il cutter/tagliaverdure, ove offerto, dovrà essere nuovo di fabbrica, professionale, realizzato con materiali idonei al contatto alimentare, conforme alla normativa vigente e idoneo all'impiego nella ristorazione collettiva. Il carrello professionale, ove offerto, dovrà essere nuovo di fabbrica, termico e/o in acciaio inox, idoneo alla distribuzione e movimentazione dei pasti e adeguato alle esigenze operative del servizio.

Per le attrezzature offerte, la verifica della compatibilità con i locali, gli spazi, gli impianti e le utenze esistenti resta a carico dell'operatore economico, anche sulla base del sopralluogo obbligatorio previsto dagli atti di gara. Fornitura, trasporto, montaggio, installazione, collegamenti necessari, collaudo e messa in esercizio sono integralmente compresi nell'offerta e non comportano maggiori oneri per il Comune.

A seguito della positiva installazione, del collaudo e della presa in carico da parte della Stazione Appaltante, tutte le attrezzature e dotazioni materiali eventualmente offerte nell'ambito dei subcriteri 10.2, 10.3, 10.4 e 10.5 sono acquisite gratuitamente al patrimonio del Comune di Ortucchio e restano definitivamente di proprietà comunale, senza diritto dell'aggiudicatario ad alcun compenso, rimborso o indennizzo ulteriore.

Sub-criterio	Miglioria	Punti
10.1	Piattaforma digitale/web per la gestione informatizzata della refezione scolastica	3
10.2	Abbattitore rapido professionale di temperatura – cucina plesso nido/infanzia	2
10.3	Lavastoviglie professionale – plesso Via dei Bersaglieri	1,50
10.4	Cutter/tagliaverdure professionale, nuovo di fabbrica e idoneo alla ristorazione collettiva	0,75
10.5	Carrello professionale termico/in acciaio inox per distribuzione e movimentazione pasti	0,75
	TOTALE CRITERIO 10	8

Il punteggio relativo a ciascun sub-criterio è attribuito in misura fissa e non frazionabile: punteggio pieno in caso di offerta della miglioria conforme alle caratteristiche minime richieste; 0 punti in caso di mancata offerta o di offerta non conforme. Non è ammessa l'attribuzione di punteggi intermedi.

Art. 21 – Manutenzione e responsabilità sulle attrezzature

Per l'intera durata dell'appalto l'aggiudicatario assicura la corretta conduzione delle attrezzature utilizzate e le operazioni di ordinaria manutenzione connesse all'uso quotidiano, secondo quanto previsto dai manuali, dalle garanzie e dalle indicazioni della Stazione Appaltante. Eventuali guasti devono essere immediatamente segnalati. Restano a carico dell'impresa i danni derivanti da uso improprio, negligenza o inosservanza delle istruzioni.

Per le attrezzature migliorative fornite dall'aggiudicatario devono essere assicurate le garanzie del produttore e la documentazione necessaria alla loro gestione. Per la piattaforma digitale eventualmente offerta devono essere garantiti continuità di funzionamento, assistenza tecnica, manutenzione correttiva ed evolutiva necessaria agli aggiornamenti normativi e di sicurezza, nonché supporto agli operatori per l'intera durata contrattuale, senza costi ulteriori per il Comune.

Art. 22 – Pulizia, sanificazione e prodotti impiegati

L'appaltatore assicura la pulizia e sanificazione giornaliera e periodica di cucina, refettori e aree di propria competenza, nonché di superfici, utensili, stoviglie e attrezzature utilizzate. Devono essere predisposti piani di pulizia con indicazione di frequenze, prodotti, modalità operative e responsabilità.

I detergenti e i prodotti utilizzati devono essere conformi alla normativa di sicurezza e ai pertinenti CAM. Le sostanze chimiche devono essere conservate in luoghi idonei e non accessibili agli utenti.

Art. 23 – Gestione dei rifiuti, eccedenze e prevenzione dello spreco

L'aggiudicatario rispetta le modalità comunali di raccolta differenziata, riduce per quanto possibile imballaggi e materiali monouso e adotta le misure offerte in gara per la prevenzione e misurazione degli scarti.

Il recupero delle eccedenze alimentari è attuato, ove concretamente possibile e nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, secondo la L. 166/2016 e le procedure concordate con la Stazione Appaltante.

Art. 24 – Continuità del servizio, guasti, emergenze e misure sostitutive

L'aggiudicatario è tenuto a garantire, per tutta la durata dell'appalto, la **continuità, regolarità e sicurezza del servizio di ristorazione scolastica**, adottando tempestivamente ogni misura organizzativa e operativa necessaria a fronteggiare situazioni impreviste o temporanee criticità che possano incidere sulla normale erogazione del servizio.

In particolare, l'aggiudicatario deve assicurare la continuità del servizio anche in caso di assenze improvvise del personale, guasti o malfunzionamenti di attrezzature e impianti, indisponibilità o ritardi nell'approvvigionamento delle derrate, interruzioni o anomalie delle utenze di acqua, energia elettrica, gas, problemi di natura logistica, indisponibilità temporanea di attrezzature, stoviglie o materiali di uso corrente, nonché in presenza di ogni altra criticità ragionevolmente prevedibile e fronteggiabile nell'ambito della normale organizzazione del servizio.

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà predisporre e mantenere operativo per l'intera durata dell'appalto un piano di emergenza e continuità del servizio, coerente con quanto dichiarato nell'offerta tecnica, individuando preventivamente le modalità organizzative, le risorse sostitutive e le soluzioni alternative da attivare in caso di necessità.

Ogni evento che possa compromettere, anche parzialmente, la regolare erogazione del servizio deve essere comunicato immediatamente al Comune, indicando la natura e la causa dell'evento, la presumibile durata della criticità, le conseguenze sul servizio e le misure correttive o sostitutive adottate.

Indisponibilità dell'acqua e utilizzo di stoviglie monouso

In caso di interruzione, insufficienza o indisponibilità dell'approvvigionamento idrico, ovvero in qualsiasi altra situazione igienico-sanitaria o tecnica che non consenta di effettuare in condizioni di sicurezza il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie ordinariamente utilizzate per il servizio, l'aggiudicatario dovrà provvedere, a propria cura e spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, alla tempestiva fornitura e utilizzazione di piatti, bicchieri, posate e degli ulteriori materiali monouso necessari alla completa somministrazione dei pasti.

I prodotti monouso utilizzati dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti, conformi alla normativa vigente in materia igienico-sanitaria e ambientale e adeguati alla tipologia e alla temperatura degli alimenti somministrati. L'aggiudicatario dovrà altresì provvedere alla raccolta, gestione e corretto conferimento dei relativi rifiuti secondo le disposizioni vigenti e le modalità di raccolta adottate dal Comune.

L'aggiudicatario è pertanto tenuto a mantenere, per tutta la durata dell'appalto, un'adeguata scorta di sicurezza di stoviglie e materiali monouso, quantitativamente sufficiente a garantire la continuità del servizio in caso di emergenza, senza che l'insorgenza della criticità possa costituire motivo di sospensione o ritardo nella somministrazione dei pasti.

Ulteriori misure organizzative a carico dell'aggiudicatario

Rientrano altresì negli obblighi organizzativi dell'aggiudicatario, senza diritto a compensi ulteriori rispetto al corrispettivo contrattuale, per quanto riconducibili alla normale organizzazione e gestione del servizio:

- a) la sostituzione tempestiva del personale assente, garantendo personale in possesso dei requisiti necessari;
- b) la disponibilità di attrezzature sostitutive o soluzioni temporanee in caso di guasto delle apparecchiature utilizzate per la preparazione, conservazione, distribuzione o lavaggio;
- c) la predisposizione di scorte minime di materiali di consumo, prodotti per la pulizia e sanificazione, dispositivi e materiali necessari al regolare svolgimento del servizio;
- d) l'attivazione di forniture alternative di derrate alimentari, nel rispetto delle caratteristiche qualitative, merceologiche e igienico-sanitarie previste dal Capitolato, in caso di mancata o ritardata consegna da parte dei normali fornitori;
- e) l'adozione delle misure necessarie a garantire il rispetto delle temperature di conservazione e somministrazione degli alimenti in presenza di temporanee anomalie o guasti delle attrezzature;
- f) la tempestiva sostituzione di contenitori, utensili, stoviglie, carrelli e altre dotazioni divenuti inutilizzabili durante l'esecuzione del servizio;
- g) la gestione di eventuali ritardi o impedimenti nella consegna delle forniture, mediante una organizzazione alternativa che non determini, per quanto ragionevolmente possibile, interruzioni del servizio;
- h) ogni ulteriore misura organizzativa e materiale ragionevolmente necessaria a fronteggiare guasti, disservizi o criticità temporanee prevedibili, garantendo la sicurezza alimentare e la regolare somministrazione dei pasti.

Tutte le soluzioni alternative adottate devono comunque assicurare livelli di sicurezza igienico-sanitaria, qualità degli alimenti e standard del servizio non inferiori a quelli previsti dal presente Capitolato, nel rispetto del sistema HACCP, della normativa vigente e delle eventuali indicazioni impartite dalle competenti Autorità sanitarie.

Le misure sostitutive e di emergenza sopra indicate, quando riconducibili a circostanze rientranti nella normale organizzazione e gestione dell'attività dell'aggiudicatario, si intendono comprese nel corrispettivo contrattuale e non danno diritto ad alcun compenso, rimborso o maggiorazione di prezzo a carico del Comune.

Restano ferme le disposizioni contrattuali previste per gli eventi eccezionali non imputabili all'aggiudicatario e per le ipotesi di forza maggiore disciplinate dalla normativa vigente.

Art. 25 – Educazione alimentare e rapporti con l'utenza

L'aggiudicatario realizza le iniziative di educazione alimentare, sensibilizzazione alla sostenibilità e riduzione dello spreco eventualmente offerte in gara, coordinandole con il Comune e con le istituzioni scolastiche.

Le attività devono avere contenuto educativo, essere adeguate all'età degli utenti e non assumere carattere commerciale o promozionale.

Art. 26 – Controlli, verifiche e diritto di accesso della Stazione Appaltante

Il Comune, direttamente o tramite soggetti incaricati, può effettuare in qualsiasi momento controlli, anche senza preavviso, su derrate, grammature, temperature, igiene, personale, documentazione HACCP, tracciabilità, CAM, pulizia, attrezzature, funzionalità e livelli di servizio della piattaforma digitale eventualmente offerta, rispetto dei menù e adempimento degli impegni dell'offerta tecnica.

L'aggiudicatario deve garantire piena collaborazione, accesso ai locali e disponibilità della documentazione richiesta. Le verifiche del Comune non esonerano l'appaltatore dalle proprie responsabilità contrattuali e di legge.

Art. 27 – Monitoraggio, reportistica, reclami e non conformità

L'aggiudicatario adotta un sistema di monitoraggio della qualità coerente con l'offerta tecnica, con indicatori e registrazioni verificabili. Deve essere assicurata la gestione tempestiva di reclami, segnalazioni e non conformità, con individuazione delle cause e delle azioni correttive.

Il Comune può richiedere report periodici sull'andamento del servizio, sulle derrate utilizzate, sugli scarti, sulla formazione, sulle non conformità e sugli ulteriori indicatori ritenuti utili.

Art. 28 – Offerta tecnica e migliorie quali obblighi contrattuali

Tutti gli impegni, le prestazioni aggiuntive, le migliorie, le percentuali qualitative e i livelli di servizio dichiarati nell'offerta tecnica e valutati dalla Commissione costituiscono parte integrante delle obbligazioni contrattuali dell'aggiudicatario e devono essere assicurati senza maggiori oneri per il Comune.

L'inosservanza degli impegni tecnici è valutata ai fini dell'applicazione delle penali, della contestazione dell'inadempimento e, nei casi più gravi o reiterati, degli ulteriori rimedi previsti dal contratto e dalla legge.

Art. 29 – Inadempimenti, contestazioni e penali

Le inadempienze sono contestate per iscritto all'aggiudicatario, assegnando un termine congruo per le controdeduzioni, salvo i casi di urgenza connessi alla sicurezza alimentare o alla continuità del servizio.

Le penali sono applicate in misura proporzionata alla gravità, durata e reiterazione dell'inadempimento e nei limiti previsti dal D.Lgs. 36/2023 e dal contratto. Resta salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno e l'esercizio dei rimedi di sospensione, esecuzione in danno, risoluzione o recesso nei casi previsti.

Art. 30 – Fatturazione, contabilizzazione e pagamenti

La fatturazione è effettuata sulla base dei pasti effettivamente ordinati ed erogati e delle risultanze dei controlli della Stazione Appaltante. Le fatture devono riportare il CIG e ogni ulteriore elemento previsto dalla normativa.

I pagamenti sono subordinati alla verifica della regolare esecuzione, alla regolarità contributiva, agli obblighi di tracciabilità e agli ulteriori controlli previsti. Si applicano le disposizioni del D.Lgs. 36/2023, della L. 136/2010 e della normativa sui tempi di pagamento delle pubbliche amministrazioni.

Art. 31 – Revisione prezzi

Trova applicazione la disciplina della revisione prezzi di cui all'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, secondo gli indici, le soglie, i presupposti e le modalità vigenti. La revisione opera esclusivamente nei casi e nei limiti previsti dalla legge e dagli atti di gara.

Art. 32 – Modifiche del contratto in corso di esecuzione

Le modifiche contrattuali sono ammesse esclusivamente nei casi e nei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023. Nessuna variazione o prestazione ulteriore può essere autonomamente introdotta dall'aggiudicatario senza preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 33 – Subappalto e avvalimento

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e dagli atti di gara. L'avvalimento è regolato dall'art. 104 del medesimo decreto. Restano ferme le responsabilità dell'aggiudicatario nei confronti della Stazione Appaltante per l'esecuzione complessiva delle prestazioni.

Art. 34 – Garanzie e coperture assicurative

L'aggiudicatario presta la garanzia definitiva e le ulteriori garanzie richieste secondo il D.Lgs. 36/2023 e il Disciplinare di gara. Deve inoltre mantenere per tutta la durata del contratto adeguata copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, con massimali coerenti con la natura e i rischi del servizio.

Art. 35 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. e utilizza il CIG negli strumenti di pagamento e nei documenti pertinenti, secondo la disciplina vigente.

Art. 36 – Protezione dei dati personali

I dati personali trattati nell'ambito del servizio, compresi quelli relativi alle iscrizioni, alle presenze, ai pagamenti e alle diete speciali, devono essere trattati nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679, del D.Lgs. 196/2003 come modificato e delle istruzioni impartite dal Comune. Qualora ricorrano i presupposti, l'aggiudicatario sarà designato responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 con apposito atto.

L'aggiudicatario adotta misure tecniche e organizzative adeguate a garantire riservatezza, integrità, disponibilità e resilienza dei sistemi e dei dati, limitandone l'accesso al personale autorizzato. Per la piattaforma digitale eventualmente offerta dovranno essere assicurate adeguata profilazione degli utenti, tracciabilità delle operazioni, procedure di backup e recupero, gestione degli incidenti e restituzione dei dati alla cessazione del servizio, secondo le prescrizioni della Stazione Appaltante e la normativa applicabile.

Art. 37 – Sopralluogo obbligatorio

Il sopralluogo è obbligatorio in ragione dell'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature comunali, della necessità di verificare le condizioni operative e la compatibilità delle eventuali migliorie offerte. Il termine per l'effettuazione è fissato per lunedì 7 settembre 2026 alle ore 12:00, secondo le modalità stabilite dal Disciplinare di gara.

Con il sopralluogo l'operatore economico prende conoscenza delle condizioni dei luoghi rilevanti ai fini della formulazione dell'offerta, ferma restando la responsabilità della Stazione Appaltante per le informazioni e la documentazione poste a base della procedura.

Art. 38 – Risoluzione, recesso e ulteriori rimedi

La risoluzione e il recesso sono disciplinati dal D.Lgs. 36/2023, dal Codice civile e dal contratto. Costituiscono particolare rilevanza, ai fini dei rimedi contrattuali, le violazioni gravi o reiterate in materia di sicurezza alimentare, continuità del servizio, obblighi retributivi e contributivi, tracciabilità, rispetto degli impegni tecnici e utilizzo delle strutture comunali.

Art. 39 – Disposizioni finali e rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si rinvia al D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., al D.Lgs. 81/2008, ai CAM vigenti, alla normativa alimentare e igienico-sanitaria, al Disciplinare di gara, al DUVRI, all'offerta dell'aggiudicatario, al contratto e alle ulteriori disposizioni applicabili.

In caso di contrasto tra documenti di gara, si applica l'ordine di prevalenza stabilito negli atti della procedura e, in mancanza, i principi di interpretazione coerente con la normativa vigente e con l'interesse pubblico perseguito.

IL RUP / RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Leopolda Sironi Leopardi

Firmato il 26/08/2026 10:30

Seriale Certificato: 3850983

Valido dal 18/09/2024 al 18/09/2027

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA



COMUNE DI ORTUCCHIO
Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(DUVRI)**

Art. 26, comma 3, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 – Servizio di refezione scolastica 2026/2029

1. PREMESSA E FINALITÀ

Il presente DUVRI riguarda i rischi da interferenze tra l'attività dell'appaltatore e le attività presenti nei locali scolastici/comunali. Non sostituisce il DVR dell'impresa né gli obblighi propri del datore di lavoro dell'appaltatore.

2. LUOGHI E ATTIVITÀ

Il servizio interessa il servizio educativo 4 mesi-3 anni, la Scuola dell'Infanzia di Piazza Vittorio Emanuele III e la Scuola Primaria di Via dei Bersaglieri. Comprende approvvigionamento, cucina, porzionamento, somministrazione, pulizia, sanificazione e gestione rifiuti.

3. PRINCIPALI INTERFERENZE

Attività/interferenza	Rischio	Misure
Accesso/consegna derrate	Urti, investimento, intralcio	Programmare accessi; velocità ridotta; mantenere libere vie di esodo.
Movimentazione carichi/carrelli	Urti, schiacciamenti	Percorsi concordati; nessun deposito su corridoi/vie di fuga.
Pulizia e pavimenti bagnati	Scivolamento	Operare fuori dalla presenza utenti ove possibile; segnalare e delimitare.
Uso cucina/attrezzature	Ustioni, tagli, contatti	Accesso riservato agli addetti; coordinare manutenzioni; interdizione ai terzi.
Manutenzioni comunali	Interferenze operative/elettriche	Programmare fuori orario ove possibile; coordinamento preventivo; segregazione area.
Emergenza/evacuazione	Sovrapposizione flussi	Informazione sulle procedure; vie di fuga sempre libere.
Rifiuti/materiali	Intralcio/contaminazione	Contenitori chiusi; percorsi/orari concordati; rimozione sversamenti.

4. COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZE

Voce	Importo triennale
Riunione iniziale e sopralluogo congiunto	€ 250,00
Riunioni/aggiornamenti periodici	€ 300,00
Segnaletica temporanea/delimitazioni	€ 250,00
Coordinamento emergenze e accessi	€ 200,00
Misure integrative per interferenze occasionali	€ 200,00
TOTALE	€ 1.200,00

5. COORDINAMENTO

Prima dell'avvio del servizio sarà effettuato un sopralluogo congiunto e redatto verbale di cooperazione e coordinamento con l'aggiudicatario. Il DUVRI sarà aggiornato in caso di modifiche significative delle condizioni di esecuzione.

6. QUADRO ECONOMICO DI RIFERIMENTO

Valore presunto del servizio: € 456.235,20 oltre IVA. Costo della manodopera stimato: € 139.955,04 nel triennio. Costi della sicurezza da interferenze: € 1.200,00, non soggetti a ribasso.

Ortucchio, _____

IL RUP / RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Ing. Simona Leopardi

Firma _____

PER L'APPALTATORE

Firma _____



COMUNE DI ORTUCCHIO

Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO E PRESA VISIONE DEI LUOGHI

Procedura negoziata – Servizio di refezione scolastica AA.SS. 2026/2027–2028/2029

CIG: _____

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ il
____/____/____, C.F. _____, in qualità di ☐ legale rappresentante ☐ procuratore ☐
direttore tecnico ☐ soggetto delegato dell'operatore economico _____,
C.F./P.IVA _____,

DICHIARA

- di aver effettuato in data giovedì 3 settembre 2026, alle ore 12:00, il sopralluogo obbligatorio previsto dagli atti di gara;
- di aver preso visione dei locali, cucina, refettori, spazi di servizio, accessi e attrezzature interessati dall'esecuzione;
- di aver preso visione delle condizioni logistiche e organizzative relative alla fascia 4 mesi–3 anni, alla Scuola dell'Infanzia e alla Scuola Primaria;
- di aver acquisito conoscenza delle circostanze generali e particolari suscettibili di incidere sull'organizzazione del servizio e sulla formulazione dell'offerta;
- di aver preso conoscenza delle possibili interferenze con le attività scolastiche/educative e delle condizioni rilevanti ai fini del DUVRI;
- di ritenere le informazioni acquisite sufficienti per formulare un'offerta consapevole.

SI ATTESTA

che l'operatore economico sopra indicato ha regolarmente effettuato il sopralluogo obbligatorio e la presa visione dei luoghi interessati dal servizio.

Ortucchio, _____.

PER L'OPERATORE ECONOMICO

Nome e cognome _____

Firma _____

PER IL COMUNE DI ORTUCCHIO

Il soggetto incaricato _____

Firma _____



COMUNE DI ORTUCCHIO
Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

MODELLO A – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI

Procedura negoziata – Servizio di ristorazione scolastica AA.SS. 2026/2027–2028/2029 – CPV
55524000-9 – CIG _____

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____
il _____, C.F. _____, in qualità di _____ dell'operatore
economico _____, C.F./P.IVA _____, sede
_____, PEC _____,

CHIEDE

di partecipare alla procedura in oggetto nella forma di: ☐ operatore singolo ☐ RTI ☐ consorzio ☐
aggregazione di rete ☐ GEIE ☐ altro _____.

DICHIARA

- di possedere i requisiti di ordine generale previsti dagli artt. 94 e ss. del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.;
- di possedere l'idoneità professionale e i requisiti speciali richiesti dal Disciplinare;
- di accettare integralmente Disciplinare, Capitolato, DUVRI, CAM, menù e ogni altro documento di gara;
- di avere effettuato il sopralluogo obbligatorio e di conoscere locali, impianti, attrezzature e condizioni di esecuzione;
- di essere in possesso e applicare procedure di autocontrollo HACCP conformi alla normativa vigente;
- di indicare quale CCNL applicato: _____;
- di rispettare gli obblighi in materia di lavoro, sicurezza, previdenza, pari opportunità, clausole sociali e CAM;
- di impegnarsi a rispettare le prescrizioni su allergeni, diete speciali e fascia 4 mesi–3 anni;
- di autorizzare le verifiche dei requisiti tramite FVOE e gli altri sistemi previsti;
- di assumere gli obblighi di tracciabilità ex L. 136/2010;
- di essere informato sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679;
- di indicare l'eventuale ricorso a subappalto/avvalimento secondo quanto dichiarato nella documentazione allegata.

Luogo e data _____

Firma digitale del legale rappresentante



COMUNE DI ORTUCCHIO
Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

MODELLO B – OFFERTA ECONOMICA

Procedura negoziata – Servizio di ristorazione scolastica AA.SS. 2026/2027–2028/2029

Il/La sottoscritto/a _____, in qualità di
_____ dell'operatore economico

OFFRE

sul prezzo unitario posto a base di gara di € 5,90 oltre IVA per pasto, il seguente ribasso percentuale (massimo due decimali):

RIBASSO OFFERTO: _____ % (in cifre)
_____ per cento (in lettere)

Prezzo unitario conseguente al ribasso: € _____ oltre IVA per pasto.

DICHIARA INOLTRE

- costi della manodopera propri dell'offerta: € _____;
- oneri aziendali della sicurezza propri dell'operatore: € _____;
- di prendere atto che la Stazione appaltante ha stimato il costo della manodopera in € 139.955,04 nel triennio e che, in caso di indicazione di un costo inferiore, saranno forniti gli elementi giustificativi richiesti dalla normativa;
- di prendere atto che i costi della sicurezza da interferenze sono pari a € 1.200,00 nel triennio e non sono soggetti a ribasso;
- di avere tenuto conto degli obblighi in materia di lavoro, previdenza, sicurezza, CAM, igiene alimentare e di tutti gli oneri derivanti dagli atti di gara;
- di mantenere valida e vincolante l'offerta per il periodo previsto dalla lex specialis.

Luogo e data _____

Firma digitale del legale rappresentante



COMUNE DI ORTUCCHIO
Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

MODELLO C - OFFERTA TECNICA

Procedura negoziata - Servizio di ristorazione scolastica

AA.SS. 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029

Operatore economico: _____

L'offerta tecnica deve essere redatta seguendo rigorosamente l'ordine dei criteri sotto indicati e non deve contenere alcun riferimento a prezzi, ribassi o altri elementi economici.

Per ciascun criterio l'operatore economico dovrà descrivere in maniera chiara, puntuale e verificabile le modalità organizzative, le risorse, le procedure e le eventuali migliorie proposte, fornendo ogni elemento utile alla Commissione giudicatrice per l'attribuzione del relativo punteggio. Non saranno valutate mere dichiarazioni generiche o riproduttive delle prescrizioni minime del Capitolato.

N.	Criterio	Punti max	Contenuto proposto dall'operatore
1	Organizzazione complessiva del servizio	12	
2	Personale dedicato e adeguatezza professionale	10	
3	Qualità delle derrate e caratteristiche premianti previste dai CAM e dalla documentazione di gara	18	
4	Gestione nutrizionale, diete speciali e fascia 4 mesi-3 anni	10	
5	Sostenibilità ambientale, CAM e riduzione degli sprechi	8	

6	Piano di formazione del personale	6	
7	Continuità del servizio, gestione degli imprevisti e delle emergenze	6	
8	Educazione alimentare e coinvolgimento dell'utenza	5	
9	Sistema di monitoraggio e controllo della qualità	5	
TOTALE OFFERTA TECNICA		80	

Il concorrente dichiara che tutte le modalità organizzative, prestazioni e migliorie indicate nell'offerta tecnica, qualora valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio e accettate dalla Stazione appaltante, costituiscono obblighi contrattuali vincolanti per l'aggiudicatario e si intendono integralmente comprese nel prezzo offerto, senza alcun maggiore onere per il Comune.

Luogo e data _____

Firma digitale del legale rappresentante



COMUNE DI ORTUCCHIO
Provincia dell'Aquila

Comune di Ortucchio (AQ) – Piazza Alfred Zampa
Codice Fiscale 00212110662 Tel. +39.0863 830436
E-Mail: info@comune.ortucchio.aq.it Pec: procomunediortucchioaq@pec.it

PROSPETTO FINALE DI DETERMINAZIONE
COSTO DELLA MANODOPERA E COSTI DELLA SICUREZZA

Servizio di ristorazione scolastica

AA.SS. 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029

Premessa. Il presente prospetto è predisposto ai fini della corretta individuazione e separata indicazione dei costi della manodopera e dei costi della sicurezza da interferenze nell'ambito della procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ortucchio per il triennio 2026/2027-2028/2029.

Utenza considerata. La stima del servizio comprende il servizio educativo comunale per la prima infanzia, fascia indicativa 4 mesi-3 anni, per circa 30 utenti; la Scuola dell'Infanzia, per circa 60 utenti; e la Scuola Primaria, per un massimo presunto di circa 70 utenti, secondo le frequenze considerate negli atti di gara.

Numero dei pasti. Ai fini della stima economica sono assunti complessivamente n. 77.328 pasti nel triennio, al prezzo unitario posto a base di gara di € 5,90 oltre IVA, per un importo del servizio pari a € 456.235,20 oltre IVA.

1. Verifica della stima della manodopera

Dalla documentazione di gara aggiornata risulta che la precedente stima riferita al solo personale uscente considerava una dotazione complessiva di 60 ore settimanali. In conseguenza dell'estensione del nuovo affidamento anche alla fascia 4 mesi-3 anni, è stato aggiunto, ai soli fini estimativi di gara, un addetto cucina livello A2 per ulteriori 20 ore settimanali.

Componente	Ore settimanali	Costo annuo stimato	Costo triennale
Personale uscente	60 h/settimana	€ 46.651,68	€ 139.955,04
Incremento per fascia 4 mesi-3 anni - addetto cucina A2	20 h/settimana	€ 14.745,60	€ 44.236,80
TOTALE MANODOPERA STIMATA	80 h/settimana	€ 61.397,28	€ 184.191,84

Esito della verifica: l'importo di € 139.955,04 corrisponde al costo triennale del solo personale uscente e non comprende l'incremento stimato necessario per l'estensione del servizio alla fascia 4 mesi-3 anni. Il costo della manodopera da riportare negli atti di gara, coerentemente con l'aggiornamento già contenuto nel pacchetto definitivo, è pertanto pari a € 184.191,84 per il triennio.

2. Prospetto economico definitivo

Voce	Importo	Note
Importo servizio a base di gara	€ 456.235,20	77.328 pasti × € 5,90
Costo manodopera stimato	€ 184.191,84	Indicato separatamente ai sensi dell'art. 41, c. 14, D.Lgs. 36/2023
Componente residua	€ 272.043,36	Importo servizio meno costo stimato della manodopera
Costi sicurezza da interferenze	€ 1.200,00	Non soggetti a ribasso
VALORE COMPLESSIVO STIMATO	€ 457.435,20	IVA esclusa

Precisazione sul ribasso. I costi della manodopera e della sicurezza devono essere individuati separatamente negli atti di gara. Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 36/2023, essi sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso, ferma restando la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

Obblighi dell'operatore economico. Nell'offerta economica l'operatore economico deve indicare, a pena di esclusione nei casi previsti dall'art. 108, comma 9, del D.Lgs. 36/2023, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Qualora i costi della manodopera dichiarati risultino inferiori alla stima della Stazione Appaltante, saranno richiesti e valutati gli elementi giustificativi previsti dalla disciplina vigente.

Natura della stima. La presente quantificazione è effettuata ai soli fini della determinazione e della corretta esposizione dei costi negli atti di gara. Le ore e i costi indicati costituiscono una stima della Stazione Appaltante e non definiscono automaticamente l'organizzazione aziendale dell'aggiudicatario, che resta tenuto a garantire tutte le prestazioni previste dal Capitolato, il rispetto del CCNL applicabile e della normativa in materia di lavoro, sicurezza e continuità del servizio.

Ortucchio, _____

Il Responsabile dell'Ufficio Tecnico - RUP

Ing. Simona Leopardi

Firmato digitalmente da:

Leopardi Simona

Firmato il 26/08/2026 10:31

Seriale Certificato: 3850983

Valido dal 18/09/2024 al 18/09/2027

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

