



## Unione dei Comuni delle Serre Salentine

COMUNI DI ARADEO, COLLEPASSO, NEVIANO, TUGLIE, SANNICOLA, SECLÌ

PROVINCIA DI LECCE

Sede legale: Municipio di Aradeo - Via A. Moro, 2 - 73040 Aradeo - Tel. 0836-552583

Sede operativa - Municipio di Sannicola - piazza della Repubblica n. 1 - 73017 Sannicola:

C.F. 93067260757 - P.I. 03704680754

[www.unioneserresalentine.it](http://www.unioneserresalentine.it) - PEC: [unionecomuniserresalentine@pec.rupar.puglia.it](mailto:unionecomuniserresalentine@pec.rupar.puglia.it)

---

## ***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO***

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA UBICATE NEI COMUNI DI ARADEO, COLLEPASSO, NEVIANO, TUGLIE E SECLÌ**

***CPV 55300000-3 - Servizi di ristorazione e distribuzione pasti***

---

# INDICE

## Sommario

|                                                                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TITOLO I – INFORMAZIONI GENERALI ED ELEMENTI ESSENZIALI DELL'APPALTO .....</b>            | <b>4</b>  |
| ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO .....                                                          | 4         |
| ART. 2 – REGIME GIURIDICO .....                                                              | 5         |
| ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO .....                                                           | 6         |
| ART. 4 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....                                      | 7         |
| ART. 5 – IMPORTO DELL'APPALTO .....                                                          | 7         |
| ART. 6 – PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE .....                                | 8         |
| ART. 7 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E CENTRI DI RISTORAZIONE .....                   | 9         |
| ART. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E DISTRIBUZIONE DEI PASTI..... | 10        |
| ART. 9 - SOPRALLUOGO .....                                                                   | 11        |
| <b>TITOLO II – ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....</b>                                 | <b>12</b> |
| ART. 10 – SPESE A CARICO DELL'AFFIDATARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI .....               | 12        |
| ART. 11 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO .....                                               | 12        |
| ART. 12 – RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA E COPERTURA ASSICURATIVA.....                          | 13        |
| ART. 13 – SPESE E ONERI A CARICO DELL'UNIONE DEI COMUNI .....                                | 14        |
| <b>TITOLO III – PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI .....</b>                                    | <b>15</b> |
| ART. 14 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE .....                                  | 15        |
| ART. 15 – ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE .....                                      | 15        |
| ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE DI PROTEZIONE O DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE .....               | 16        |
| ART. 17 – COORDINATORE DEL SERVIZIO .....                                                    | 17        |
| ART. 18 – NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE.....                                           | 17        |
| ART. 19 – FORMAZIONE DEL PERSONALE .....                                                     | 18        |
| ART. 20 - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO .....                        | 18        |
| <b>TITOLO IV – DISCIPLINA DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO .....</b>                         | <b>19</b> |
| ART. 21 - MENÙ .....                                                                         | 19        |
| ART. 22 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO .....                                            | 20        |
| ART. 23 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E APPROVVIGIONAMENTO....    | 20        |
| ART. 24 – OPERAZIONI PRELIMINARI.....                                                        | 21        |
| ART. 25 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI .....                                     | 22        |
| ART. 26 –TRASPORTO DEI PASTI .....                                                           | 25        |
| ART. 27 – SOMMINISTRAZIONE.....                                                              | 26        |

|                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ART. 28 - QUANTITATIVI PASTI GIORNALIERI .....                                | 28        |
| ART. 29 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE .....                                   | 28        |
| ART. 30 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....       | 30        |
| ART. 31 – RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI .....                                | 31        |
| ART. 32 – LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE.....                                   | 31        |
| <b>TITOLO V - CONTROLLI .....</b>                                             | <b>33</b> |
| ART. 33 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ – OBBLIGHI PRINCIPALI .....                 | 33        |
| ART. 34 - CONTROLLI PERIODICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO – CAMPIONATURE ..... | 33        |
| ART. 35 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL’UNIONE DEI COMUNI .....                   | 34        |
| ART. 36 – ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO .....                                  | 35        |
| ART. 37 – TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI.....                             | 35        |
| ART. 38 – BLOCCO DELLE DERRATE .....                                          | 37        |
| ART. 39 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL’APPALTATORE .....        | 38        |
| <b>TITOLO VI – ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>                             | <b>39</b> |
| ART. 40 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....                                | 39        |
| ART. 41 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA.....                              | 40        |
| ART. 42 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO ..... | 41        |
| ART. 43 – REVISIONE PREZZI E APPLICAZIONE DEL “QUINTO D’OBBLIGO” .....        | 41        |
| ART. 44 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI. TRACCIABILITA’ FLUSSI FINANZIARI.....     | 42        |
| ART. 45 – INADEMPIENZE E PENALITÀ.....                                        | 43        |
| ART. 46 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO .....                        | 45        |
| ART. 47 – RISOLUZIONE .....                                                   | 46        |
| ART. 48 – RECESSO .....                                                       | 47        |
| ART. 49 – STIPULA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE .....                        | 47        |
| ART. 50 – CLAUSOLE FINALI .....                                               | 48        |
| ART. 51 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE .....                                | 48        |
| ART. 52 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO .....                               | 48        |
| ART. 54 – DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....                       | 48        |
| ART. 55 – NORME DI RINVIO.....                                                | 49        |

## TITOLO I – INFORMAZIONI GENERALI ED ELEMENTI ESSENZIALI DELL'APPALTO

### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto **l'affidamento ad un'impresa qualificata per la ristorazione collettiva** (di seguito denominata "Impresa", "Impresa appaltatrice" e/o "Appaltatore") **del servizio di ristorazione scolastica a favore dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria (classi a tempo pieno) dei Comuni di Aradeo, Collepasso, Neviano, Seclì e Tuglie, ai docenti e al personale ATA aventi diritto, con la produzione, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione di pasti, nonché la pulizia e il riordino dei locali adibiti a ristorazione e alla preparazione dei pasti.**

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o per motivi etico – religiosi e culturali.

L'impresa appaltatrice dovrà garantire l'espletamento del servizio nel suo complesso, provvedendo alla gestione dello stesso sulla base del presente capitolato e del progetto tecnico offerto in sede di gara, negli aspetti in cui è migliorativo.

Il progetto che gli operatori economici concorrenti intendono proporre dovrà essere redatto, pertanto, nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto, della documentazione posta a base di gara e della specifica normativa di settore.

Il presente Capitolato disciplina pertanto i rapporti tra l'Unione dei Comuni delle Serre Salentine (di seguito denominata "Unione" e/o "Stazione appaltante" e/o "Ente") e l'Impresa appaltatrice, in relazione alla gestione dell'affidamento, in appalto, del servizio in argomento.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la **produzione dei pasti presso i Centri cottura messi a disposizione dall'Ente (ovvero nel centro cottura indicato dall'Appaltatore al momento dell'offerta, nei casi di temporanea indisponibilità di uno o più centri cottura)**, il trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo presso le sedi ove avverrà la distribuzione dei pasti.

L'appaltatore si impegna ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio esclusivo rischio e responsabilità secondo i criteri ambientali finalizzati a promuovere il mercato del riutilizzo ed il contenimento degli sprechi.

Il servizio di ristorazione scolastica disciplinato dal presente Capitolato comprende tutte le attività necessarie alla fornitura dei pasti come di seguito specificate, disciplinate negli articoli successivi:

- acquisto delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura dei pasti nei Centri di cottura, confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo;
- trasporto dei pasti dal Centro di cottura alle sedi mensa con il sistema del legame fresco-caldo;
- porzionamento e distribuzione;
- approntamento e riassetto sedi mensa, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il

lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);

- raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti secondo le disposizioni vigenti dei comuni interessati;
- fornitura di posate in acciaio e stoviglie in ceramica/porcellana, in numero sufficiente, lavabili in lavastoviglie e di bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432/2002 oltre che di tovaglie e tovaglioli in materiale riciclabile;
- fornitura di posate e stoviglie monouso, in materiale riciclabile, su insindacabile richiesta dell'Amministrazione, in casi eccezionali (per es. interruzione energia elettrica, acqua, ecc.).

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 58, co. 2, del D. Lgs. n. 36/2023 l'appalto **non è divisibile in lotti**, in quanto l'unitarietà della gestione garantisce una standardizzazione delle attività ed un più efficace coordinamento delle prestazioni; inoltre, il frazionamento dell'appalto pregiudicherebbe la sostenibilità economica dell'affidamento, determinando il concreto rischio di gara deserta per l'assenza di un'adeguata marginalità economica per gli operatori.

Resta inteso che, quanto non espressamente menzionato nel presente Capitolato, e comunque necessario per l'espletamento del servizio, è a carico dell'appaltatore.

## **ART. 2 – REGIME GIURIDICO**

Il servizio richiesto è regolato dalle disposizioni del **presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme del D. Lgs. n°36/2023, del Codice Civile e dalle altre norme applicabili al momento dell'esecuzione del contratto.**

È inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica.

In particolare, il presente capitolato è redatto in conformità:

- ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 – definiti *“Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”* – disciplinanti i requisiti ambientali, sociali, qualitativi e salutarî necessari per garantire un servizio sostenibile, etico e attento al benessere alimentare;
- al *“Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione”*, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 3 agosto 2023, che, promuovendo gli appalti pubblici verdi, è strumento strategico per l'attuazione di quanto previsto nella Strategia sviluppo sostenibile e dall'agenda 2030 dell'ONU in merito prioritariamente all'obiettivo 12 (produzione e consumo sostenibile), degli obiettivi della Strategia Nazionale per l'Economia Circolare adottata con D.M. 24 giugno 2022, nonché dei piani e delle strategie che approssimano le politiche volte a promuovere obiettivi di sostenibilità ambientale;
- alle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”* adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010, aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021;
- al D. Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di *“Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”*.
- alla Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”*;
- alle *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di*

*comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;

- alle *“Linee guida per l’educazione Alimentare – Ristorazione collettiva ed Attività fisica”* della Regione Puglia DGR n. 276 del 19 marzo 2002, così come aggiornate dalla deliberazione n. 1435 della Giunta regionale del 2 agosto 2018, oltre che le norme del Codice Civile.

### **ART. 3 - DURATA DELL’APPALTO**

L'appalto avrà la durata di **n. 2 (due) anni** con decorrenza dalla data di stipula del contratto o dall’avvio effettivo delle prestazioni (presumibilmente dal 1° ottobre 2026), secondo i calendari scolastici che saranno indicati dall’Autorità scolastica competente.

All’inizio di ciascun anno scolastico, l’Unione dei Comuni dovrà indicare all’Appaltatore la data di inizio e di fine del servizio di refezione scolastica, sulla base del calendario scolastico fissato annualmente dall’Autorità competente.

**Proroga contrattuale** – L’unione dei Comuni delle Serre Salentine si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici), di esercitare l'opzione di proroga del presente contratto con il medesimo soggetto aggiudicatario per un **periodo massimo di ulteriori anni 1 (uno)** alle medesime condizioni dell’originario affidamento. L'opzione di proroga sarà esercitata con un atto formale da comunicare all'aggiudicatario prima della scadenza del termine contrattuale originario. La proroga avverrà alle medesime condizioni, prezzi e patti stabiliti nel contratto originario.

**Proroga tecnica** – Solo in via eccezionale e per il tempo strettamente necessario a completare una nuova procedura di gara – comunque **non eccedente 6 (sei) mesi**, l’Unione dei Comuni delle Serre Salentine potrà disporre, inoltre, una proroga tecnica, come previsto dall'art. 120, comma 11, del D. Lgs. n. 36/2023. Tale proroga avverrà alle medesime condizioni economiche del contratto scaduto, al fine di garantire la continuità del servizio, senza interruzioni.

**Esecuzione anticipata** – L’Unione dei Comuni delle Serre Salentine, a seguito dell’aggiudicazione, prima della stipula del contratto, può fissare per ragioni d’urgenza, l’esecuzione immediata dei servizi di cui al presente Capitolato, ai sensi e per gli effetti di cui ai commi 8 e 9 dell’articolo 17 del D. Lgs. n. 36/2023; in tal caso la Ditta si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal presente Capitolato.

L’Unione dei Comuni si riserva la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l’Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti dal contratto stesso.

#### **ART. 4 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione avrà frequenza giornaliera **dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico**, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Di detta sospensione il Comune interessato dovrà dare preavviso all'Impresa con almeno un giorno di anticipo.

**Ogni Comune dell'Unione si impegna a comunicare all'Impresa, con 5 giorni lavorativi di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio per ogni anno scolastico.**

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di acqua potabile, energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) presso uno o più dei centri cottura, tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'appaltatore dovrà fornire i pasti prodotti presso il Centro cottura indicato nell'offerta come centro di propria disponibilità.

È fatto salvo il diritto dell'Unione dei Comuni, ovvero di uno o più Comuni, di sospendere il servizio di refezione scolastica in toto od in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Eventuali ritardi nell'attivazione del servizio e/o anticipi rispetto alla data del termine, per motivi derivanti dalla stazione appaltante, non darà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

#### **ART. 5 – IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo presunto dell'appalto, per il servizio di refezione scolastica e **per l'intera durata del contratto** – pari ad anni n.2 (due) + n. 1 (uno) anni di eventuale proroga contrattuale (ex art. 120 c. 10 D. Lgs. 36/2023) + n. 6 (sei) mesi di eventuale proroga tecnica (ex art. 120 c. 11 D. Lgs. 36/2023), comprensivo dei costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, dei costi della manodopera, nonché delle somme accantonate ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D. Lgs 36/2023, **è pari a € 2.531.785,68**, computati in base al numero di pasti stimati nell'arco di un anno solare (come meglio dettagliati al successivo art. 7) e moltiplicati per il costo unitario del pasto pari a € 5,37 oltre €. 0,03 per oneri di sicurezza ed IVA al 4%.

L'analisi economica all'esito della quale è stato determinato detto importo è stata svolta, sulla base dei pasti consumati nel corso dell'A.S. 2025/2026. **Il costo unitario del pasto**, posto a base di gara, è pari a **€ 5,37, oltre ad € 0,03 di oneri sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso ex art. 26, comma 5, del D. Lgs. n. 81/2008, oltre a IVA** e copre tutte le voci di costo necessarie per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica, così come richiesto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

**Costi di manodopera** – Il valore stimato dei costi della manodopera per il servizio di refezione scolastica, ammonta a **€ 779.982,70 per l'intera durata del contratto** – pari ad anni 2 (due) + 1 (uno) + eventuali 6 (sei) mesi di proroga – è stato calcolato applicando – ai sensi dell'art. 11, comma 2 e dell'allegato I.01 del D. Lgs. n.36/2023 – il *CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo e D.D. 44/2019* del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, prov. di Lecce, comprensivi dell'incremento per rinnovo contrattuale al 2027.

**Oneri di sicurezza** – Vista la peculiarità dei servizi, l'importo dei costi della sicurezza, non soggetti a ribasso, per l'eliminazione dei rischi interferenziali è stimato in **€ 3.767,25 annui**, come risultante dal D.U.V.R.I. allegato alla presente procedura (*All. D – D.U.V.R.I.*).

**Proroga Contrattuale** – Ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023, l'Amministrazione si riserva

la facoltà di prorogare il contratto per un termine di 1 (uno) anno, durante i quali l'Aggiudicatario è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'importo presunto per l'esercizio di tale opzione di proroga è pari a **€ 684.266,40**, con valore stimato della manodopera pari a **€ 222.852,20** e degli oneri di sicurezza pari a **€ 3.767,25**.

**Proroga tecnica** – Inoltre, ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto e per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, comunque **non superiore a 6 (sei) mesi**, di prorogare il contratto con l'Appaltatore uscente. L'importo presunto per l'esercizio di tale opzione di proroga è pari a **€ 342.133,20**, con valore stimato della manodopera pari a **€ 111.426,10** e degli oneri di sicurezza pari a **€ 1.883,62**.

**Fondo per varianti in corso d'opera ("Quinto d'Obbligo")** – Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D. Lgs. n.36/2023, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in base a esigenze sopravvenute in corso di esecuzione e tenuto conto delle disponibilità finanziarie, di apportare variazioni in aumento o in diminuzione ai servizi fino alla concorrenza di un quinto del valore contrattuale complessivo dell'appalto. Per tali evenienze è stato previsto un accantonamento pari a **€ 136.853,28**, ferme restando le condizioni di aggiudicazione.

Pertanto, ai fini della determinazione del **valore del contratto globale, ai sensi dell'art. 14, comma 4** del D. Lgs. n. 36/2023, l'importo complessivo presunto dell'appalto è pari ad **€ 2.531.785,68**, così composto:

- **€ 1.368.532,80** in relazione al servizio di refezione scolastica per anni 2 (due) con decorrenza dalla data di stipula del contratto, ovvero dall'avvio effettivo del servizio (presumibilmente dal 1° ottobre 2026);
- **€ 684.266,40** per l'esercizio – eventuale – della proroga contrattuale per anni 1 (uno), ai sensi dell'art. 120, co. 10, del D. Lgs. n. 36/2023;
- **€ 342.133,20** per l'esercizio – eventuale – della proroga tecnica di mesi 6 (sei), ai sensi dell'art. 120, co. 11, del D. Lgs. n. 36/2023;
- **€ 136.853,28** per varianti in corso d'opera ("Quinto d'Obbligo"), ai sensi dell'art. 120, co. 11, del D. Lgs. n. 36/2023.

Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'ottimale espletamento dei servizi. Con il prezzo offerto in sede di gara, l'Appaltatore ritiene compensati tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato e tutto quanto occorra per fornire i servizi completi in ogni parte.

## **ART. 6 – PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La scelta del contraente sarà effettuata mediante **procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023**. L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo**, ai sensi di quanto previsto dall'art. 108, co. 2 del D. Lgs. n.36/2023.

I criteri per la valutazione delle offerte e le relative modalità di valutazione sono precisate nel Bando e nel Disciplinare di gara.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta congrua.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese a riguardo. È, inoltre, facoltà della S.A. non procedere per i motivi indicati nell'art. 108, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023.

La Stazione Appaltante intende avvalersi della facoltà prevista dall'art.107, c. 3, del D. Lgs. n. 36/2023, procedendo all'esame delle offerte prima della verifica dell'idoneità degli offerenti.

La S.A. si riserva, altresì, la facoltà di non aggiudicare l'appalto in oggetto, a suo insindacabile giudizio, sulla base delle valutazioni effettuate dalla Commissione Giudicatrice per le quali nessuna offerta dovesse essere ritenuta valida, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

Il contratto verrà **stipulato** in forma pubblica amministrativa e le sue clausole essenziali saranno contenute e costituite dal presente Capitolato speciale e dall'offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara dall'operatore che risulterà aggiudicatario.

## **ART. 7 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E CENTRI DI RISTORAZIONE**

Il **numero dei pasti giornalieri**, ivi compreso quelli per gli insegnanti ed il personale ausiliario, è **indicativamente quantificato in n. 845**, per un totale di n. 126716 pasti per anno scolastico (gg. 150).

Il servizio di ristorazione sarà effettuato **presso i plessi** di seguito riportati, agli orari concordati annualmente con l'istituto scolastico interessato, nella fascia oraria compresa **tra le 11.40 e le 14.00**:

- **Scuola Infanzia di via Sereni di Aradeo (LE)** – plesso di via Sereni
- **Scuola Infanzia di via Di Salvo di Aradeo (LE)** – plesso di via Di Salvo
- **Scuola Infanzia di via Della Costituzione (ex Grassi) (LE)** – plesso di via Della Costituzione.
- **Scuola Primaria di via Sereni di Aradeo (LE)** – plesso di via Sereni
- **Scuola Primaria di via Togliatti di Aradeo (LE)** – plesso di via Togliatti
- **Scuola Primaria e Scuola Statale dell'Infanzia di Collepasso (LE)** - plesso di via Regina Elena/via Reggio Calabria;
- **Scuola dell'Infanzia paritaria "Cristo Re" di Collepasso (LE)** - plesso di via Roma;
- **Scuola Infanzia di via Dante di Neviano (LE)** – plesso di via Dante;
- **Scuola Primaria di via G. Perlasca 3 di Neviano (LE)** – plesso di via G. Perlasca 3;
- **Scuola Infanzia via San Paolo di Secli (LE)** – plesso di via San Paolo;
- **Scuola Infanzia "Sorelle Luceri" di Tuglie (LE)** – plesso di via Genova.

I pasti dovranno essere preparati nei centri cottura, messi a disposizione della Stazione appaltante, indicati al successivo articolo 8. In caso di temporanea o definitiva indisponibilità di uno o più dei centri cottura messi a disposizione dell'Ente, l'Appaltatore dovrà preparare i pasti presso gli altri centri cottura disponibili, ovvero presso il proprio centro cottura, indicato nell'offerta tecnica, qualora i primi non consentano la preparazione di altri pasti.

Il numero stimato dei pasti è stato determinato sulla scorta di quelli effettivamente somministrati e contabilizzati negli anni scorsi. Lo stesso, stimato per il periodo scolastico di cui in oggetto, è riportato in via **puramente indicativa** e non vincolante per la stazione appaltante, al solo fine di agevolare l'impresa nella formulazione dell'offerta tecnico/economica, fermo restando che la Stazione Appaltante **provvederà a**

**corrispondere all'Impresa appaltatrice esclusivamente i pasti effettivamente somministrati.** Qualsiasi variazione del numero suindicato in aumento o in diminuzione, anche di notevole entità, nel corso del periodo contrattuale, al momento non prevedibile, non potrà in nessun caso comportare richieste, indennizzi e/o risarcimenti di qualsiasi natura da parte dell'Appaltatore.

Pertanto, non costituisce minimo garantito per l'Appaltatore il numero dei pasti sopra indicato, trattandosi di previsione subordinata alla organizzazione scolastica dei plessi interessati nonché alle richieste da parte dell'utenza.

Se per diverse circostanze dovesse verificarsi un decremento dell'utenza e, conseguentemente, una diminuzione del numero dei pasti rispetto alle previsioni, tale da compromettere o danneggiare economicamente il gestore del servizio, la Stazione appaltante, considerando tali circostanze facenti parte del rischio d'impresa, nulla dovrà all'Appaltatore.

Si potranno verificare variazioni dipendenti da scioperi del personale scolastico (docente e/o ausiliario), imprevisti o causa di forza maggiore tali da impedire la normale erogazione del servizio; in tali evenienze, all'Appaltatore non spetta alcun indennizzo per il mancato espletamento del servizio previsto. È inoltre facoltà dell'Amministrazione Contraente, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, aggiungere o togliere sedi di ristorazione e variare la modalità di articolazione del servizio, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.

Nessuna pretesa potrà muovere l'appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa ed il prezzo pattuito rimarrà comunque fisso e invariato, salvo gli adeguamenti contrattuali stabiliti nel presente capitolato.

## **ART. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

Per l'effettuazione del servizio – e limitatamente alle attività che ne costituiscono oggetto – i Comuni della stazione appaltante **concederanno in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali all'uopo attrezzati presso le sedi di seguito indicate**, già adeguati a livello edilizio ed impiantistico, dotati degli allacci necessari al funzionamento oltre che adeguati alle norme sulla prevenzione incendi e sicurezza sul lavoro ed alla normativa sui laboratori di preparazione e confezionamento di materie alimentari, nonché i locali delle scuole destinati al consumo dei pasti (locali mensa/refettorio), con gli impianti, attrezzature e arredi esistenti.

Gli arredi e le attrezzature saranno dettagliati nell'inventario che sarà redatto all'atto della consegna del servizio.

L'impresa che intende partecipare alla gara ha **l'obbligo di visionare** i locali, gli arredi e le attrezzature destinati al servizio previo accordo con l'Ufficio Pubblica Istruzione dei singoli Comuni, secondo tempi e modalità descritte nell'art. 9.

**Nei casi di temporanea indisponibilità di uno o più centri cottura messi a disposizione dai Comuni, è fatto obbligo per l'Appaltatore di indicare e mettere a disposizione un proprio centro cottura idoneo alla preparazione dei pasti necessari per soddisfare la richiesta;**

Le strutture, le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi affidati alla ditta aggiudicataria, dovranno essere utilizzati **esclusivamente per le finalità** perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal

normale uso, provvedendo, con oneri a proprio carico, al reintegro dei beni comunque dispersi e/o danneggiati dal proprio personale.

La ditta aggiudicataria provvederà, a **propria cura e spese**, senza nulla pretendere dall'Unione dei Comuni delle Serre Salentine e dai singoli comuni interessati, alla **manutenzione ordinaria** delle attrezzature anche di proprietà comunale che si rendesse necessaria per la regolare ed efficace continuità del servizio.

La ditta aggiudicataria avrà la **responsabilità della conservazione e della custodia** di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto e dovrà adeguare le attrezzature ad eventuale nuova normativa intervenuta nel corso del servizio in materia igienico sanitaria.

Restano a carico dei Comuni proprietari dei centri cottura i **costi relativi al consumo del gas** necessario per il funzionamento del centro di produzione.

Per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà, a propria cura e spese, fornire l'attrezzatura integrativa fissa e mobile (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici, ecc.), nonché materiali (pentolame, utensileria, ecc.) necessari al perfetto funzionamento dello stesso.

Ove in sede di gestione si reputasse opportuno o necessario introdurre modificazioni o trasformazioni agli impianti e ai locali stessi, questi saranno effettuati a carico della ditta aggiudicataria, previo consenso dell'Amministrazione comunale titolare della struttura.

## **ART. 9 - SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo presso ciascun plesso scolastico, nonché presso i Centri cottura di cui all'art. 8, è **obbligatorio**, atteso che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 92 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi.

La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inoltrata agli indirizzi email/PEC indicati nel disciplinare di gara e dovrà riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata **entro il termine ultimo stabilito dal bando di gara, ovvero dalla piattaforma telematica utilizzata per la procedura aperta**. Data, ora e luogo del sopralluogo saranno comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

L'Amministrazione aggiudicatrice rilascerà verbale ed attestazione di avvenuto sopralluogo.

## TITOLO II – ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

### ART. 10 – SPESE A CARICO DELL’AFFIDATARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Sin dall’inizio del contratto **tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all’espletamento dei servizi**, sono interamente a carico dell’Affidatario, ad esclusione di quelle descritte al successivo art. 13.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico dell’Affidatario le spese per:

- reintegro dei macchinari, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- trasporto dei pasti ai refettori;
- tutte le manutenzioni stabilite all’art. 8;
- adempimenti previsti dall’art. 2, comma 461 della Legge n. 244 del 24.12.2007;
- espletamento di tutte le pratiche autorizzative per la gestione dei servizi;
- raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e raccolta e smaltimento di quelli speciali;

### ART. 11 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L’Aggiudicatario è tenuto a **garantire il pieno rispetto della vigente** normativa in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul luogo di lavoro, prestando particolare attenzione alla specificità dei servizi oggetto del contratto.

L’Affidatario è, inoltre tenuto, a:

- informare e **formare** adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare;
- collaborare con ogni singolo Comune per evidenziare, ove presenti, i rischi dovuti a possibili **“interferenze”** e le misure per la loro eliminazione o il contenimento, allo scopo di permettere il lavoro in sicurezza;
- fornire gli indumenti di lavoro e dotare il proprio personale dei necessari Dispositivi di Protezione Individuale (**DPI**), in quantità e qualità adatta alle esigenze;
- fornire il personale addetto di apposita **tessera di riconoscimento** corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l’indicazione del datore di lavoro, secondo quanto disposto dall’art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008;
- trasmettere il proprio **“Documento di Valutazione dei Rischi” (DVR)** entro 30 giorni dall’avvio dei servizi;
- fornire adeguata istruzione al personale addetto, nonché agli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro ed informare il personale addetto della necessità di adottare le particolari misure di sicurezza per lo svolgimento dei lavori, secondo le prescrizioni di legge e i piani di emergenza appositamente predisposti per ogni struttura;
- mantenere la stazione appaltante sollevata e **indenne** da ogni responsabilità inerente e conseguente violazioni di leggi e di regolamenti disciplinanti i servizi oggetto del contratto;

- prima della stipula del contratto, comunicare il nominativo del **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione**, ai sensi del D. Lgs. n. 81/08;
- organizzare la gestione delle **emergenze** e provvedere alle nomine ed alla relativa formazione dei responsabili e degli addetti alle emergenze.

## **ART. 12 – RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA E COPERTURA ASSICURATIVA**

L'Aggiudicatario:

- assume le responsabilità derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del presente affidamento sotto il profilo giuridico, tecnico, economico, igienico sanitario;
- è direttamente e unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose che possano derivare dall'esercizio delle attività affidate.

L'Unione dei Comuni non è responsabile in merito alle attività oggetto dei servizi ed il **rischio d'impresa rimane a totale carico dell'Affidatario**. Conseguentemente, non verranno prese in carico eventuali richieste risarcitorie da parte di terzi e dell'utenza, che verranno pertanto gestite in proprio dall'Affidatario e denunciate sulla propria polizza di responsabilità civile.

L'Affidatario è pertanto obbligato a stipulare una **polizza assicurativa** che tenga indenne l'Unione dei Comuni da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi natura determinati, salvo i casi di forza maggiore.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, altresì, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'appaltatore a qualsiasi titolo o destinazione, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

La polizza dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O – Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori), per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto **nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "TERZA"** a tutti gli effetti.

In particolare, le polizze assicurative RCT/RCO dovranno avere durata non inferiore alla durata del contratto e dovranno essere prestate con **massimali** non inferiori a:

- € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per sinistro;
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a cose.

A prescindere dai massimali assicurati, l'Affidatario è responsabile, **comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali**.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'Affidatario all'Unione dei Comuni prima della stipulazione del contratto. L'appaltatore ogni anno dovrà presentare l'attestazione di avvenuto versamento del relativo premio assicurativo.

La polizza dovrà contenere **espressa rinuncia** da parte della compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti dell'Unione dei Comuni per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi. Nel caso la polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte all'Unione dei Comuni od al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico

della Ditta assicurata.

In caso di subappalto, la copertura assicurativa dell'Impresa deve contemplare la copertura assicurativa per RCT/RCO del subappaltatore.

#### **ART. 13 – SPESE E ONERI A CARICO DELL'UNIONE DEI COMUNI**

In relazione al presente Capitolato, i Comuni si impegnano:

- alla **manutenzione** dei locali e alla **manutenzione straordinaria** delle attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore;
- alla **fornitura dell'acqua, al riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti**, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale dell'attività di gestione;
- a mettere a disposizione i **locali** (centro di produzione, sale mensa, bagni e locali per lavaggio stoviglie) per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato;
- alla dotazione delle **attrezzature** e di quant'altro di proprietà comunale già disponibile;
- al pagamento di tutte le utenze (acqua, luce, gas, ecc.) **presso i centri di cottura e le sale mensa**.

L'Affidatario, previa autorizzazione del Comune di riferimento, potrà eseguire lavori di miglioramento, adeguamento, manutenzione straordinaria e/o riqualificazione funzionale delle strutture oggetto dell'affidamento.

### TITOLO III – PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI

#### ART. 14 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

L’Affidatario deve disporre di **idonee e adeguate risorse umane**, in numero e professionalità, atte a garantire l’esecuzione delle attività richieste dai servizi a perfetta regola dell’arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall’Unione dei Comuni delle Serre Salentine.

Tutto il personale deve essere **professionalmente qualificato e costantemente aggiornato** nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento (cfr. “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*” adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020, sezione C, lettera a, punto 8).

L’Impresa è obbligata ad ottemperare a **tutti gli obblighi verso i propri dipendenti** in base alle disposizioni contrattuali, legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali e previdenziali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L’Impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, **prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle previste** per i dipendenti delle imprese del settore dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi locali, ove esistenti, vigenti nel tempo.

#### ART. 15 – ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

L’organico impiegato per l’espletamento dei servizi, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall’appaltatore, fatta salva l’eventuale integrazione o riduzione nel corso dei servizi dovuti all’aumento o diminuzione del numero di pasti.

Il personale stimato per il corretto funzionamento dei servizi di refezione scolastica e di uso cucina centralizzata è indicato nell’*All. 2 – Stima dei costi della manodopera*.

L’appaltatore deve esibire alla stazione appaltante, prima dell’avvio del servizio, **l’elenco nominativo** dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste e tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale degli stessi, nonché per le figure di Cuoco e Aiuto Cuoco, i relativi curricula.

Le eventuali **assenze** devono essere immediatamente reintegrate per assicurare sempre la funzionalità del servizio.

La stazione appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all’appaltatore la **sostituzione** del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l’appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l’Ente.

In particolare, i **cuochi responsabili di cucina** dovranno possedere adeguata competenza professionale ed una esperienza lavorativa non inferiore a 2 anni in servizi di ristorazione collettiva e diploma di scuola alberghiera o in assenza di diploma 5 anni di esperienza nella ristorazione collettiva (al personale già in servizio nella precedente gestione, se applicata la clausola sociale, viene derogato il suddetto requisito).

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei **livelli professionali previsti dal Contratto**

**Collettivo Nazionale di Lavoro**, deve essere legato da regolare contratto con l'appaltatore. L'Impresa appaltatrice deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni.

La stazione appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'appaltatore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di applicare la relativa penale di cui all'art. 45.

#### **ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE DI PROTEZIONE O DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE**

All'operatore economico che risulterà aggiudicatario dei servizi è richiesto, ai sensi e per gli effetti **dell'art. 57, comma 1 e 2 dell'art. 102 del D. Lgs. n. 36/2023**, l'impegno a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nei servizi, in organico presso il precedente gestore. A tal fine si precisa che la partecipazione alla procedura di gara equivale ad assunzione, da parte dell'operatore economico, dell'impegno a rispettare quanto indicato all'art. 57, comma 1 e all'art. 102 del D. Lgs. n. 36/2023.

Per il personale già utilizzato nei servizi si fa riferimento al seguente **prospetto**:

| <b>TIPO CONTRATTO</b> | <b>MANSIONE</b>                                            | <b>LIVELLO CONTRATTUALE</b> | <b>ORE SETTIMANALI</b> |
|-----------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Determinato           | Cuoco per Collepasso                                       | 4                           | 30                     |
| Determinato           | Cuoco per Aradeo                                           | 4                           | 30                     |
| Determinato           | Cuoco per Tuglie                                           | 4                           | 20                     |
| Determinato           | Aiuto Cuoco per Collepasso                                 | 5                           | 18                     |
| Determinato           | Aiuto Cuoco per Aradeo                                     | 5                           | 20                     |
| Determinato           | Autista per Neviano                                        | 5                           | 21                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Tuglie                  | 6°S                         | 20                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Collepasso              | 6°S                         | 10                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Collepasso              | 6°S                         | 10                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Collepasso              | 6°S                         | 10                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Collepasso              | 6°S                         | 7,5                    |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Collepasso              | 6°S                         | 7,5                    |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Collepasso presso Suore | 6°S                         | 5                      |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Neviano                 | 6°S                         | 18                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Neviano                 | 6°S                         | 10                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Neviano                 | 6°S                         | 10                     |
| Determinato           | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per                         | 6°S                         | 10                     |

|             |                                            |     |       |
|-------------|--------------------------------------------|-----|-------|
|             | Neviano                                    |     |       |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Neviano | 6°S | 10    |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 10    |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 10    |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 10    |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 10    |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 7,5   |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 7,5   |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 7,5   |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 7,5   |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 7,5   |
| Determinato | Addetto Servizi Mensa (A.S.M.) per Aradeo  | 6°S | 17,50 |

*Tabella 1 – Prospetto personale impiegato*

## ART. 17 – COORDINATORE DEL SERVIZIO

L'impresa appaltatrice deve nominare, prima dell'avvio del servizio, un **Coordinatore del servizio**, cui affidare la direzione nel suo complesso. Tale Responsabile:

- sarà il **referente responsabile nei confronti dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine e di tutti i Comuni dell'Unione** e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore;
- sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità;
- provvederà a garantire il buon andamento dei servizi e la loro rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato e garantirà, altresì, la massima **collaborazione** possibile al RUP e al Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) nominati dell'Ente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile del servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione dovrà essere immediatamente ricoperta da un sostituto, che dovrà avere pari professionalità e requisiti.

## ART. 18 – NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a. tenere un comportamento discreto, **decoroso** ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- b. osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Unione dei Comuni e dai Comuni dell'Unione (ai sensi dell'art. 2, comma 3, del DPR 62/2013 – **Codice di comportamento** dei dipendenti pubblici – al personale della ditta appaltatrice, si estendono per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal predetto Codice);

- c. evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei Comuni e/o delle Istituzioni scolastiche;
- d. mantenere il massimo **riserbo** su quanto verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dei Comuni o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'Unione dei Comuni potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'appaltatore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

#### **ART. 19 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La Ditta, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Unione dei Comuni, deve, **preliminarmente** all'esecuzione del contratto, nonché durante la fase dell'esecuzione, **informare e formare costantemente** e dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare i servizi agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Reg. CE 178/2002 e Regg. CE 852-853/2004), nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg. UE 1169/2011.

La formazione obbligatoria dovrà essere assicurata a tutto il personale assegnato alla filiera alimentare di competenza (produzione, veicolazione e somministrazione).

#### **ART. 20 - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

È fatto obbligo all'Impresa appaltatrice, al fine di **garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro**, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia – **D.Lgs. n. 81/2008** (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro) e s.m.i.

L'impresa dovrà predisporre un piano di sicurezza specifico al fine di ottemperare le norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e porre in essere tutte le misure di legge per il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori. L'impresa appaltatrice si impegna, altresì, a trasmettere alla stazione appaltante **il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione** di cui all'art. 31 del D.lgs. 81/08. Inoltre, l'appaltatore dovrà adempiere a tutti gli obblighi in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

**Vestiaro** – L'appaltatore dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti e i **Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)** previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. n. 81/2008, nonché i presidi di primo soccorso. Sarà cura e onere dell'Appaltatore dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

## TITOLO IV – DISCIPLINA DEI SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO

### ART. 21 - MENÙ

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente ai **menù** predisposti, di volta in volta, dal competente Servizio della ASL di riferimento dei singoli Comuni che vengono elaborati in base alle stagioni. In genere vengono elaborati 2 menù: autunno-inverno e primavera-estate, entrambi articolati in 4 settimane. Si precisa che la conformazione del territorio dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine è tale che alcuni Comuni ricadono nell'ambito ASL Lecce Nord e altri Lecce Sud.

La quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù.

I menù potranno subire **variazioni** da parte del competente Servizio dell'ASL Lecce, per il territorio di appartenenza, nell'ambito del miglioramento del servizio o per necessità di ordine igienico. Tali variazioni potranno interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.

Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni dei menù previa approvazione della ASL nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- difficoltà di approvvigionamento.

È consentito, altresì, lo scambio dei menù giornalieri, all'interno di una settimana, in casi eccezionali dovuti alla difficoltà di approvvigionamento di uno o più ingredienti o alimenti. Tale scambio deve essere preventivamente comunicato alla stazione appaltante con almeno 24 ore di anticipo.

La ditta aggiudicataria avrà l'**obbligo** di far osservare scrupolosamente al personale alle proprie dipendenze, addetto alla distribuzione dei pasti, la tabella riportante le quantità di peso, volume e inoltre la pezzatura riferita al primo e secondo piatto, al contorno, frutta, pane, acqua, secondo quanto previsto dai CAM di cui al D.L. 10/03/2020.

Nel caso in cui risultino iscritti al servizio di refezione scolastica alunni con forme di intolleranza e/o patologie, debitamente certificate, che non consentono di utilizzare i menù ordinari elaborati dalla competente ASL, ovvero nel caso di presenze di alunni che per motivi etico-religiosi non mangiano uno o più alimenti presenti nelle diete ordinarie, ricorre **l'obbligo per l'appaltatore di elaborare, a propria cura e spese**, ricorrendo ad un professionista qualificato, **specifiche diete speciali**, sulla base dei menù della ASL, **da somministrare**, previa autorizzazione del competente servizio della ASL, **ai singoli alunni interessati**.

**Resta a carico dell'appaltatore il contributo economico richiesto dall'ASL ai Comuni per la validazione delle**

**sudette spese che verrà decurtato dalla prima fattura utile.**

Le **diete personalizzate** dovranno essere servite contemporaneamente e separatamente dai pasti ordinari, evitando qualsiasi forma di contaminazione tra pasti e dovranno essere contrassegnate in maniera tale da individuare l'utente interessato, senza incorrere in errori di somministrazione di pasti destinati ad altri utenti.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) la ditta potrà preparare e servire, senza oneri aggiuntivi, un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte della ASL competente.

## **ART. 22 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO**

L'impresa appaltatrice deve produrre e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio **Manuale di Autocontrollo Igienico** ai sensi del D. Lgs. 193/2007 che si impegna a rispettare nei centri di produzione ed in ogni centro di distribuzione dei pasti, ai sensi della normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. L'Impresa deve garantire che le operazioni vengano svolte osservando le *"Buone pratiche di lavorazione"* (G.M.P.) e le *"Buone Pratiche Igieniche"* (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al **Piano di Autocontrollo** secondo le norme vigenti. A tale scopo il personale dovrà essere adeguatamente addestrato circa le norme di comportamento e di cura dell'abbigliamento.

## **ART. 23 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E APPROVVIGIONAMENTO**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

La **qualità** dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere **tassativamente** alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive o migliorative proposte dalla ditta aggiudicataria del servizio.

Le derrate alimentari **non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.)** ai sensi dei Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Le stesse devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'**etichetta** originale ed apposta la data dell'apertura del prodotto.

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica), lett. a), n.1 dell'All. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle *"Caratteristiche merceologiche"*. L'Affidatario dovrà provvedere a garantire e conservare la **documentazione di tracciabilità** di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei singoli piatti (Reg. CE

178/2002), ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.), rendendola disponibile ad ogni richiesta del Committente come pure delle Autorità sanitarie preposte al Controllo Ufficiale [Reg. (UE) 625/2017].

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Le **fatture di acquisto** ed i **documenti di trasporto** devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati.

L'**approvvigionamento** delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere conformi al Reg. UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di documentare la **rispondenza** di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

L'Appaltatore ha l'obbligo di conservare presso il centro di produzione la **lista fornitori** opportunamente aggiornata, come richiesto dalle norme vigenti in materia, oltre che le schede tecniche dei singoli prodotti alimentari e le eventuali variazioni merceologiche di prodotto.

## **ART. 24 – OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le **modalità** di seguito descritte:

- ove autorizzato dall'ASL l'utilizzo di prodotti surgelati/congelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento, questi dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la lavorazione/porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura e/o di manipolazione ed impastatura degli alimenti devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la frutta, ove necessario, deve essere sbucciata e tagliata direttamente in sala mensa;
- la frutta (escluso banane, kiwi e agrumi) dovrà essere sottoposta a lavaggio e sanificazione prima di essere consegnata ai terminali di consumo (scuole);

- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convenzione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati dal centro di cottura.

Nella preparazione dei pasti è **vietato** l'uso di dadi da brodo, oli diversi dall'olio d'oliva, strutto, crema base, uova crude e cibi cucinati all'esterno dei locali.

## ART. 25 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La **produzione** dei pasti deve rispettare le **condizioni igieniche** previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la **rintracciabilità** dei prodotti di origine animale e vegetale. La ditta appaltatrice deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

I pasti devono essere **preparati presso i centri cottura** messi a disposizione dai Comuni, ovvero presso il centro di produzione indicato dall'appaltatore al momento dell'offerta.

Le modalità di preparazione e cottura dei pasti devono rispettare le indicazioni presenti nelle *“Linee di Indirizzo per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale”* della Regione Puglia - DGR n. 276 del 19 marzo 2002 - così come aggiornate dalla deliberazione n. 1435 della Giunta regionale del 2 agosto 2018.

L'Impresa utilizzerà derrate alimentari **conformi** alle caratteristiche merceologiche specificate nelle tabelle dietetiche predisposte annualmente dalla ASL nei 2 periodi dell'anno scolastico (*Menù autunno-inverno e primavera-estate*) ai quali potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali, legate ad esempio a diete speciali (per patologie alimentari, motivi etici o religiosi). Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti.

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, la ditta appaltatrice dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrino nelle seguenti **categorie di prodotti**:

- prodotti da agricoltura biologica – Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i.;
- prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- prodotti a filiera corta e/o Km zero;
- prodotti STG di cui al Reg. CE n. 509/2006;
- prodotti da agricoltura integrata;
- prodotti del commercio equo e solidale;

- prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

Nell'approntare il servizio **l'appaltatore deve:**

- produrre i primi piatti asciutti immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, verranno aggiunti ai primi piatti da condire;
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- consegnare pane monoporzione, yogurt e frutta monoporzione, confezionati il giorno stesso della distribuzione.

Sono **a carico della ditta appaltatrice** le attrezzature necessarie alla preparazione ed al confezionamento dei pasti e la stessa dovrà approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari di cui alle tabelle merceologiche ed al menu predisposto dall'ASL, rimanendo unica responsabile nei confronti dei fornitori.

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore con cucina tradizionale preparando tutti i cibi cotti esclusivamente il giorno della loro somministrazione.

**Pentolame per la cottura** – per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- i pentolami impiegati devono essere in acciaio inox o vetro pirex;
- i ragù e i sughi devono essere cotti in brasero;
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

I pasti preparati dovranno rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati.

Tutte le lavorazioni effettuate nei Centri cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, per le verdure, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e settori distinti strutturalmente o quantomeno funzionalmente, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature. L'utilizzo dei guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.).

Le diete speciali dovranno inoltre riportare l'indicazione del destinatario, nel rispetto delle norme sulla tutela della privacy.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate a crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate nelle tabelle dietetiche della ASL.

**Condimenti** – per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004.

**Contenitori** - le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

L'appaltatore dovrà fare uso di **contenitori isotermitici** – usati esclusivamente per il trasporto degli alimenti – idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori *gastronorm* in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizione, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra. I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati e distinti per sede di ristorazione.

Le *gastronorm* contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

È richiesto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso ciascun plesso ed il ritiro dei contenitori termici a fine pasto.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'appaltatore.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione. È necessario che:

- le attrezzature per la preparazione e cottura (es. pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, abbattitori, ecc.) devono, altresì, consentire, per capacità produttiva, l'intero ciclo in maniera continua;
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura, sia per le pietanze calde che fredde, deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento), i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

**Preparazione e conservazione dei piatti freddi** - La produzione di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire in conformità alle leggi vigenti in materia.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

Le prescrizioni ed indicazioni contenute nel presente articolo, e più in generale nel presente Capitolato, potranno subire **variazioni** in relazione all'introduzione di nuove norme aventi valore di legge, nel qual caso l'appaltatore avrà l'obbligo di adeguarvisi nei termini prescritti.

L'impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza ed al rispetto delle **eventuali prescrizioni segnalate dagli uffici competenti dell'ASL e/o dagli altri organi di vigilanza**.

## ART. 26 –TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti dai Centri di cottura alle sedi scolastiche interessate deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del **legame freddo-caldo**, utilizzando esclusivamente **teglie multiporzione** e **contenitori termici** (ad esclusione delle diete speciali ed etico-religiose e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'Amministrazione Comunale) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con **automezzo**, nella disponibilità della ditta appaltatrice ed in numero tale da garantire le consegne nei modi e tempi stabiliti nel presente capitolato, **abilitato** esclusivamente al trasporto di alimenti, e comunque conforme alla normativa vigente in materia.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

È fatto obbligo di provvedere alla **sanificazione** dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente

I mezzi devono essere **perfettamente funzionanti**, coperti da apposita **assicurazione**, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'impresa appaltatrice, presso i locali delle scuole di infanzia e primaria adibiti a ristorazione, negli orari indicati all'art. 7 del presente capitolato. Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 10 (dieci) minuti, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali o organizzative attribuibili all'impresa appaltatrice.

In caso di mancato rispetto degli orari previsti, l'Unione dei Comuni si riserva la facoltà di applicare le penalità indicate nell'art. 45 del presente capitolato.

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione all'Impresa, che sarà tenuta ad adeguarvisi.

I pasti devono essere **consegnati** al plesso di distribuzione scolastico in un orario che **non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto** per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.00 comporta che i pasti devono essere consegnati al plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40). La distribuzione dei pasti dovrà avvenire entro il termine massimo di 20 (venti) minuti dall'arrivo del mezzo presso il terminale di consumo.

Per il servizio mediante veicolato, quotidianamente **l'Impresa emetterà i documenti di trasporto**, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

L'utilizzo di mezzi difforni rispetto a quelli dichiarati all'Unione dei Comuni, ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art. 45

## ART. 27 – SOMMINISTRAZIONE

I pasti dovranno essere somministrati **entro 1 ora dall'ultimazione della cottura** preservando il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

L'appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità nello stesso indicate.

In casi eccezionali e non prevedibili di difficoltà di approvvigionamento di alcune derrate, queste saranno **sostituite** da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione della ASL.

L'appaltatore dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative tali da assicurare la **regolare esecuzione** del servizio, secondo le modalità sotto esplicitate. I pasti dovranno essere porzionati e distribuiti al tavolo da personale dell'Impresa nei locali ad uso ristorazione o, ove previsto, nelle aule, dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le **seguenti prescrizioni**:

- indossare camice e copricapo, mascherina e guanti che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- i tavoli dovranno essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- apparecchiare i tavoli;
- i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta dovranno essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante le fasi di scarico e accuratamente puliti;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- somministrare acqua secondo le indicazioni fornite dai CAM di cui al D.M. 10/03/2020;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati conformemente a quanto previsto dai CAM di cui al D.M. 10/03/2020;
- somministrare il secondo piatto e contorno solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto; per i bambini della scuola dell'infanzia la frutta dovrà essere distribuita priva della buccia, salvo modalità diverse concordate con l'autorità scolastica; ove richiesto dall'Istituto scolastico la frutta dovrà essere distribuita priva della buccia anche per i bambini del primo ciclo della scuola primaria;
- mettere i sughi di condimento sulla pasta, il formaggio grattugiato se richiesto e condire l'insalata solo al momento della distribuzione;
- qualora al momento dell'apertura dei contenitori venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di produzione interessato segnalando, contestualmente, l'accaduto ai servizi comunali;
- il cibo avanzato non può essere asportato dagli utenti né destinato ad altri usi (salvo quanto previsto dall'art. 32 del presente capitolato) ma gettato nei rifiuti ad eccezione del pane e della frutta che potranno essere portati dagli alunni in classe o a casa;
- il cibo prodotto in eccesso e non consumato e non distribuito agli utenti potrà essere destinato a

progetti di recupero da condividere con le amministrazioni comunali;

- l'appaltatore deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dalle amministrazioni comunali sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Nel rispetto di quanto disposto dai CAM di cui al D.M. n. 65 del 10.03.2020, deve essere garantita la somministrazione di alimenti con i **seguenti requisiti**:

| <b>Tipologia alimenti</b>                                            | <b>Percentuale di peso sul totale</b>       | <b>Tipologie di produzione</b>                                          |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Frutta (ad eccezione della frutta esotica), ortaggi, legumi, cereali | <b>50 %</b> per ogni categoria di prodotto  | Produzione biologica                                                    |
| Frutta esotica (ananas, banane)                                      | <b>100 %</b> per ogni categoria di prodotto | Produzione biologica oppure proveniente da commercio equo solidale      |
| Uova                                                                 | <b>100 %</b>                                | Produzione biologica (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) |
| Carne bovina                                                         | <b>50 %</b>                                 | Produzione biologica                                                    |
| Carne bovina                                                         | <b>10 %</b>                                 | Se non biologica, a marchio DOP o IGP                                   |
| Carne suina                                                          | <b>10 %</b>                                 | Produzione biologica                                                    |
| Carne avicola                                                        | <b>20 %</b>                                 | Produzione biologica                                                    |
| Prodotti ittici                                                      | <b>100 %</b>                                | Secondo quanto previsto dai CAM di cui al D.M. del 10.03.2020           |
| Salumi e formaggi                                                    | <b>30 %</b>                                 | Produzione biologica o, se non disponibile, a marchio qualità DOP o IGP |
| Latte                                                                | <b>100 %</b>                                | Produzione biologica                                                    |
| Olio extravergine di oliva                                           | <b>40 %</b>                                 | Produzione biologica                                                    |
| Pelati, polpa e passata di pomodoro                                  | <b>33 %</b>                                 | Produzione biologica                                                    |
| Succhi di frutta o nettari di frutta                                 | <b>100 %</b>                                | Produzione biologica                                                    |

*Tabella 2 – requisiti degli alimenti (cfr. D.M. n. 65 del 10.03.2020 – C.A.M.)*

Per tutto quanto non riportato in tabella, si rimanda a quanto previsto nei CAM di cui al D.M. del 10.03.2020, pubblicato in G.U. s.g. n. 90 del 4.04.2020.

La stazione appaltante, inoltre, richiede l'impiego dei seguenti alimenti da filiera corta di produzione locale e/o a Km 0:

| <b>Tipologia alimenti</b>                                                                                | <b>Percentuale di peso sul totale</b>      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Pane                                                                                                     | <b>100 %</b>                               |
| Carne, frutta, verdure ed ortaggi, legumi, cereali, patate, formaggi freschi, olio extravergine di oliva | <b>30 %</b> per ogni categoria di prodotto |

*Tabella 3 – Alimenti da filiera corta di produzione locale*

L'Impresa **deve utilizzare:**

1. fogli o rotoli di tessuto–carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);
2. bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002
3. tovagliato monouso (materiale a perdere o riciclabile) in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* o equivalenti

Il cibo **non consumato** dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere **eliminato** in loco, salvo diverse disposizioni concordate con i singoli Comuni (attivazione di apposito progetto di distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale – Legge 155/2003 e successiva Legge 166/2016 “Legge antisprechi”, come da successivo art. 32).

## **ART. 28 - QUANTITATIVI PASTI GIORNALIERI**

Il quantitativo dei pasti da distribuire giornalmente nelle sedi mensa, corrisponderà al **numero di utenti effettivi** che richiederanno il servizio così come rilevato e comunicato all'impresa appaltatrice **entro le ore 9:30** dall'Istituto Scolastico interessato, oppure direttamente dalle famiglie degli utenti mediante apposita applicazione, oppure rilevato puntualmente dal personale dell'Impresa appaltatrice se previsto nella propria offerta tecnica.

Il pasto dovrà essere **somministrato** anche agli **insegnanti** a cui spetta effettuare la vigilanza, nonché al **personale ATA in servizio** al momento della somministrazione pasto, secondo le disposizioni impartite dai singoli comuni.

Copia dei report relativi ai pasti comunicati giornalmente con le suddette modalità dovranno essere messi a disposizione dei singoli Comuni dell'Unione e costituiranno documento giustificativo dei pasti serviti nel mese al fine del pagamento del corrispettivo alla ditta appaltatrice.

## **ART. 29 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

L'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo redatto sul sistema H.A.C.C.P., la **conformità:**

- alle specifiche tecniche contenute nei “Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. del 10.03.2020 (CAM) pubblicato in G.U. s.g. n. 90 del 4.04.2020;
- alle Linee guida per l'educazione Alimentare – Ristorazione collettiva ed Attività fisica della Regione Puglia DGR n. 276 del 19 marzo 2002, così come aggiornate dalla deliberazione n. 1435 della Giunta Regionale del 2 agosto 2018;
- alle caratteristiche merceologiche previste nel presente capitolato;
- a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui si intendono richiamate.

Inoltre, l'aggiudicatario deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i. relativo alla **rintracciabilità** di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di **tracciabilità** e

rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme Uni in materia.

Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di prodotti con le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla Stazione Appaltante e/o offerti in sede di gara, l'Impresa deve tenere a disposizione per i controlli da parte della stazione appaltante presso i centri di produzione **copia dei documenti di trasporto** relativi alla consegna presso i centri medesimi dei prodotti sopra menzionati. La documentazione deve essere conservata presso il centro di produzione, ovvero presso gli uffici dell'Impresa appaltatrice, fino alla data di scadenza del contratto d'appalto.

Nel caso in cui l'impresa appaltatrice si avvalga di un fornitore che a sua volta si rifornisce da un produttore, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegate le copie di tutti i documenti di trasporto che permettano di verificare il percorso dei prodotti dal produttore fino al centro di produzione dove saranno preparati i pasti.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura nel caso delle specie ittiche, ecc).

**Etichettatura delle derrate alimentari** – le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti tali da consentire la rintracciabilità di filiera. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

**Garanzie di qualità** – l'impresa appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Unione dei Comuni, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Nella gestione del servizio l'Impresa dovrà utilizzare **imballaggi** (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti **norme tecniche**, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 (o successiva vigente) Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 (o successiva vigente) Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 (o successiva vigente) Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 (o successiva vigente) Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 (o successiva vigente) Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 (o successiva vigente) Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Le **fasi della conservazione** degli alimenti devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate.

L'Impresa appaltatrice dovrà procedere all'**ispezione periodica** dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'**integrità delle derrate**. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionati in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere

effettuata privilegiando i prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima (FIRST IN / FIRST OUT).

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociate.

Le **temperature di conservazione** degli alimenti dovranno rispettare le norme vigenti in materia.

## **ART. 30 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

L'Impresa deve adottare **misure adeguate** a garantire le migliori **condizioni igieniche** del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

**In particolare:**

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi sono assolutamente vietati detenere attrezzature e materiali destinati alla pulizia;
- l'appaltatore dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento delle sale mensa e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi destinati agli operatori dipendenti dell'Impresa (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.).

Per la **pulizia** dei locali dei centri di cottura e degli ambienti destinati al consumo dei pasti, per il lavaggio delle stoviglie, delle attrezzature e delle altre superfici dure l'Aggiudicatario è tenuto a conformarsi ai CAM di cui al D.M. 10/03/2020.

L'Impresa sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel VE), o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o, nel caso di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Sarà cura dell'impresa appaltatrice, giornalmente, apparecchiare, servire, sparecchiare i tavoli, sistemare, pulire e riordinare la sala mensa e/o gli ambienti in cui viene consumato il pasto; le operazioni di riordino dovranno essere eseguite dopo l'uscita degli utenti.

Le **operazioni di pulizia** da eseguire quotidianamente presso le sedi di consumo dei pasti consistono in:

- disinfezione dei tavoli prima e dopo l'apparecchiatura;
- riordino e lavaggio dei tavoli;

- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- pulizia dei pavimenti.

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere al ritiro dei contenitori, al lavaggio quotidiano di stoviglie, posaterie, utensili vari, nonché alla pulizia giornaliera dei locali cucina e dei locali in cui vengono consumati i pasti, delle attrezzature utilizzate.

L'impresa è tenuta ad effettuare, a proprio carico, nei centri di produzione le pulizie finali in occasione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati dal Comune interessato, nonché quelle che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni etc.).

Prima dell'inizio dell'anno scolastico e prima di qualsiasi riapertura dopo le vacanze scolastiche, l'impresa appaltatrice è obbligata ad eseguire la sanificazione e la pulizia dei centri di produzione pasti e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.) e di tutte le attrezzature, arredi ed utensili presenti negli stessi.

**Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.**

#### **ART. 31 – RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**

Tutti i rifiuti solidi urbani prodotti per l'effettuazione del servizio da parte del centro cottura e delle sale mensa saranno raccolti dall'impresa appaltatrice in modo **differenziato** e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le norme previste dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata in contenitori con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere **regolarmente** allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti andranno svuotati a fine servizio, anche quando i sacchi non sono completamente pieni, e puliti.

I bidoni, sempre provvisti di coperchio, non devono essere usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

L'appaltatore è **tenuto a conferire** agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. É tassativamente **vietato** scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari e qualora si verificassero otturazioni causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.

#### **ART. 32 – LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE**

Con l'obiettivo di ridurre lo **spreco alimentare** verranno valutate le proposte che illustrano le modalità di recupero del **cibo non consumato**.

In osservanza di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 e della successiva Legge n. 166/2016 "Legge Antisprechi", l'Impresa, d'intesa con l'Unione dei Comuni e i singoli Comuni dell'Unione, dovrà avviare **progetti specifici** finalizzati a:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare.

Nell'ambito della lotta allo spreco rientra altresì la rilevazione del gradimento delle pietanze da parte degli utenti, anche attraverso l'utilizzo di questionari, al fine di concordare con la ASL competente la possibilità di sostituzione delle stesse con altre di pari valore nutrizionale.

## TITOLO V - CONTROLLI

### ART. 33 - CONTROLLI DI CONFORMITÀ – OBBLIGHI PRINCIPALI

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'Impresa, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di **“impresa alimentare”** come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 (*“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”*).

L'Impresa appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente **tutte le norme in materia igienico-sanitaria** attinenti alla produzione, preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, nonché ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 193/2007 e s.m.i.

L'appaltatore ha l'onere di individuare, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, **l'Operatore del Settore alimentare responsabile** del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere, nonché, aggiornare, con le modalità previste dalla legge, alle autorità competenti, con copia alla stazione appaltante, le informazioni obbligatorie relative alla registrazione d'impresa.

La stazione appaltante non sarà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'appaltatore ogni responsabilità per le violazioni medesime.

Eventuali sanzioni irrogate a qualsiasi Comune dell'Unione per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Impresa, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal medesimo Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

L'Operatore del Settore alimentare è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare.

L'appaltatore dovrà trasmettere alla stazione appaltante, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente in materia igienico-sanitaria.

### ART. 34 - CONTROLLI PERIODICI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO – CAMPIONATURE

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la Ditta appaltatrice dovrà prelevare un pasto completo, cosiddetto **“pasto prova” somministrato giornalmente**, riporlo in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data del prelievo, l'ora del prelievo e la denominazione di quanto campionato dalla pietanza prelevata e conservarla in ambiente refrigerato per le 72 ore successive, a temperatura inferiore a -18 °C, a disposizione dei competenti Organi Sanitari o dei soggetti preposti ai controlli per i dovuti accertamenti. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Ai fini dei **controlli sulla qualità del servizio** è fatto obbligo all'appaltatore di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. CE 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). In particolare, dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti **indagini microbiologiche e analitiche annuali**:

- **n°5 campionature di alimenti / piatti pronti (caldi o freddi)**, da effettuarsi presso i plessi di distribuzione, a rotazione sia con riferimento all'alimento che al plesso;
- **n°2 campionature di alimenti ortofrutticoli** per ricerca di inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica;
- **n°3 verifiche** a mezzo analisi microbiologiche di laboratorio su prelievo di tamponi di **superficie/ambiente agli arredi ed utensili dei centri cottura**; ogni verifica richiede la ricerca di almeno 3 dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare:
  - Carica batterica totale;
  - Enterobatteriacee;
  - Escherichia coli;
  - Listeria;
  - etc.
- **n°3 verifiche** a mezzo analisi microbiologiche di laboratorio su prelievo di tamponi di **superficie/ambiente su piani di lavoro e/o tavoli per ogni refettorio di ogni plesso scolastico**; ogni verifica richiede la ricerca di almeno 3 dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare:
  - Carica batterica totale;
  - Enterobatteriacee;
  - Escherichia coli;
  - Listeria;
  - etc.

I certificati di prova con gli esiti delle analisi dovranno essere trasmessi, a mezzo PEC, all'Unione dei Comuni delle Serre Salentine

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la stazione appaltante, ferma restando l'eventuale applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'appaltatore i costi sostenuti per l'eventuale svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

La stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio mediante tecnico e/o persona designata come disciplinato dagli articoli successivi.

## **ART. 35 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'UNIONE DEI COMUNI**

Nel corso dell'intera durata del contratto, l'Unione dei Comuni si riserva il diritto di effettuare, con le modalità che riterrà più opportune, **controlli** per verificare l'osservanza da parte dell'Affidatario delle condizioni, obblighi, oneri e norme prescritte nel presente Capitolato, nonché nell'offerta tecnica presentata.

I controlli potranno avvenire in qualsiasi momento, senza preavviso, attraverso il Responsabile del Procedimento e/o il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, che potrà avvalersi di personale tecnico appositamente incaricato e di idonea strumentazione.

Saranno sottoposti a controlli di conformità il centro di cottura, i refettori e i mezzi di trasporto. Durante le procedure di controllo il personale dell'appaltatore non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

L'appaltatore ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione eventualmente richiesta in visione.

L'appaltatore dovrà segnalare tempestivamente al Comune interessato le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nel centro cottura e nei refettori dalle **autorità preposte per legge** al controllo e dovrà far pervenire all'ufficio comunale competente e all'Unione dei Comuni copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

Per i controlli effettuati presso gli ambienti di produzione e distribuzione dei pasti la Ditta appaltatrice metterà a disposizione degli incaricati appositi camici e copricapo monouso.

L'onere di eventuali analisi di laboratorio richieste sulle derrate o sullo stato igienico di attrezzature, utensili, superfici, ecc. con relativi campioni prelevati per le analisi, sarà a totale carico dell'appaltatore.

I tecnici incaricati della vigilanza delle singole amministrazioni sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio. Tuttavia, possono richiedere al momento del sopralluogo la presenza dell'appaltatore e/o di un suo delegato per i rilievi da effettuare in contraddittorio.

L'Unione dei Comuni dovrà far pervenire all'appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo e fissare un termine entro il quale la stessa dovrà presentare le proprie controdeduzioni e/o eliminare le non conformità riscontrate.

## **ART. 36 – ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

I controlli verranno effettuati, ove la stazione appaltante lo ritenga necessario, in ogni fase del servizio, nei tempi e nei modi ritenuti più idonei, **dall'Ufficio preposto** dall'Unione e/o dalle singole amministrazioni comunali coinvolte e/o da **Azienda specializzata** incaricata dall'Unione e/o dalle amministrazioni comunali e/o da un **esperto** incaricato dall'Unione e/o dalle amministrazioni comunali, nonché da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo ufficiale.

## **ART. 37 – TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI**

### **1. CONTROLLO TECNICO ISPETTIVO SVOLTO DAGLI ORGANI PREPOSTI DELLA STAZIONE APPALTANTE**

Qualora la stazione appaltante intenda, su suo insindacabile giudizio, disporre uno o più controlli, attraverso i propri organi, i soggetti dell'ente preposti al controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i centri di cottura, dispositivi monouso messi a disposizione dal soggetto gestore (camice, copricapo, copri calzature, guanti).

Gli eventuali tecnici incaricati dalla stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di mezzi tecnologici adeguati, prelievo ed asporto di campioni da sottoporre a verifica e/o analisi.

Le aliquote di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi. Nulla potrà essere richiesto all'incaricato della stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati potranno articolarsi come segue, fermo restando che

potrebbero non riguardare nella stessa giornata tutte le fattispecie riportate:

- a. controlli a vista del servizio, a titolo esemplificativo e non esaustivo, si indicano come oggetti di controllo:
  - materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
  - modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
  - magazzino;
  - modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
  - modalità di lavorazione delle derrate;
  - modalità di cottura;
  - modalità di distribuzione;
  - modalità di pulizia e sanificazione;
  - modalità di sgombero dei rifiuti;
  - stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
  - stato igienico-sanitario del personale addetto;
- b. controlli sull'organizzazione del personale:
  - controllo dell'organico;
  - distribuzione dei carichi di lavoro;
  - professionalità e formazione degli addetti;
  - controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
  - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- c. controlli sulle caratteristiche organolettiche ed igieniche dei pasti forniti:
  - controllo delle quantità (peso a crudo e peso a cotto, delle porzioni);
  - controllo delle temperature delle pietanze nel centro cottura e nei refettori;
  - modalità di manipolazione;
  - controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
  - controllo della presentazione dei piatti.

La stazione appaltante potrà effettuare prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali ecc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio, con spese a carico dell'appaltatore.

Inoltre, la stazione appaltante potrà svolgere controlli di carattere tecnico-amministrativo, che verteranno sul rispetto delle clausole del contratto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

Inoltre, l'appaltatore deve tenere depositati in copia presso i centri di cottura ed i refettori i seguenti documenti:

1. **Manuale di Autocontrollo** (da trasmettere entro 30 giorni dall'inizio del servizio);
2. **Documento di valutazione dei rischi - DVR** (da trasmettere entro 30 giorni dall'inizio del servizio);
3. **Eventuale aggiornamento del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza – DUVRI.**

## **2. CONTROLLI IGIENICO-SANITARI SVOLTI DALLE AUTORITÀ SANITARIE COMPETENTI**

Relativamente ai controlli sul rispetto della normativa igienico sanitaria, qualità/quantità dei pasti e delle

derrate fornite e sull'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa, gli stessi, eseguiti autonomamente da parte delle Autorità Sanitarie competenti, potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature (indagine chimica e/o microbiologica), senza oneri per la stazione appaltante.

### 3. CONTROLLI EFFETTUATI DALLA COMMISSIONE MENSA

I rappresentanti della Commissione Mensa, formata da rappresentanti dei genitori, del corpo insegnante e dei comuni, secondo le regole di ogni comune dell'Unione, potranno effettuare controlli con riferimento alla sola fase di distribuzione dei pasti.

I rappresentanti possono, quindi, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori dei singoli plessi scolastici, previa autorizzazione del Dirigente scolastico e con informativa al Responsabile dell'Ufficio competente del Comune interessato, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico-sanitarie.

I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menu e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di ristorazione scolastica.

I componenti della Commissione Mensa potranno comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici del Comune interessato, che si occupano del servizio di ristorazione scolastica, per le eventuali contestazioni all'Impresa appaltatrice per inadempimenti contrattuali o per qualunque altro eventuale rilievo che può essere formalmente mosso all'appaltatore solo ed esclusivamente dal Comune, ovvero dall'Unione dei Comuni.

Sarà cura dei singoli comuni dell'Unione comunicare all'Impresa appaltatrice l'elenco dei membri della Commissione Mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.

### 4. ESITI

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, la stazione appaltante procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 45 e/o, ove applicabile, di promuovere la risoluzione del contratto ai sensi di quanto previsto dall'art. 47.

## ART. 38 – BLOCCO DELLE DERRATE

Nel corso dei controlli effettuati dai tecnici incaricati dalla stazione appaltante, si potrebbe ravvisare la necessità di dar luogo al "**blocco di derrate**". In tale evenienza, i soggetti preposti al controllo provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "*in attesa di accertamento*". La stazione appaltante provvederà entro il giorno lavorativo successivo a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione all'Impresa dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità previste.

## **ART. 39 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore deve essere in possesso di:

- un piano di autocontrollo redatto sul sistema H.A.C.C.P., basato sull'analisi ed il controllo dei punti critici e riferito a tutte le fasi della filiera alimentare di competenza (approvvigionamento, conservazione, produzione, confezionamento, veicolazione, distribuzione/somministrazione);
- una procedura di valutazione e qualificazione dei fornitori omologati;
- un sistema che garantisca la rintracciabilità e l'etichettatura dei prodotti utilizzati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, Reg. UE 931/2011 e Reg. UE 1169/2011;
- un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo la normativa Reg. CE 852/2004, Reg. CE 1935/2004, D.G.R. Toscana 1878/2011;
- un sistema di qualità aziendale certificato UNI-ISO.

## TITOLO VI – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

### ART. 40 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Unione dei Comuni,  **Titolare del trattamento** dei dati personali e sensibili raccolti nell'ambito della presente procedura (ivi inclusi quelli relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie), al momento della stipula del contratto designerà l'**appaltatore quale Responsabile del trattamento dei dati** che acquisirà in ragione dello svolgimento dei servizi.

Pertanto, l'Unione conferisce all'appaltatore, ai fini della gestione dei servizi, nell'ambito del contratto di appalto, i dati relativi agli utenti, classificati come personali e sensibili nel rispetto dei seguenti **criteri**:

- ✓ la comunicazione e l'aggiornamento dei dati avviene unicamente in relazione allo svolgimento delle attività regolate dal contratto ed in forma non eccedente rispetto all'utilizzo che di essi deve essere fatto;
- ✓ è fatto divieto assoluto di comunicare ad altri soggetti o copiare i dati ricevuti o acquisiti direttamente, fatte salve le eccezioni di legge;
- ✓ i dati comunicati o acquisiti direttamente dovranno essere restituiti integralmente all'Unione dei Comuni alla scadenza del contratto.

L'appaltatore dovrà comunicare all'Unione dei Comuni delle Serre Salentine **gli incaricati del trattamento dei dati** e, al momento della stipula del contratto, dovrà dichiarare:

1. di essere consapevole che i dati che tratterà nello svolgimento del contratto sono dati personali e sensibili e, come tali, soggetti all'applicazione del Codice per la protezione dei dati personali;
2. di ottemperare agli obblighi previsti dal Regolamento U.E. 679/2016;
3. di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali e sensibili o di integrarle nelle procedure già in essere;
4. di impegnarsi ad allertare immediatamente la Stazione Appaltante in caso di situazioni anomale, di emergenze o ipotesi di violazione dei dati;
5. di riconoscere il diritto dell'Unione a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Le **finalità del trattamento** dei dati, nell'ambito delle prestazioni di cui al presente Capitolato, sono quelle di garantire l'erogazione dei servizi di ristorazione, i relativi adempimenti contabili, nonché la corretta funzionalità dei programmi forniti e le altre attività strettamente necessarie alla corretta esecuzione del contratto. I trattamenti avvengono mediante strumenti informatici e sono consentiti per tutta la durata dell'affidamento dell'appalto.

I **trattamenti consentiti** sono:

| <b>TRATTAMENTO</b> | <b>DEFINIZIONE</b>                               |
|--------------------|--------------------------------------------------|
| Consultazione      | Lettura e/o visualizzazione dei dati personali   |
| Raccolta           | Attività di acquisizione del dato                |
| Registrazione      | Memorizzazione dei dati su un qualsiasi supporto |

|           |                                                                                |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzo  | Attività generica che ricopre qualsiasi tipo di impiego dei dati               |
| Selezione | Individuazione di dati personali nell'ambito di gruppi di dati già memorizzati |

*Tabella 4 – Trattamenti dati personali consentiti*

Ulteriori forme di trattamento potranno, laddove necessario, essere autorizzati dal Titolare del trattamento. L'appaltatore non può consentire l'accesso ai dati a soggetti che non rientrino tra quelli autorizzati e risponderà di eventuali utilizzi abusivi di dati da parte del proprio personale o collaboratore a qualunque titolo, ancorché formalmente designato.

Ogni dipendente o collaboratore dell'appaltatore, ove abbia conoscenza del verificarsi di una violazione dei dati personali, è tenuto ad avvisare, con immediatezza e comunque entro 24 ore, secondo le modalità indicate con apposite istruzioni, il RUP dell'Unione. L'appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza, che permangono anche dopo la scadenza del contratto.

Ai sensi di legge, oltre alle ipotesi di responsabilità penali ivi contemplate, l'appaltatore è tenuto in ogni caso al risarcimento di eventuali danni provocati agli interessati in violazione della normativa di riferimento.

Per quanto non specificatamente previsto dal presente articolo, si rinvia alle previsioni del D. Lgs. n. 101/2018 e del Regolamento Generale Europeo per la protezione dei dati personali n. 679/2016 (*General Data Protection Regulation* o GDPR).

#### **ART. 41 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA**

**Le ditte partecipanti alla gara dovranno presentare una garanzia provvisoria a corredo dell'offerta, secondo le modalità previste all'art. 106 del D.Lgs. n°36/2023.**

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, **l'Impresa aggiudicataria** è tenuta a versare, a titolo di **cauzione definitiva**, prima della stipula del contratto, la garanzia fideiussoria prevista **dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023.**

La polizza dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 4, del Codice Civile; la stessa deve inoltre prevedere il pagamento a favore dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine a semplice richiesta scritta ed entro 15 giorni dalla stessa.

La cauzione definitiva deve essere prestata con le modalità previste nel D. Lgs. n. 36/2023 e deve essere mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto. Essa, pertanto, va reintegrata nell'ipotesi in cui su di essa l'Amministrazione operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove ciò non avvenga entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla lettera di comunicazione inviata al riguardo dall'Amministrazione, quest'ultima ha la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dal presente Capitolato. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente, con le modalità indicate all'art.117 del D. Lgs. n. 36/2023, solo al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Qualora l'impresa risultata aggiudicataria non provveda alla costituzione della garanzia, la stazione appaltante ne dichiara la decadenza dell'aggiudicazione e la conseguente aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria.

#### **ART. 42 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO**

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), è fatto **assoluto divieto all'Impresa appaltatrice di cedere**, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea o parziale, il contratto in oggetto. In caso di inottemperanza, il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

**È consentito il subappalto di tutte le prestazioni in appalto, fatta eccezione per l'attività di preparazione dei pasti, purché il concorrente lo dichiari all'atto dell'offerta** (indicando la volontà di subappaltare nel Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) e specificando le attività che si intendono subappaltare). In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Nel caso l'appaltatore si avvalga del subappalto, si applicheranno le disposizioni di cui all'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

#### **ART. 43 – REVISIONE PREZZI E APPLICAZIONE DEL “QUINTO D’OBBLIGO”**

Ai sensi **dell'art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023**, qualora **nel corso dell'esecuzione del contratto**, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che non alterino la natura generale del contratto, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei servizi superiore al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80% (ottanta per cento) della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Pertanto, come chiarito anche con parere n°2683 del 29.10.2024 del Supporto Giuridico del MIT, ove la variazione sia compresa entro il 5% (in più o in meno) nulla risulta dovuto o da richiedere. Per ciò che eccede rispetto all'alea del 5%, è dovuta la revisione, nella misura dell'80% della variazione eccedente il 5%. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza quanto previsto dall'articolo 60, comma 3, lettera b del D. Lgs. n. 36/2023. Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'art. 1664, primo comma, del Codice Civile.

La domanda di revisione, completa del valore **dell'adeguamento Istat**, dovrà pervenire all'Unione dei Comuni entro il termine del 31 agosto dell'anno solare in cui si richiede l'adeguamento, a pena di decadenza. La revisione è definita anno su anno rispetto al mese di giugno ed ha effetto dal mese di settembre successivo. In caso di indisponibilità dell'indice “giugno su giugno” la variazione sarà determinata in base al più recente indice disponibile.

Ai fini della **determinazione della variazione del prezzo** dei contratti di servizi e forniture ai sensi dell'articolo 60, comma 3, lett. b), del Codice si utilizzano gli indici previsti nell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023, in particolare

la Tabella D.3 – CPV considerato 55300000-3 – Servizi di ristorazione e distribuzione pasti – unitamente alla relativa metodologia di calcolo, rinvenibile sul portale istituzionale dell'ISTAT.

Il sistema ponderato di indici è determinato, ai sensi dell'art. 11 dell'allegato II.2bis del D. Lgs. 36/2023, come modificato dal D. Lgs. n. 209/2024, in funzione delle attività prevalenti oggetto dell'appalto.

Fermo quanto previsto dall'art. 60 per le clausole di revisione dei prezzi, **ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023**, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in base a esigenze sopravvenute in corso di esecuzione e tenuto conto delle disponibilità finanziarie, di apportare variazioni in aumento o in diminuzione ai servizi **fino alla concorrenza di un quinto del valore contrattuale** complessivo dell'appalto. Per tali evenienze è stato previsto un accantonamento pari a **€ 136.853,28**, ferme restando le condizioni di aggiudicazione.

#### **ART. 44 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI. TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI**

Il corrispettivo sarà liquidato su base mensile **soltanto per i pasti effettivamente erogati, dietro presentazione di regolari fatture mensili (posticipate)**, emesse con modalità elettronica.

Ai sensi dell'art.7 "*Ripartizione delle spese*" del Regolamento per il trasferimento all'Unione dei Comuni delle Serre Salentine della gestione del servizio di refezione scolastica, le fatture dovranno essere intestate ai singoli comuni dell'Unione dei Comuni riportando, nella fattura il codice univoco fornito dal competente Ufficio comunale.

Su richiesta dei singoli comuni la fattura dovrà essere corredata da documentazione attestante il numero dei pasti effettivamente consegnati nel corso del mese per ogni singolo plesso.

È obbligo dell'appaltatore utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche anche non in forma esclusiva, onde consentire la tracciabilità dei flussi finanziari, così come stabilito dall'art. 3 della Legge n.136 del 13/08/2010. In particolare l'appaltatore dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Lecce della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La stazione appaltante procederà con la risoluzione del presente contratto qualora avesse notizia di transazioni effettuate dall'appaltatore senza avvalersi di banche o della Società "Poste Italiane S.p.A."

In ottemperanza all'art. 3 della legge n.136/2010:

- a) ogni pagamento deve riportare il Codice Identificativo Gara (C.I.G.) ed il codice univoco;
- b) le clausole di cui al presente articolo devono essere obbligatoriamente riportate nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'intervento di cui al presente contratto; in assenza di tali clausole i predetti contratti sono nulli senza necessità di declaratoria.

Il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel citato art. 3 della Legge 136/2010 costituirà causa di risoluzione del rapporto contrattuale.

I crediti dell'appaltatore nei confronti del soggetto appaltante non possono essere ceduti senza il consenso della stazione appaltante. In caso di ritardato pagamento del corrispettivo, il fornitore avrà diritto, esclusivamente, agli interessi di mora misurati al tasso legale ex art. 1284 c.c.

Il Comune potrà rivalersi – per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità – mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

#### ART. 45 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi contemplati nel presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni normative, regolamentari e contrattuali concernenti il servizio stesso. La stazione appaltante effettuerà, mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato Speciale e a quanto indicato in offerta.

La stazione appaltante, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, **sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione** di tali norme rilevate dall'Ente o comunicate dagli organi di controllo.

Si riportano di seguito (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo) le principali tipologie di inadempienze e le relative sanzioni pecuniarie a carico dell'Impresa:

| 1. STANDARD MERCEOLOGICI                                                                                      |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <u>Descrizione</u>                                                                                            | <u>Importo penale</u>                          |
| Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche (derrate diverse o di qualità inferiore) | € 500,00 per ogni derrata non osservata        |
| Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia                                                | € 500,00 per ogni confezionamento non conforme |
| Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia                                                  | € 500,00 per ogni etichettatura non conforme   |
| 2. QUANTITÀ                                                                                                   |                                                |
| <u>Descrizione</u>                                                                                            | <u>Importo penale</u>                          |
| Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati                               | € 500,00                                       |
| Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso il singolo plesso scolastico                               | € 1.000,00                                     |
| 3. RISPETTO DEL MENÙ                                                                                          |                                                |
| <u>Descrizione</u>                                                                                            | <u>Importo penale</u>                          |
| Mancato rispetto del menù e delle grammature previste                                                         | € 500,00 per ogni giorno di inosservanza       |
| Mancata consegna di pasti speciali                                                                            | € 500,00                                       |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Consegna di alimenti non previsti dal menù                                                                                  | € 500,00                                                                                                                              |
| Variazioni del menù non concordate preventivamente con l'Unione/singolo Comune                                              | € 500,00                                                                                                                              |
| <b>4. RAGIONI IGIENICO-SANITARIE</b>                                                                                        |                                                                                                                                       |
| <u>Descrizione</u>                                                                                                          | <u>Importo penale</u>                                                                                                                 |
| Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici                                                                       | € 300,00, con riserva dell'Unione/ singolo Comune e di respingere la fornitura ed obbligo della Ditta di fornire un pasto sostitutivo |
| Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti                                                                                 | € 1.000,00 per ogni prodotto                                                                                                          |
| Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili                                                                            | € 500,00                                                                                                                              |
| Inadeguata igiene degli automezzi                                                                                           | € 350,00                                                                                                                              |
| Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica                                                                     | € 1.000,00                                                                                                                            |
| Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura                                              | € 500,00                                                                                                                              |
| Conservazione/preparazione delle derrate non conforme alla normativa vigente                                                | € 500,00                                                                                                                              |
| Mancato rispetto norme igienico sanitarie del personale del centro cottura e/o del personale addetto al trasporto dei pasti | € 500,00                                                                                                                              |
| <b>5. TEMPISTICHE</b>                                                                                                       |                                                                                                                                       |
| <u>Descrizione</u>                                                                                                          | <u>Importo penale</u>                                                                                                                 |
| Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore a 10 minuti                                     | € 250,00 per ogni giorno di ritardo e scuola interessata                                                                              |
| Interruzione ingiustificata del servizio                                                                                    | € 1.000,00 per ogni giorno                                                                                                            |
| <b>6. RAGIONI AMMINISTRATIVE</b>                                                                                            |                                                                                                                                       |
| <u>Descrizione</u>                                                                                                          | <u>Importo penale</u>                                                                                                                 |
| Negazione dell'accesso agli incaricati dell'A.C. ed agli organi preposti ai controlli                                       | € 500,00                                                                                                                              |
| Mancato rispetto di norme di legge/contrattuali relative al personale                                                       | € 300,00 per ogni inosservanza segnalata dall'Ispettorato del Lavoro                                                                  |

|                                                                               |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Mancata consegna ai responsabili dei controlli della documentazione richiesta | <b>€ 500,00</b>                                             |
| Altre negligenze nella gestione del servizio                                  | <b>Da un minimo €150,00 ad un massimo di €1.500 cadauna</b> |

*Tabella 5 – Penalità*

Gli eventuali inadempimenti contrattuali **verranno contestati all'Impresa appaltatrice, per iscritto** tramite posta elettronica certificata (PEC), descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.).

Quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie **controdeduzioni** e giustificazioni **entro 5 giorni** dal ricevimento della nota di contestazione; in mancanza si procederà all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

In caso di presentazione di controdeduzioni, la Stazione Appaltante, ove le ritenesse infondate o inaccettabili, provvederà, a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione, con decurtazione della relativa somma dalla prima fattura utile in liquidazione.

In tutti gli altri casi, la stazione appaltante provvederà all'incameramento della cauzione, ivi inclusa l'ipotesi in cui si disponga l'esecuzione del servizio ad altra Impresa in danno alla società inadempiente.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla stazione appaltante per altre violazioni contrattuali.

In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio, la Stazione Appaltante, previa formale diffida a mezzo PEC, potrà provvedervi ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'Impresa appaltatrice inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Qualora nel corso del servizio si verificano **gravi o ripetuti** casi di inadempimento contrattuale, la stazione appaltante si riserva la **facoltà di risolvere il contratto** ai sensi di legge, salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

#### **ART. 46 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

La ditta appaltatrice si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n.146 e s.m.i. "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*".

Il servizio affidato è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dalla ditta appaltatrice, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole l'appaltatore dovrà essere preavvertito possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, dovrà essere comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione alla stazione appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a garantire il servizio mediante soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con la stazione appaltante.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici presso i centri cottura comunali (interruzione di energia elettrica, di erogazione del gas o gravi guasti agli impianti ecc.), tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'aggiudicatario dovrà fornire i pasti ricorrendo all'utilizzo del centro cottura indicato al momento dell'offerta.

Nel caso in cui l'ente abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9:30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

#### **ART. 47 – RISOLUZIONE**

L'Unione dei Comuni si riserva di promuovere la **risoluzione del contratto** nei casi e nei modi previsti all'art. **122 del D.lgs. 36/2023**, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente **e nelle ulteriori seguenti circostanze:**

- per interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- per contravvenzioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio, non eliminati in seguito a diffida formale da parte della stazione appaltante;
- per gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
- per frode ed in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
- per violazione dell'obbligo di sollevare o tenere indenne la stazione appaltante da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
- al verificarsi di documentata non accettabilità del prodotto a seguito di accertamenti ispettivi e/o di laboratorio;
- al verificarsi di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina la materia;
- perdita dei requisiti di idoneità;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- per violazione da parte del personale degli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al DPR n. 62/2013;
- cessione ad altri, fuori dai casi consentiti, di diritti e obblighi inerenti al presente Capitolato;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine.

La stazione appaltante **contesterà l'infrazione all'Impresa appaltatrice con PEC**, assegnandole un termine non inferiore a giorni 15 per la presentazione di eventuali osservazioni.

Nei suddetti casi di risoluzione, l'appaltatore è comunque tenuto a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore.

Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Capitolato rivestano carattere d'imminente gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio, la stazione appaltante procederà alla risoluzione immediata del contratto, ad introitare la garanzia definitiva di cui all'art.117 del D.lgs. 36/2023 e ad affidare la prosecuzione del servizio ad altra Impresa, imputando all'appaltatore le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

Resta fermo il diritto della stazione appaltante di esperire azioni per il **risarcimento dei danni** causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Nei casi di risoluzione, la stazione appaltante sarà tenuta a corrispondere all'Impresa appaltatrice soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Alla **naturale scadenza del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto** senza bisogno di disdetta da una delle parti.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, la stazione appaltante avrà diritto di **ritenere** definitivamente la **cauzione** prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito dell'Impresa aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

#### **ART. 48 – RECESSO**

È facoltà dell'Unione dei Comuni recedere unilateralmente dal contratto in **qualsiasi momento** della sua esecuzione, mediante **preavviso scritto non inferiore a 20 giorni, alle condizioni previste dall'art. 123 del D.lgs. 36/2023**.

La stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi all'appaltatore con PEC – e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso – qualora, durante il periodo di vigenza dell'appalto, dovesse essere costretta a rivedere sostanzialmente il servizio, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di gestione dello stesso.

In caso di recesso, l'impresa aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

#### **ART. 49 – STIPULA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE**

I rapporti contrattuali inerenti all'espletamento dei servizi saranno regolati da apposito contratto da stipulare sulla base di quanto previsto dal presente Capitolato e dal disciplinare, nel rispetto della vigente normativa in materia.

Ai sensi **dell'art. 55, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023**, divenuta efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, la stipula del contratto **ha luogo entro i successivi 30 (trenta) giorni** anche in pendenza di contenzioso.

In caso di mancata stipula del contratto da parte dell'Aggiudicatario, l'Unione dei Comuni si riserva la facoltà di incamerare la cauzione provvisoria, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni ed aggiudicare l'appalto al secondo in graduatoria.

Il contratto verrà stipulato nella **forma pubblica amministrativa ed in modalità elettronica**. A carico dell'Impresa che risulterà aggiudicataria dei servizi graveranno le spese di bollo, i diritti e le spese di registrazione del contratto, nonché ogni altro onere fiscale presente o futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico dell'Unione.

#### **ART. 50 – CLAUSOLE FINALI**

Al termine dell'appalto la Ditta appaltatrice **dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto**, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco del materiale e danni ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

L'appaltatore si considererà, all'atto di assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature con cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere prescritti in prosieguo, nel corso della durata dell'appalto.

#### **ART. 51 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

È esclusa la competenza arbitrale e, pertanto, tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla sede giurisdizionale competente del Foro di Lecce.

#### **ART. 52 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO**

Responsabile Unico del Progetto è il Dott. Giuseppe CAGGIA, responsabile del Servizio Affari Generali dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine (Tel. 3337732109 – PEC: [unionecomuniserresalentine@pec.rupar.puglia.it](mailto:unionecomuniserresalentine@pec.rupar.puglia.it); e-mail: [giuseppe.caggia@comune.aradeo.le.it](mailto:giuseppe.caggia@comune.aradeo.le.it)).

#### **ART. 54 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

La stazione appaltante si riserva di procedere alla nomina del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) ex art. 114 comma 1 del D.Lgs. n°36/2023 nel corso della esecuzione del contratto in argomento.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) svolge un ruolo fondamentale nella gestione dei contratti pubblici, assicurando che le attività siano svolte in conformità con le normative e le scadenze stabilite. Pertanto, al fine di garantire qualità ed efficienza nell'esecuzione del contratto, l'Affidatario è tenuto a conformarsi a tutte le direttive dallo stesso impartite, nei tempi e nei modi che il DEC riterrà opportuni.

## **ART. 55 – NORME DI RINVIO**

Per quanto non specificatamente previsto nel presente Capitolato, nel Bando e nel contratto, si fa espresso richiamo alle vigenti norme in materia di contratti pubblici, al codice civile, al TUEL e ai successivi aggiornamenti, alle “Linee guida per l’educazione alimentare – ristorazione collettiva” ex DGR Puglia n. 276/2002, alle disposizioni legislative in materia di servizi pubblici, procedimento amministrativo, tutela della privacy, diritto di accesso agli atti amministrativi e ad ogni altra disposizione di legge applicabile, anche emanata in corso di validità dell’appalto.