

COMUNE DI GALLIPOLI (LE)

Provincia di Lecce

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALE DEL COMUNE DI GALLIPOLI (LE)

PERIODO ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

Capitolato ai sensi del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209), al D.M. 10 marzo 2020 «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari», alla Circolare MASE di indirizzo applicativo, alle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (Conferenza Unificata 29.4.2010) e alle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale della Regione Puglia (D.G.R. n. 1435 del 2.8.2018).

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 – Premessa e quadro normativo di riferimento
- Art. 2 – Oggetto dell'appalto
- Art. 3 – Durata e importo dell'appalto
- Art. 4 – Tipologia dell'utenza
- Art. 5 – Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 6 – Prezzo del pasto
- Art. 7 – Pagamenti
- Art. 8 – Revisione dei prezzi (art. 60 D.Lgs. 36/2023)
- Art. 9 – Inizio della fornitura
- Art. 10 – Prenotazione dei pasti mediante APP
- Art. 11 – Modalità di consegna dei pasti

TITOLO II – STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

- Art. 12 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
- Art. 13 – Affidamento all'Appaltatore di strutture, attrezzature e arredi
- Art. 14 – Inventario
- Art. 15 – Verifiche in base agli inventari di consegna
- Art. 16 – Manutenzione e sostituzione attrezzature – requisiti CAM
- Art. 17 – Accessi

TITOLO III – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 18 – Oneri inerenti al servizio e allestimento centro di cottura – Pasto campione
- Art. 19 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (CAM)
- Art. 20 – Materiali di consumo e MOCA (CAM)
- Art. 21 – Assicurazioni
- Art. 22 – Sopralluogo obbligatorio
- Art. 23 – Iscrizione alla White List prefettizia
- Art. 24 – Sospensione del servizio
- Art. 25 – Pasti gratuiti per finalità sociali (offerta tecnica)

TITOLO IV – TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Art. 26 – Contenitori
- Art. 27 – Mezzi di trasporto
- Art. 28 – Distribuzione
- Art. 29 – Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione dei pasti

TITOLO V – PERSONALE

- Art. 30 – Personale – Formazione CAM
- Art. 31 – Responsabile del servizio
- Art. 32 – Applicazione contrattuale
- Art. 33 – Clausola sociale (art. 57 e All. II.3 D.Lgs. 36/2023)

TITOLO VI – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (CAM)

- Art. 34 – Norme legislative in materia di sicurezza alimentare
- Art. 35 – Requisiti degli alimenti – Quote minime di prodotti biologici e qualificati
- Art. 36 – Prodotti DOP, IGP, STG e prodotti da commercio equo e solidale
- Art. 37 – Prodotti ittici sostenibili
- Art. 38 – Olio e prodotti di III, IV e V gamma
- Art. 39 – Prodotti stagionali – Filiera corta e Km 0
- Art. 40 – Etichettatura delle derrate

TITOLO VII – MENÙ, TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI

- Art. 41 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

- Art. 42 – Quantità delle vivande
- Art. 43 – Menù – Articolazione e piatto vegetariano (CAM)
- Art. 44 – Variazione del menù
- Art. 45 – Quantità in volumi e in pesi
- Art. 46 – Struttura del menù
- Art. 47 – Cestini freddi
- Art. 48 – Diete speciali
- Art. 49 – Trattamento dei dati personali (GDPR)
- Art. 50 – Diete in bianco
- Art. 51 – Menù alternativi

TITOLO VIII – PULIZIA E SANIFICAZIONE

- Art. 52 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
- Art. 53 – Caratteristiche dei detergenti – marchio Ecolabel UE (CAM)
- Art. 54 – Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 55 – Divieti
- Art. 56 – Spogliatoi e servizi igienici
- Art. 57 – Gestione dei rifiuti

TITOLO IX – COMUNICAZIONE E CONTROLLI

- Art. 58 – Comunicazione e sensibilizzazione dell'utenza (CAM)
- Art. 59 – Organismi preposti al controllo
- Art. 60 – Controlli e verifiche di conformità CAM
- Art. 61 – Esercizio dell'autocontrollo HACCP
- Art. 62 – Commissione Mensa

TITOLO X – PENALITÀ

- Art. 63 – Penalità

TITOLO XI – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 64 – Ipotesi di risoluzione

TITOLO XII – VICENDE SOGGETTIVE

- Art. 65 – Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria
- Art. 66 – Morte del gestore
- Art. 67 – Modificazioni soggettive

TITOLO XIII – NORME FINALI

- Art. 68 – Spese contrattuali, imposte e tasse – garanzie
- Art. 69 – Cessione del contratto
- Art. 70 – Subappalto (art. 119 D.Lgs. 36/2023)
- Art. 71 – Codice di comportamento
- Art. 72 – Sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 73 – Norme finali e rinvio

ALLEGATI

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Premessa e quadro normativo di riferimento

Il presente documento contiene le norme ed i requisiti con i quali dovrà essere eseguito il «Servizio di Ristorazione Scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia Statali e Primaria del Comune di Gallipoli (LE)» per il periodo riferito agli anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029, e la descrizione dettagliata delle attività che dovranno essere erogate dall'Appaltatore con le relative modalità, tempi, requisiti tecnici e funzionali, il tutto come previsto dal combinato disposto dell'art. 70, comma 1 (Allegato II.5) e 130 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (come modificato dal Decreto legislativo 31 dicembre 2024, n. 209), nonché degli obblighi derivanti dall'articolo 4, comma 5-quater del decreto-legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

Il servizio oggetto del presente Capitolato è qualificato come servizio di cui all'Allegato XIV del D.Lgs. 36/2023, codice CPV 55524000-9 («Servizi di mensa scolastica»), e in quanto tale è disciplinato dalle disposizioni speciali di cui all'art. 130 del medesimo Decreto, che recepisce gli artt. 74-77 della Direttiva 2014/24/UE in materia di servizi sociali e altri servizi specifici. Per l'affidamento si applicano le procedure ordinarie del Codice nei limiti compatibili con la natura del servizio, nel rispetto dei principi di trasparenza, parità di trattamento, qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, sostenibilità e specifiche esigenze delle diverse categorie di utenti, di cui al Titolo I, Parte I del Codice (artt. 1-12) e in coerenza con le finalità di tutela del diritto allo studio e di benessere alimentare degli alunni perseguite dall'Amministrazione.

Il servizio è disciplinato, oltre che dal presente Capitolato, dal seguente quadro normativo e di indirizzo, che si intende qui integralmente richiamato ed applicato:

- Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 recante «Codice dei contratti pubblici», come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209 (decreto correttivo);
- Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, recante «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari» (G.U. n. 90 del 4.4.2020), di seguito «CAM»;
- Circolare del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica – Direzione Generale Sostenibilità dei Prodotti e dei Consumi – contenente indicazioni esplicative alle stazioni appaltanti sui CAM ristorazione (basi d'asta congrue, km 0 e filiera corta, verifiche di conformità, richiami all'art. 60 comma 2-bis D.Lgs. 36/2023);
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica – Conferenza Unificata 29 aprile 2010, Provv. n. 46175 (G.U. n. 134 dell'11.6.2010);
- Linee di Indirizzo per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale della Regione Puglia, approvate con D.G.R. n. 1435 del 2.8.2018 (B.U.R.P. n. 112 del 28.8.2018);
- Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004 e s.m.i. in materia di igiene e sicurezza alimentare;

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; D.Lgs. n. 231 del 15.12.2017;
- Regolamento (UE) 2018/848 e Reg. (CE) n. 889/2008 in materia di produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici;
- Legge 19 agosto 2016, n. 166 («Legge Gadda») per il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari;
- Legge regionale Puglia 30 aprile 2018, n. 16 e Legge 17 maggio 2022, n. 61 in materia di valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero;
- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 come modificato dal D.Lgs. 101/2018;
- Legge 4 luglio 2005, n. 123 e D.G.R. Puglia n. 890/2012 e n. 2272/2012 in materia di celiachia.

Quanto riportato nel presente documento deve intendersi come condizione minima e vincolo contrattuale cui l'intero appalto dovrà essere conforme, in linea con le esigenze tecniche, operative, gli adempimenti di legge e con gli obiettivi di qualità attesi dalla Stazione Appaltante.

In caso di contrasto tra il presente Capitolato e norme cogenti di rango superiore, queste ultime prevalgono automaticamente.

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 108, commi 1 e 2 del D.Lgs. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, nel rispetto dei principi del risultato (art. 1), della fiducia (art. 2) e dell'accesso al mercato (art. 3) del Codice dei contratti pubblici.

L'offerta tecnica:

- non comporta alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro a carico della Stazione appaltante; sotto il profilo economico l'importo contrattuale resta insensibile all'offerta tecnica;
- non può contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo;
- non può esprimere soluzioni alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche in relazione agli elementi di valutazione.

L'offerta tecnica dell'aggiudicatario, eventualmente approvata, costituisce obbligazione contrattuale specifica e integra automaticamente la documentazione di gara, compreso il presente Capitolato. I vincoli economici sono insensibili al contenuto dell'offerta tecnica, salvo quanto disposto dall'art. 60 del D. Lgs. 36/2023 in materia di revisione prezzi.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'«Appalto del Servizio di Refezione Scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria Statale del Comune di Gallipoli (LE)», consistente:

- approvvigionamento delle derrate alimentari – nel rispetto delle quote minime di prodotti biologici, a lotta integrata (SQNPI), DOP/IGP, equo-solidali e ittici sostenibili previste dal CAM DM

10.3.2020 e richiamate al Titolo VI del presente Capitolato – e produzione di pasti per gli alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa;

- preparazione, cottura e confezionamento presso il centro di cottura comunale attivo nel plesso scolastico di via Giorgio da Gallipoli; in caso di non operatività del centro di cottura comunale, le operazioni avverranno nel centro di cottura aziendale indicato in sede di gara, nel rispetto dei tempi e delle temperature di legge;
- trasporto dei pasti dal centro di cottura ai singoli plessi scolastici con mezzi idonei e conformi alla vigente normativa ambientale;
- fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto (stoviglie, tovaglioli e tovaglette) conforme ai requisiti CAM in materia di MOCA e di prevenzione rifiuti (art. 20);
- scodellamento dei pasti e spezzettatura dei secondi piatti per le scuole dell'infanzia, con porzionatura mediante utensili calibrati secondo le indicazioni delle Linee di Indirizzo Nazionali (mestoli, palette o schiumarole di capacità adeguata a garantire la porzione idonea con una sola presa, differenziati per fascia di età);
- lavaggio delle stoviglie e pulizia giornaliera di cucine, refettori e relative pertinenze, con prodotti detergenti in possesso del marchio Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla UNI EN ISO 14024, secondo quanto prescritto dal CAM (art. 53);
- gestione rifiuti con raccolta differenziata secondo le direttive del gestore del servizio di Igiene Urbana e attuazione delle misure di prevenzione e recupero delle eccedenze alimentari ai sensi della Legge 166/2016 e del CAM;
- assegnazione presso ciascun refettorio di un numero adeguato di operatori addetti alle attività complementari al servizio di fornitura dei pasti;
- messa a disposizione di adeguati mezzi da adibire al trasporto delle pietanze, conformi alle vigenti normative (Reg. CE 852/2004 e s.m.i.);
- gestione e conduzione operativa del sistema informatizzato di prenotazione/disdetta pasti e di riscossione dei corrispettivi mediante App dedicata. Il sistema informatizzato (software, App e relativa piattaforma di gestione) è di proprietà dell'Amministrazione Comunale: all'Appaltatore competono esclusivamente la conduzione, la configurazione, l'assistenza tecnica e il funzionamento ordinario del sistema, senza che ciò comporti alcun trasferimento di proprietà o titolarità in capo all'Appaltatore. Sono a carico dell'Appaltatore la rendicontazione mensile e i report giornalieri, l'organizzazione del sistema di pagamento con l'utenza di concerto con il Servizio comunale e la gestione delle iscrizioni al servizio tramite App;
- azioni di comunicazione e sensibilizzazione dell'utenza in materia di educazione alimentare, sostenibilità e lotta agli sprechi (art. 58), in ottemperanza ai criteri CAM;
- tutte le migliorie e proposte offerte in sede di gara.

La preparazione dei pasti deve essere eseguita nel centro di cottura di proprietà dell'Ente, già debitamente attrezzato e provvisto delle autorizzazioni sanitarie previste, ubicato presso la Scuola di via Giorgio da Gallipoli di proprietà comunale.

Il trasporto degli alimenti dal punto di cottura alle sedi scolastiche deve essere effettuato con automezzi e contenitori muniti di attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente, adibiti esclusivamente a tale scopo e conformi al Reg. CE 852/2004 ed alle normative vigenti.

I pasti preparati sono trasportati nei plessi interessati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monorazione, utilizzando contenitori termici idonei.

CPV prevalente: 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica).

Nel prosieguo l'impresa appaltatrice sarà denominata «Impresa Appaltatrice» e l'Amministrazione Comunale – Stazione Appaltante – sarà denominata «Amministrazione Comunale».

Art. 3 – Durata e importo dell'appalto

Il presente appalto è relativo al periodo degli anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029.

Per ciascun anno scolastico il servizio di mensa è attivato a decorrere dal primo lunedì del mese di ottobre e prosegue sino al termine delle attività didattiche (indicativamente entro la prima decade di giugno, secondo il calendario scolastico regionale della Puglia), al netto delle festività natalizie, pasquali e nazionali e degli ulteriori giorni di sospensione delle lezioni.

La durata dell'appalto è di anni 3 (tre), con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto o comunque dall'eventuale consegna anticipata del servizio.

Ricorrendone i presupposti, sarà dato l'avvio delle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 17, comma 8 e dell'art. 50, comma 6 del D.Lgs. 36/2023.

L'avvio del servizio dovrà risultare da apposito verbale redatto in contraddittorio con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto ai sensi dell'Allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 e del D.M. 7 marzo 2018, n. 49 per quanto compatibile.

È vietato il rinnovo tacito del contratto.

Alla scadenza del contratto, ricorrendone i presupposti normativi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto, ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs. 36/2023. La proroga tecnica è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente ed è disposta con apposito provvedimento motivato del RUP, comunicato all'Appaltatore mediante PEC con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni rispetto alla scadenza del contratto. L'Appaltatore è obbligato ad accettare la proroga tecnica alle medesime condizioni contrattuali, senza poter pretendere alcun indennizzo o adeguamento del prezzo unitario.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, l'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di disporre, alla scadenza del triennio contrattuale, l'opzione di proroga del contratto per un ulteriore anno scolastico (a.s. 2029/2030), agli stessi prezzi, patti e condizioni risultanti dall'aggiudicazione. La facoltà di proroga è esercitata dall'Amministrazione con apposito atto motivato, adottato almeno 90 (novanta) giorni prima della scadenza del contratto e comunicato all'Appaltatore mediante PEC. Il mancato esercizio della facoltà non genera alcuna pretesa risarcitoria, indennitaria o di altra natura in capo all'Appaltatore.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà, ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, di aumentare o diminuire le prestazioni contrattuali fino alla concorrenza di un quinto (20%) dell'importo complessivo del contratto, alle medesime condizioni economiche e contrattuali, senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi, maggiori compensi, adeguamenti del prezzo unitario contrattuale o sciogliere il contratto. Le variazioni in aumento o in diminuzione sono comunicate all'Appaltatore mediante atto formale del RUP.

Ai soli fini del valore massimo stimato dell'appalto rilevante ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023 (per la determinazione della soglia di rilevanza europea e per il calcolo della garanzia definitiva), si tiene conto delle seguenti componenti:

Importo del contratto triennale (base d'asta)	€ 1.003.200,00
Opzione di proroga di un anno scolastico (€ 5,50 × 60.800 pasti)	€ 334.400,00
<i>Importo presunto del contratto con proroga (4 anni scolastici)</i>	<i>€ 1.337.600,00</i>
Quinto d'obbligo in aumento (20% di € 1.337.600,00)	€ 267.520,00
VALORE MASSIMO STIMATO DELL'APPALTO (IVA esclusa)	€ 1.605.120,00

Resta inteso che la base d'asta sulla quale è calcolato il ribasso percentuale offerto dall'Appaltatore in sede di gara è esclusivamente l'importo del contratto triennale di € 1.003.200,00, e che la proroga tecnica, l'opzione di proroga di un anno scolastico e il quinto d'obbligo costituiscono mere facoltà unilaterali dell'Amministrazione il cui mancato esercizio non genera alcuna pretesa in capo all'Appaltatore.

Nota metodologica sulla determinazione della base d'asta

La base d'asta del presente appalto è determinata, ai sensi dell'art. 14, comma 1 del D.Lgs. 36/2023, secondo metodologia bottom-up a partire dalle singole componenti del costo industriale del servizio, tenendo conto:

- del costo del lavoro determinato sulla base delle tabelle ministeriali del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali di cui al Decreto Direttoriale m_lps.AZXWX4B.001.R.0000063.10-07-2025, per il CCNL Turismo – Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva (rinnovo 5.6.2024 e accordo integrativo 26.6.2024), provincia di Lecce, decorrenza settembre 2026;
- dei costi per derrate alimentari conformi all'applicazione integrale dei CAM di cui al D.M. 10.3.2020 e delle Linee di Indirizzo della Regione Puglia D.G.R. 1435/2018, ivi incluse le quote minime obbligatorie di prodotti biologici (50% in peso per frutta, ortaggi, cereali e legumi; 100% per uova), carni qualificate (50% bio + 10% DOP/IGP), ittici sostenibili FAO 27/37, olio EVO DOP Terra d'Otranto, pane SQNPI/km 0;
- degli altri costi diretti di produzione ed erogazione del servizio (trasporto e veicolazione, materiali MOCA ed Ecolabel UE, utenze, manutenzione ordinaria, formazione CAM, autocontrollo HACCP, azioni di comunicazione e sensibilizzazione);

- di un margine congruo di spese generali e utile d'impresa, pari al 12% del costo industriale, coerente con le prassi del settore della ristorazione collettiva (fonte: Indagine conoscitiva A.N.AC. 2024);
- del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale di cui all'art. 9 del D.Lgs. 36/2023 e delle indicazioni della Circolare MASE sui CAM ristorazione, che raccomandano basi d'asta congrue ad assicurare la qualità del servizio e la sostenibilità economica dell'affidamento.

L'importo a base di gara rinvia dal costo del singolo pasto, determinato in € 5,50 (cinque/50) IVA esclusa, di cui € 0,01 per oneri di sicurezza non ribassabili, per il numero di pasti presunti nel triennio di affidamento.

Per la quantificazione dei pasti si è considerato il dato di media giornaliera assunto come stima prudenziale (400 pasti/gg), applicato al numero di giorni effettivi di erogazione del servizio. Tale numero è determinato considerando l'attivazione della mensa a decorrere dal primo lunedì di ottobre e sino al termine delle attività didattiche, al netto delle festività natalizie, pasquali e nazionali, nonché degli ulteriori giorni di sospensione delle lezioni deliberati in via autonoma dalle istituzioni scolastiche (ponti, Carnevale, eventuali adattamenti del calendario): ne risultano 152 giorni effettivi di servizio per anno scolastico. Tale stima è giustificata dall'evoluzione in crescendo del volume di servizio illustrata al successivo paragrafo:

Parametro	Valore annuo	Triennio	Note
Pasti medi giornalieri	400	—	stima prudenziale
Giorni effettivi di servizio	152	456	1° lun. ottobre – fine a.s., al netto festività
Pasti totali presunti	60.800	182.400	400 × 152 × 3 a.s.

Il numero dei pasti è indicativo e non impegnativo per la Stazione Appaltante, essendo subordinato all'effettiva frequenza degli iscritti al servizio negli anni scolastici di affidamento.

Evoluzione in crescendo del numero di pasti. La stima prudenziale di 400 pasti/gg posta a base di calcolo dell'importo contrattuale è giustificata dall'andamento crescente del volume di servizio osservato negli ultimi anni scolastici e dall'ampliamento della capacità di erogazione comunicato dall'Amministrazione comunale. I dati acquisiti agli atti del procedimento (nota del gestore uscente Impegno Solidale Soc. Coop. del 21.4.2026, prot. al Settore 1°) evidenziano la seguente progressione:

- a.s. 2024/2025 (consuntivo annuale completo): 61.342 pasti totali erogati nei sei plessi, pari a una media giornaliera di 365 pasti/gg su 168 giorni di calendario scolastico;
- a.s. 2025/2026 (consuntivo parziale ottobre 2025 – marzo 2026): 44.357 pasti erogati in 115 giorni di servizio, pari a una media giornaliera di 386 pasti/gg, con incremento del 5,8% rispetto all'anno precedente;
- a.s. 2026/2027 e seguenti (proiezione prudenziale del nuovo affidamento): 400 pasti/gg, valore coerente con la curva di crescita storica e con la capacità del nuovo refettorio comunicata dal Settore 1° (300/400 posti), che renderà strutturalmente disponibile una capacità di servizio ulteriormente ampliata rispetto al periodo passato.

L'assunzione di 400 pasti/gg costituisce dunque stima prudenziale fondata su evidenze di trend pluriennale e su dati di programmazione comunicati dall'Amministrazione, e risulta cautelativa rispetto al rischio di sottostima dei volumi che potrebbe esporre l'Ente a successive richieste di rinegoziazione del prezzo unitario in fase di esecuzione contrattuale (art. 9 e art. 60, comma 2-bis, del D.Lgs. 36/2023).

L'importo complessivo della spesa per il triennio è pertanto pari a € 1.003.200,00 oltre IVA (182.400 pasti × € 5,50), di cui € 1.824,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,01 × 182.400).

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023, il costo della manodopera è stimato dalla stazione appaltante sulla base delle tabelle ministeriali del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il CCNL applicabile (CCNL Turismo Pubblici Esercizi - tabelle Lecce, settembre 2026) e della struttura di personale di riferimento, ottenuta integrando l'organico del gestore uscente (14 unità per complessive 180 ore/settimana) con un'ulteriore unità di Livello 6S per 7,5 ore settimanali, resasi necessaria in ragione dell'accresciuto volume di pasti rispetto al precedente affidamento, per una struttura di riferimento complessiva di 15 unità lavorative pari a 187,5 ore/settimana e un costo annuo strutturale pari a € 115.119,00.

Tenuto conto del volume di pasti assunto come stima prudenziale (400 pasti/gg, 60.800 pasti/anno), l'incidenza unitaria della manodopera per pasto risulta pari a € 1,89 (precisamente € 1,893) e l'importo manodopera triennale ammonta a € 345.357,00, con incidenza del 34,4% sull'importo complessivo del servizio. Il ribasso offerto in sede di gara si applica all'intero importo posto a base di gara, secondo la consolidata interpretazione del citato art. 41, comma 14 (cfr. orientamenti ANAC e Consiglio di Stato).

Il costo della manodopera scorporato come sopra individuato costituisce parametro di riferimento ai fini della verifica di congruità dell'offerta nel sub-procedimento di valutazione di anomalia di cui agli artt. 110 e ss. del D.Lgs. 36/2023, salva la facoltà dell'operatore economico di dimostrare, in tale sede, che il proprio costo manodopera effettivo - calcolato sulla base di una più efficiente organizzazione aziendale - risulta comunque non inferiore ai minimi salariali stabiliti dalla contrattazione collettiva nazionale e territoriale di settore.

Il costo della manodopera è determinato sulla base della struttura di personale di riferimento — coincidente, per finalità di clausola sociale, con quella comunicata dal gestore uscente — con applicazione dei valori di cui alle tabelle ministeriali per la provincia di Lecce con decorrenza settembre 2026:

Profilo	Livello CCNL	N.	Ore/sett	Costo orario	Costo annuo
Cuoco	Livello 4	1	35	€ 22,01	€ 23.419
Addetti mensa	Livello 6S	14	152,5	€ 19,78	€ 91.700
TOTALE annuo		15	187,5		€ 115.119
TOTALE triennio					€ 345.357

Fonte: Decreto Direttoriale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali m_lps.AZXWX4B.001.R.0000063.10-07-2025 – Tabelle del costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo – Provincia di Lecce – decorrenza Settembre 2026. Ore annue complessive: 5.700 (187,5 h/sett × 30,4 settimane equivalenti, pari a 152 giorni di servizio).

CITTÀ DI GALLIPOLI – Provincia di Lecce

I plessi scolastici interessati dal servizio sono:

Sede scuola	Tipo scuola	Alunni fruitori	Docenti usufruenti pasto
via Piccioli	Infanzia	11	5
piazza Carducci	Infanzia	50	10
via Spoleto	Infanzia	90	15
via Giorgio da Gallipoli	Infanzia	70	12
via Giorgio da Gallipoli	Primaria	160	20
via Milano	Infanzia	9	5
TOTALI		390	72

Il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è di **€ 5,50 (cinque/50) IVA esclusa**, di cui:

- Costo pasto al netto degli oneri sicurezza interferenziali: € 5,49 (di cui € 1,89 di costo manodopera scorporato ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023, parametro di riferimento per la verifica di anomalia);
- Oneri sicurezza non soggetti a ribasso: € 0,01.

Gli oneri per la sicurezza, come determinati nel DUVRI in € 0,01 per ogni pasto, saranno liquidati in relazione al numero di pasti effettivamente forniti.

Il numero totale dei pasti giornalieri presumibili è da intendersi come meramente indicativo e non vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi.

Il numero dei pasti sopra riportato potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica, a calamità naturali, a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso altre scuole, a provvedimenti delle Autorità sanitarie nazionali o locali in presenza di emergenze sanitarie, senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'Amministrazione Comunale, nonché per quelle dovute ad eventuale diversa gestione di uno o più punti di distribuzione.

La Ditta è libera di rescindere il contratto nel caso in cui i pasti giornalieri siano inferiori a 100 e tale situazione perduri per oltre 20 giorni.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica, e ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

Il servizio è fornito tutti i giorni del calendario scolastico e durante i periodi di svolgimento di eventuali, ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive).

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle eventuali attività estive e le strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio per ogni periodo dell'anno saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale

La fornitura dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'Appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall'Amministrazione Comunale, che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Art. 4 – Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti preventivamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale

Art. 5 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del contratto. Il servizio deve essere erogato garantendo il rispetto integrale dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10.3.2020, delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (Conferenza Unificata 29.4.2010) e delle Linee di Indirizzo della Regione Puglia (D.G.R. n. 1435/2018, B.U.R.P. n. 112 del 28.8.2018).

In quanto servizio dell'Allegato XIV del D.Lgs. 36/2023, il servizio di refezione scolastica è erogato dall'Appaltatore nel rispetto dei principi e dei criteri specifici di cui all'art. 130 del Codice, con particolare riferimento alle esigenze di qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, di sostenibilità sotto il profilo economico, sociale e ambientale, di tutela delle specifiche esigenze delle diverse categorie di utenti — ivi compresi gli alunni con allergie, intolleranze e patologie alimentari, gli alunni con esigenze etico-religiose e culturali e gli alunni in condizione di fragilità sociale ed economica — nonché di coinvolgimento e responsabilizzazione degli utenti finali.

L'Appaltatore garantisce altresì il rispetto dei principi generali del Codice di cui agli artt. 1 (risultato), 2 (fiducia), 3 (accesso al mercato), 9 (conservazione dell'equilibrio contrattuale) e 10 (tassatività delle cause di esclusione e di massima partecipazione) del D.Lgs. 36/2023.

Art. 6 – Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto (€ 5,50, come determinato all'art. 3 secondo la nota metodologica ivi riportata), che si intende impegnativo e vincolante ai fini dell'offerta, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'appaltatore tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate (inclusive delle quote minime di prodotti biologici e qualificati previste dal CAM) ed ogni altro onere, espresso e non, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Ai sensi dell'art. 14 dell'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023, l'appalto è qualificato come appalto di servizi a misura. La contabilizzazione delle prestazioni avviene sulla base dei pasti effettivamente erogati nel

periodo di riferimento, moltiplicati per il **prezzo unitario contrattuale** del singolo pasto, determinato a seguito dell'aggiudicazione mediante applicazione del ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario sul prezzo unitario posto a base di gara.

Il prezzo unitario contrattuale del singolo pasto è determinato secondo la seguente formula:

$$\text{Prezzo unitario contrattuale del pasto} = \text{€ 5,49} \times (1 - \text{ribasso \%}) + \text{€ 0,01}$$

essendo: € 5,49 il prezzo a base di gara al netto degli oneri di sicurezza interferenziali, soggetto al ribasso offerto in sede di gara; «ribasso %» il ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario sul prezzo a base di gara, espresso con tre cifre decimali; € 0,01 il valore degli oneri di sicurezza interferenziali DUVRI per pasto, non soggetto a ribasso ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/2008.

Il corrispettivo periodico spettante all'Appaltatore è quindi quantificato secondo la formula:

$$\text{Corrispettivo periodico} = N. \text{ pasti effettivamente erogati} \times \text{Prezzo unitario contrattuale del pasto}$$

Il ribasso percentuale offerto in sede di gara si applica all'intero importo posto a base di gara, secondo la consolidata interpretazione dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 (cfr. orientamenti ANAC e giurisprudenza del Consiglio di Stato). Il costo della manodopera, scorporato e quantificato in € 1,89/pasto nel Quadro Economico (Allegato G), costituisce parametro di riferimento per la verifica di congruità dell'offerta nel sub-procedimento di valutazione di anomalia ex artt. 110 e seguenti del Codice, salva la facoltà dell'operatore economico di dimostrare in tale sede che il proprio costo manodopera effettivo - calcolato sulla base di una più efficiente organizzazione aziendale - risulta comunque non inferiore ai minimi salariali stabiliti dalla contrattazione collettiva nazionale e territoriale di settore.

La quantità di pasti indicata nel Quadro Economico (60.800 pasti/anno, 182.400 pasti nel triennio) costituisce stima prudenziale del fabbisogno, formulata sulla base dei dati consuntivi del gestore uscente e della proiezione delle adesioni al servizio. Tale stima non costituisce impegno contrattuale dell'Amministrazione né garanzia di volumi minimi per l'Appaltatore. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere prestazioni in misura inferiore o superiore in funzione delle effettive adesioni al servizio, nei limiti del quinto d'obbligo previsto dall'art. 120, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi, maggiori compensi o adeguamenti del prezzo unitario contrattuale.

La determinazione delle tariffe per la fruizione del servizio sarà stabilita dalla Giunta Comunale. Il pagamento dell'utenza avverrà in via ordinaria attraverso l'App e il sito web dedicati afferenti al sistema informatizzato di proprietà comunale, gestito dall'Appaltatore ai sensi degli artt. 2 e 10 del presente Capitolato.

Art. 7 – Pagamenti

Non è prevista l'anticipazione del prezzo, ai sensi dell'articolo 125, comma 1, del Codice, in combinato disposto con l'articolo 33, comma 1, dell'Allegato II.14, trattandosi di servizio il cui corrispettivo è calcolato sulla base del reale consumo (numero di pasti effettivamente erogati).

Il pagamento dei corrispettivi avviene con cadenza mensile posticipata, **a misura**, sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento, moltiplicati per il **prezzo unitario**

contrattuale del pasto come determinato all'art. 6. Le fatture sono emesse dall'Appaltatore per il numero dei pasti espressamente ordinati, preparati e consegnati ai plessi scolastici (coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente entro le ore 9,30), previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) sulla base delle rilevazioni giornaliere effettuate presso ciascun plesso e validate dal Dirigente Scolastico o suo incaricato.

Il corrispettivo contrattuale è corrisposto in rate mensili posticipate, da pagarsi entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, tramite mandati di pagamento. Ciascuna fattura dovrà contenere il riferimento al Contratto di appalto cui si riferisce e dovrà essere intestata e trasmessa al Comune con le modalità previste dalla normativa in materia di fatturazione alla Pubblica Amministrazione, con indicazione del codice CIG.

La liquidazione della fattura è subordinata al previo formale accertamento da parte del DEC, confermato dal Responsabile del Progetto, della prestazione effettuata in termini di quantità e qualità, rispetto alle pattuizioni contrattuali (ivi incluse le verifiche di conformità CAM di cui all'art. 60), nonché della regolarità contributiva e dell'assenza di altre cause ostative previste dalle norme in materia di pagamenti da parte della pubblica amministrazione.

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Appaltatrice, oppure il rimborso di spese e il pagamento di eventuali penalità comminate, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Ai sensi dell'art. 1260, comma 2 del Codice Civile è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Comune. Ai sensi dell'art. 120 comma 12 del D.Lgs. 36/2023, si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52 e dell'art. 6 dell'Allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

L'appaltatore assume inoltre gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. Qualora le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Poste Italiane S.p.A., il contratto è risolto di diritto automaticamente. Il Comune verifica che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, servizi e forniture di cui all'art. 3, comma 1 della Legge 136/2010 sia inserita, a pena di nullità assoluta, apposita clausola di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 8 – Revisione dei prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 (come modificato dall'art. 23 del D.Lgs. 209/2024), e in coerenza con le indicazioni della Circolare MASE sui CAM ristorazione, a partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base degli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e degli indici delle retribuzioni contrattuali orarie pubblicati dall'ISTAT.

In attuazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale (art. 9 D.Lgs. 36/2023) e secondo quanto previsto dall'art. 60, comma 2-bis del medesimo Codice, la clausola di revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinino una variazione del

costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo, e opera nella misura dell'80% della variazione stessa.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano i seguenti indici, pubblicati dall'ISTAT e individuati ai sensi dell'articolo 60, comma 3, lettera b), del Codice e dell'Allegato II.2-bis al Codice: indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI, al netto dei tabacchi); indice dei prezzi alla produzione dei prodotti industriali venduti sul mercato interno, divisione CA «Prodotti alimentari, bevande e tabacco»; indice delle retribuzioni contrattuali orarie, settore «Alberghi e pubblici esercizi».

La frequenza di monitoraggio degli indici è annuale.

Si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante.

L'aggiornamento in aumento è subordinato ad apposita istanza dell'Appaltatore, cui spetta l'onere di provare l'effettivo aumento dei prezzi mediante documentazione idonea. L'aggiornamento in diminuzione è effettuato d'ufficio dall'Amministrazione. La revisione può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

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.

Art. 9 – Inizio della fornitura

L'Impresa Appaltatrice deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dall'Amministrazione Comunale, nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia diritto all'Impresa Appaltatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata o posticipata del servizio.

Art. 10 – Prenotazione dei pasti mediante APP

Il sistema informatizzato di prenotazione/disdetta dei pasti (software, App dedicata e relativa piattaforma di gestione) è di proprietà dell'Amministrazione Comunale; all'Impresa Appaltatrice compete unicamente la conduzione e gestione operativa del medesimo (configurazione, assistenza, manutenzione funzionale ed esercizio quotidiano), senza alcun trasferimento di proprietà in capo all'Appaltatore. Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal predetto sistema, che rileva il numero di prenotazioni dei buoni pasto autogestite dagli utenti del servizio mensa. Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato all'Impresa Appaltatrice giornalmente entro le ore 9,30; il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente. Il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore è tenuto a restituire all'Amministrazione il sistema e tutti i dati in esso contenuti, in formato interoperabile e riutilizzabile, garantendo la continuità del servizio.

Art. 11 – Modalità di consegna dei pasti

CITTÀ DI GALLIPOLI – Provincia di Lecce

I pasti dovranno essere preparati nel centro di cottura comunale e consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio dei plessi scolastici interessati, a cura dell'Appaltatore.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'Appaltatore possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo. La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di ogni scuola dell'infanzia tra le ore 12.00 e le ore 12.30, e presso la scuola primaria tra le ore 12.30 e le ore 13.00, salvo diversa comunicazione dell'Amministrazione Comunale

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati entro le ore 8.00.

Gli orari di cui sopra potranno subire variazioni preventivamente concordate con gli educatori. Per ogni terminale, oltre quello del centro di cottura, l'Impresa Appaltatrice emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione di data e ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all'Impresa Appaltatrice

Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente Capitolato.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 12 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'Impresa Appaltatrice:

- i locali adibiti al servizio;
- tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio;
- utenze (acqua, energia elettrica e gas combustibile necessario al funzionamento dei fornelli e delle apparecchiature di cottura), ad eccezione delle utenze telefoniche.

Art. 13 – Affidamento all'Appaltatore di strutture, attrezzature e arredi

L'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna all'Impresa Appaltatrice, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati a centro di cottura e alla distribuzione e gli arredi presenti nelle strutture necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia, limitatamente al periodo necessario all'espletamento del servizio.

L'Impresa Appaltatrice si obbliga a non apportare modifiche alle strutture ed agli arredi. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa Appaltatrice, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'Impresa Appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 14 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e da un rappresentante dell'Impresa Appaltatrice. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 20 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando ritenuto necessario dall'Amministrazione Comunale, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dall'Impresa Appaltatrice si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 15 – Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione Comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiale che si rendano necessari sono a totale carico dell'Appaltatore, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Art. 16 – Manutenzione e sostituzione attrezzature – requisiti CAM

L'Appaltatore dovrà provvedere ad ogni attrezzatura, compresi gli arredi (armadi dispensa, tavoli, sgabelli, ecc.), necessaria al corretto svolgimento del servizio di cottura e distribuzione. Il piano di manutenzione ordinaria programmata prevede interventi a frequenza almeno annuale, da attuare entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; l'evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'Impresa Appaltatrice

La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici presenti.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa utilizzate per lo svolgimento del servizio sarà a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.

In coerenza con il criterio CAM «*Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica*», nel caso di sostituzione delle attrezzature, l'Appaltatore dovrà privilegiare il reintegro con apparecchiature ad elevata efficienza energetica, scegliendo, per quanto disponibile sul mercato, le classi energetiche più elevate (A, A+, A++, A+++ a seconda dell'apparecchio) e, per frigoriferi e congelatori, apparecchi con gas refrigeranti a ridotto potenziale di riscaldamento globale (GWP).

La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'Appaltatore, nel rispetto della disciplina sulla gestione dei RAEE. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate) potranno essere ritirate dall'Appaltatore al termine del contratto.

Art. 17 – Accessi

L'Impresa Appaltatrice deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, presso i locali adibiti al servizio, ogni qualvolta si renda necessario.

L'Impresa Appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

L'Amministrazione Comunale potrà autorizzare i componenti della Commissione Mensa o di altri organismi di partecipazione ad effettuare visite presso i punti di distribuzione dell'Impresa Appaltatrice; in questo caso sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare all'Impresa Appaltatrice il nominativo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa Appaltatrice

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 18 – Oneri inerenti al servizio e allestimento centro di cottura – Pasto campione

Sono a carico dell'Impresa Appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, nonché alla disinfestazione e derattizzazione.

Sono a carico dell'Amministrazione le altre fonti energetiche diverse dall'elettricità, quale il gas combustibile necessario al funzionamento dei fornelli, ecc.

L'Impresa Appaltatrice dovrà mantenere il centro di cottura realizzato nel 2017 con le specifiche indicate nella relazione tecnica approvata con deliberazione della Giunta comunale n. 58 del 23.2.2017 completamente funzionale e perfettamente idoneo a mantenere tutte le necessarie autorizzazioni per la prosecuzione del suo utilizzo.

Le suddette opere e arredi, al termine del rapporto contrattuale, resteranno di proprietà del Comune, senza alcun rimborso economico o di altro tipo alla ditta aggiudicataria.

Il centro cottura presente nel plesso di via Giorgio da Gallipoli non potrà essere utilizzato o reso disponibile da parte dell'appaltatore per mense scolastiche, aziendali o di altro tipo, oltre quelle del Comune di Gallipoli di cui al presente capitolato, salvo speciali e specifiche autorizzazioni da parte del Comune.

Centro di cottura aziendale alternativo

Nei casi eccezionali di non operatività del centro di cottura comunale (per cause documentate di forza maggiore, interventi manutentivi straordinari, emergenze sanitarie o altre cause imprevedibili), l'Impresa Appaltatrice dovrà garantire la continuità del servizio mediante un centro di cottura aziendale alternativo, indicato in sede di offerta, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dal Reg. (CE) n. 852/2004.

Il centro di cottura aziendale alternativo dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 30 km dal Palazzo di Città di Gallipoli, tale comunque da consentire un tempo massimo di 30 minuti tra la preparazione dei pasti e la loro distribuzione presso i plessi scolastici, nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari e di mantenimento delle temperature di legge (legame fresco-caldo). La distanza sarà calcolata mediante l'applicativo ACI «Distanze chilometriche» (<http://servizi.aci.it/distanzechilometriche/b/>), riferito al percorso stradale più breve.

Il possesso del titolo abilitativo e dei requisiti del centro di cottura aziendale alternativo dovrà essere documentato in sede di gara; l'Impresa Appaltatrice dovrà mettere a disposizione tale struttura per tutta la durata contrattuale, con capacità produttiva adeguata al volume di pasti del presente appalto.

Pasto campione

Il pasto campione rappresenta ciascun alimento preparato del pasto completo del giorno presso la struttura ove avviene la preparazione. Il responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservarlo in modo idoneo.

Un apposito paragrafo del piano di autocontrollo redatto dal responsabile del servizio dovrà riguardare il pasto campione. Oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni, o in caso di controllo ufficiale, specialmente al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il responsabile del servizio è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno – così come del pasto sostitutivo in caso di variazioni – presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione.

Tali campioni, prelevati in modo igienico, vanno posti singolarmente in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione (o suo delegato), e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18°C per 72 ore.

Il Responsabile HACCP della struttura o il personale delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi, come ribadito anche dalla norma ISO 7218:2007.

Commissione Mensa

L'Impresa Appaltatrice deve prendere visione delle delibere di Giunta Comunale n. 97 del 28.10.2016 e n. 151 del 20.4.2017 e s.m.i., riguardanti la costituzione e il funzionamento della Commissione comunale per il servizio di ristorazione scolastica ed accettarne tutte le disposizioni ivi contenute.

Art. 19 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (CAM)

In attuazione della clausola contrattuale CAM «*Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari*» (D.M. 10.3.2020, Capitolo C, lett. a), della Legge 19 agosto 2016, n. 166 e della Legge Regionale Puglia n. 13 del 18.5.2017 «*Recupero e riutilizzo di eccedenze, sprechi alimentari e prodotti farmaceutici*», l'Amministrazione comunale, in accordo con l'Impresa Appaltatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali e organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e qualora la quantità delle diverse tipologie sia significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro 3 mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali, ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico ove possibile;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali (canili o gattili), oppure al recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione all'utenza e di rendicontazione annuale alla Stazione Appaltante, con indicazione delle quantità recuperate, dei soggetti beneficiari e delle misure di prevenzione adottate.

Art. 20 – Materiali di consumo e MOCA (CAM)

Restano a carico dell'Appaltatore la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo: detergenti e disinfettanti – conformi all'art. 53 del presente Capitolato – sacchi per i rifiuti, tovaglioli, tovaglie, tovagliette coprivassoi, stoviglie monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente, ecc.).

In attuazione della clausola contrattuale CAM «*Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)*»:

- nelle scuole dell'infanzia e primaria è prevista la fornitura di piatti, bicchieri e posate in materiale completamente biodegradabile e compostabile (conforme alla norma UNI EN 13432);
- le stoviglie, le posate, i bicchieri e ogni altro articolo destinato alla preparazione, allo stoccaggio, al consumo o al trasporto di alimenti, che con gli alimenti vengono a contatto, devono rispettare la normativa europea sui MOCA (Reg. CE 1935/2004 e successivi) e, per ciascuna tipologia di materiale, i limiti specifici relativi ai residui di sostanze chimiche stabiliti dalle norme settoriali di immissione in commercio (es. D.M. 21/3/73 e s.m.i. per le posate in plastica/PLA);
- ove tecnicamente possibile, devono essere privilegiate stoviglie lavabili e riutilizzabili, in quanto gli studi LCA dimostrano impatti ambientali complessivi inferiori rispetto alle stoviglie monouso;
- è preferita la fornitura di acqua microfiltrata mediante apposite caraffe o la fornitura di acqua in contenitori con vuoto a rendere (bottiglie in vetro) e, in generale, l'eliminazione delle monodosi (condimenti, zucchero, sale, ecc.);
- i tovaglioli di carta e, più in generale, i prodotti in tessuto-carta devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla UNI EN ISO 14024, ovvero, se in tessuto, devono essere prive o a ridotto residuo di sostanze pericolose ed essere in possesso del marchio Ecolabel UE, OEKO-Tex Standard 100 o conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili;
- gli imballaggi devono essere conformi alla norma UNI EN 13430, privilegiando prodotti ricaricabili, a rendere o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili, o a ridotto volume.

Lo stovigliato a perdere deve essere comunque conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche allegate alla voce «*Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere*».

Art. 21 – Assicurazioni

L'Impresa Appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa Appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, l'Impresa Appaltatrice dovrà consegnare all'Amministrazione Comunale copia delle seguenti polizze assicurative, stipulate con primaria Compagnia assicuratrice, con espressa rinuncia all'azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale:

- polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) unico per sinistro, persona e cose, avente come garantito anche il Comune di Gallipoli, per tutti i rischi – nessuno escluso – derivanti dall'attività di gestione del servizio, con particolare riferimento ai rischi da avvelenamento, intossicazione, somministrazione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno alle persone e alle cose;
- polizza di Responsabilità Civile verso Prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro, con sottolimiti per persona non inferiore a € 1.500.000,00.

Le polizze dovranno avere validità per tutta la durata dell'appalto, comprese eventuali proroghe. L'esistenza delle polizze non libera l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse unicamente lo scopo di ulteriore garanzia. L'Amministrazione Comunale è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

La mancata presentazione delle polizze nei termini indicati comporta la decadenza dall'aggiudicazione e l'escussione della cauzione provvisoria.

Art. 22 – Sopralluogo obbligatorio

Ai fini della partecipazione alla gara, è obbligatorio per gli operatori economici concorrenti effettuare il sopralluogo del centro di cottura comunale di via Giorgio da Gallipoli e dei plessi scolastici terminali di consumo. Il sopralluogo è finalizzato alla piena conoscenza delle strutture, delle attrezzature in uso, dei locali di preparazione e distribuzione, della dotazione impiantistica e di ogni altra circostanza utile alla formulazione dell'offerta.

Il sopralluogo dovrà essere richiesto per iscritto al RUP entro il termine indicato nel disciplinare di gara e dovrà essere effettuato da un legale rappresentante dell'operatore economico, da un procuratore munito di apposita procura notarile ovvero dal direttore tecnico. L'attestazione di avvenuto sopralluogo, rilasciata dal RUP o da suo delegato, dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa di gara, a pena di esclusione.

La presentazione dell'offerta equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle strutture, dei luoghi e delle condizioni tutte del servizio. Non saranno pertanto ammesse successive richieste di modifica delle condizioni contrattuali fondate su asserita ignoranza delle caratteristiche dei luoghi o delle strutture.

Art. 23 – Iscrizione alla White List prefettizia

Ai sensi dell'art. 1, commi 52 e seguenti della Legge 6 novembre 2012, n. 190 (come modificata dalla L. 11 dicembre 2016, n. 232 e dalla L. 30 dicembre 2018, n. 145) e del D.P.C.M. 18 aprile 2013, gli operatori economici partecipanti alla presente procedura devono essere iscritti, alla data di presentazione dell'offerta, nell'elenco di cui all'art. 1, c. 53, lett. i-ter) della medesima legge («*White List*»), relativamente alle attività di «ristorazione, gestione delle mense e catering», tenuto dalla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo competente per il luogo ove l'operatore economico ha la propria sede legale ovvero sede operativa stabile.

In alternativa all'iscrizione, è ammessa la presentazione della domanda di iscrizione, protocollata dalla Prefettura competente in data antecedente a quella di presentazione dell'offerta, ferma restando la necessità del perfezionamento dell'iscrizione prima della stipula del contratto.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a mantenere l'iscrizione nella *White List* per tutta la durata dell'appalto. L'eventuale cancellazione o non rinnovo dell'iscrizione durante l'esecuzione costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023, con le conseguenze ivi previste.

Tale requisito si applica anche agli eventuali subappaltatori relativamente alle prestazioni ricadenti nell'ambito delle attività di cui all'art. 1, c. 53 L. 190/2012.

Art. 24 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o l'Impresa Appaltatrice dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 1 giorno.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'Appaltatore si impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Amministrazione Comunale viene inviata apposita comunicazione all'inizio del servizio. L'Impresa Appaltatrice dovrà accettarla senza alcuna riserva.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Art. 25 – Pasti gratuiti per finalità sociali (offerta tecnica)

L'Appaltatore si obbliga ad erogare gratuitamente, in aggiunta al servizio ordinario contabilizzato a misura ai sensi degli artt. 6 e 7 del presente Capitolato, il numero di pasti gratuiti annui che avrà offerto in sede di gara nell'ambito dell'offerta tecnica, fino al cap massimo di 300 pasti per anno scolastico.

L'erogazione dei pasti gratuiti è disciplinata secondo le seguenti modalità inderogabili:

- a) **Destinazione vincolata.** I pasti gratuiti sono destinati esclusivamente a: (i) utenti del servizio segnalati dai Servizi Sociali del Comune di Gallipoli sulla base di parametri ISEE definiti dall'Amministrazione, in coerenza con i criteri di compartecipazione tariffaria al servizio; (ii) eventi educativi e progetti formativi promossi dall'Istituzione scolastica in collaborazione con

l'Amministrazione Comunale (a titolo esemplificativo: giornate tematiche di educazione alimentare, eventi di accoglienza dei nuovi alunni, attività progettuali curriculari ed extracurriculari); (iii) soggetti in condizione di fragilità sociale ed economica segnalati dai Servizi Sociali del Comune di Gallipoli — ivi compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, persone anziane, persone non autosufficienti, persone sole o in temporanea difficoltà — con consegna del pasto presso il domicilio del beneficiario. Per tali soggetti la consegna a domicilio è effettuata a cura e spese dell'Appaltatore, nei giorni e secondo gli elenchi nominativi comunicati dai Servizi Sociali, in idonei contenitori monoporzione termici che garantiscano il mantenimento delle temperature di legge (legame fresco-caldo) sino al momento della consegna, nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari di cui al Reg. (CE) n. 852/2004 e della normativa sul trattamento dei dati personali (art. 49 del presente Capitolato). La composizione del pasto destinato all'utenza adulta e anziana è adeguata, ove necessario, alle specifiche esigenze nutrizionali segnalate dai Servizi Sociali o dai competenti servizi sanitari.

- b) Limite individuale.** Nessun nucleo familiare può beneficiare di oltre 50 pasti gratuiti per anno scolastico, a garanzia della distribuzione equa del beneficio tra i soggetti aventi diritto.
- c) Tracciabilità e rendicontazione.** L'Appaltatore rendiconta mensilmente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) i pasti gratuiti erogati nel mese di riferimento, con indicazione del codice anonimo del beneficiario assegnato dai Servizi Sociali e della motivazione dell'erogazione (criterio sociale o evento educativo). I rendiconti sono allegati alla fatturazione mensile del corrispettivo ordinario di cui all'art. 7.
- d) Non incidenza sulla contabilizzazione.** I pasti gratuiti sono erogati in aggiunta al servizio ordinario contabilizzato a misura, senza alcun corrispettivo a carico dell'Amministrazione Comunale. Essi non riducono il numero dei pasti contabilizzati e non possono in alcun modo essere oggetto di compensazione, sconto, recupero o rimborso da parte dell'Appaltatore.
- e) Caratteristiche qualitative.** I pasti gratuiti hanno la medesima composizione, qualità e conformità ai CAM e alle tabelle dietetiche dei pasti ordinari erogati nell'ambito del servizio. È vietato qualsiasi differenziazione qualitativa tra pasti gratuiti e pasti contabilizzati.

L'offerta di pasti gratuiti formulata in sede di gara costituisce obbligazione contrattuale dell'Appaltatore per l'intero triennio di affidamento.

L'inadempimento, anche parziale, dell'obbligazione di erogare il numero di pasti gratuiti offerti in sede di gara comporta l'applicazione delle penali di cui all'art. 63 del presente Capitolato e, nei casi di inadempimento grave o reiterato, costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 64.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 26 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto dal centro di cottura ai plessi scolastici e la conservazione dovranno essere conformi al Reg. (CE) n. 852/2004, al D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., nonché alle ulteriori disposizioni vigenti in materia di igiene del trasporto alimentare.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati: su almeno uno di essi devono essere riportati il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente indicare il tipo di alimento e la quantità.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art. 40.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata; la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, ove sfusi per quantità non contenibili nelle cassette o nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomie in acciaio inox con altezza superiore a cm 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronomie contenenti vegetali in foglia corte 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 (pasta, sugo, pietanze, contorni).

Art. 27 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa anche in materia di tutela ambientale.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. L'Amministrazione Comunale può richiedere la documentazione del programma.

È tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto. L'Appaltatore dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

In coerenza con il criterio premiante CAM «*Impatti ambientali della logistica*», costituisce titolo di preferenza l'impiego di mezzi a ridotto impatto ambientale (elettrici, ibridi, a metano o a GPL, o veicoli a basse emissioni secondo la normativa Euro più recente disponibile).

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: «*Ristorazione Scolastica – Trasporto Pasti*».

Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico l'Impresa Appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Art. 28 – Distribuzione

Il personale dell'Appaltatore addetto alla distribuzione nelle scuole dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti.

Come disposto dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, la distribuzione deve avvenire con l'impiego di utensili calibrati (mestoli, palette o schiumarole) di capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa; qualora nello stesso punto di ristorazione siano presenti bambini di fasce scolastiche diverse, devono essere utilizzati set di strumenti distinti, contrassegnati da un segno visibile.

Art. 29 – Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione dei pasti

Il personale addetto, prima di distribuire i pasti, deve:

- togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane ed orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- lavarsi le mani;
- indossare camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. L'operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere – terminato il rilevamento della temperatura – subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico;
- qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
- effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dall'Impresa Appaltatrice, al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;

CITTÀ DI GALLIPOLI – Provincia di Lecce

- utilizzare utensili adeguati, come specificato all'art. 28.

È vietato somministrare pasti a persone non autorizzate dall'Ente concedente.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL CENTRO DI COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 30 – Personale – Formazione CAM

Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nel centro di cottura e nei punti di distribuzione con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, della dichiarazione di regolarità contributiva INPS e del numero di posizione INAIL.

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere comunicata per scritto all'Amministrazione Comunale entro cinque giorni.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale il curriculum professionale. All'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa Appaltatrice deve presentare all'Amministrazione Comunale l'organigramma aziendale.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato. In attuazione della clausola contrattuale CAM «*Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio*», l'Impresa Appaltatrice deve garantire una formazione specifica e documentata su:

- tecniche di manipolazione e tecniche culinarie;
- buone pratiche di lavorazione, igiene e sicurezza alimentare secondo il Reg. CE 852/2004, HACCP;
- normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, con particolare riferimento alle caratteristiche dei prodotti biologici, SQNPI, DOP/IGP e da commercio equo e solidale e alla loro corretta conservazione e manipolazione;
- gestione delle diete speciali, con specifica formazione sulla celiachia ex D.G.R. Puglia n. 2272 del 13.11.2012 e sulle allergie alimentari;
- misure di prevenzione delle eccedenze alimentari e gestione dei rifiuti;
- sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008);
- educazione alimentare e comunicazione con l'utenza (art. 55).

Il monte ore minimo annuo di formazione per addetto non può essere inferiore a 16 ore. L'evidenza documentale (programmi, registri presenze, materiali didattici, attestati) deve essere esibita alla Stazione Appaltante su richiesta.

Tutto il personale dovrà inoltre:

- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione e cottura pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione dei pasti, indossare copricapo e divise pulite e ordinate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

Il personale addetto al trasporto, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e delle Istituzioni scolastiche.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario ed attenersi a quanto disposto in materia di legge.

Il personale con funzioni di responsabilità sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'Amministrazione Comunale e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'Amministrazione Comunale al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali sia educativi.

Dovrà essere fornito un elenco nominativo completo di personale «jolly», con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'Impresa Appaltatrice dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste, con riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

La preparazione dei pasti dovrà essere affidata a personale munito della qualifica di cuoco. Le spese di vestiario fanno carico all'impresa appaltatrice.

Art. 31 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio è figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale per la gestione del servizio e la soluzione delle criticità.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale di qualsiasi variazione organizzativa. È richiesta al responsabile del servizio una relazione almeno trimestrale da presentare all'Amministrazione Comunale, finalizzata ad evidenziare eventuali criticità del servizio e a proporre interventi migliorativi.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a tre giorni del responsabile, l'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 32 – Applicazione contrattuale

L'Impresa Appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività (CCNL per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – ristorazione collettiva – mense aziendali), nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa, nel rispetto dell'art. 11 del D.Lgs. 36/2023 e della Circolare MASE sui CAM ristorazione.

L'appaltatore è obbligato a mantenere ed assicurare per tutta la durata del servizio il monte orario di lavoro complessivo proposto in sede di offerta. L'appaltatore dovrà obbligatoriamente precisare, secondo le tabelle del Ministero del Lavoro, il costo orario garantito per i lavoratori da impiegare.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

Art. 33 – Clausola sociale (art. 57 e All. II.3 D.Lgs. 36/2023)

In attuazione dell'art. 57, comma 1 e dell'Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023 e nell'osservanza dell'art. 11 del Codice, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui all'art. 32 del presente Capitolato, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste dal nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'allegato al presente Capitolato.

L'Impresa Appaltatrice dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto eventualmente predisposto con l'Amministrazione Comunale, in coerenza con il criterio sociale CAM «*Inserimento lavorativo di persone svantaggiate*».

TITOLO VI**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (CAM)****Art. 34 – Norme legislative in materia di sicurezza alimentare**

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate nel servizio devono essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, che si intende qui integralmente richiamata con obbligo di rispetto da parte dell'Impresa Appaltatrice. In particolare, si applicano:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 (principi generali e requisiti della legislazione alimentare);
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 (norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale);
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e D.Lgs. n. 231/2017 (disciplina sanzionatoria);
- D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e s.m.i. per le parti non abrogate dalle successive disposizioni europee;
- Regolamento (UE) 2018/848 e Reg. (CE) n. 889/2008 per la produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- Legge 4 luglio 2005, n. 123, D.G.R. Puglia n. 890/2012 e n. 2272/2012 in materia di celiachia.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Art. 35 – Requisiti degli alimenti – Quote minime di prodotti biologici e qualificati

In attuazione della clausola contrattuale CAM «*Requisiti degli alimenti*» (D.M. 10.3.2020, Capitolo C, lett. a, criterio 1) e delle indicazioni fornite dalla Circolare MASE, l'Impresa Appaltatrice è obbligata, per l'intera durata del contratto, a somministrare derrate alimentari conformi ai requisiti minimi riportati nella seguente tabella, dove le percentuali sono espresse in peso sull'intera quantità somministrata annualmente:

Categoria di derrata	Requisito minimo obbligatorio (CAM – scuole infanzia e primarie)
Frutta e ortaggi (freschi e trasformati)	50% in peso da produzione biologica; almeno un'altra somministrazione settimanale da produzione biologica o da Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI); frutta esotica: obbligatoriamente biologica o da commercio equo e solidale.
Cereali e prodotti a base di cereali (pasta, riso, farro, orzo, mais, pane, farine)	50% in peso da produzione biologica.

CITTÀ DI GALLIPOLI – Provincia di Lecce

Legumi (freschi, secchi e trasformati)	50% in peso da produzione biologica.
Uova	100% da produzione biologica.
Carne bovina	50% in peso da produzione biologica; ulteriore 10% in peso da produzione biologica o da Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia (SQNZ) o da «benessere animale in allevamento» o «senza antibiotici» o DOP/IGP o «prodotto di montagna».
Carne suina e avicola	Quota biologica pari ad almeno il 30% in peso complessivo (ripartita sulle due categorie). Si richiamano inoltre i requisiti delle linee guida nazionali e regionali sul benessere animale.
Succhi di frutta, nettari, marmellate e confetture	100% da produzione biologica. Le bevande devono avere un contenuto di zuccheri esclusivamente naturali (non aggiunti); per i nettari è ammesso il solo contenuto naturale di zuccheri.
Latte e yogurt	Da produzione biologica o di «alta qualità», secondo la normativa vigente; preferibilmente da filiera certificata.
Olio di oliva	Olio extravergine di oliva come unico condimento, sia a crudo che in cottura; preferibilmente DOP/IGP o biologico (cfr. art. 38).
Prodotti ittici	Requisiti specifici dettagliati all'art. 37.

Ai fini dell'applicazione della quota minima di prodotti biologici relativa ai «cereali», secondo le indicazioni esplicative della Circolare MASE, per «cereali» si intendono anche i prodotti a base di cereali (pasta, riso, farine, pane, ecc.).

È fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice, durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Gallipoli devono essere chiaramente identificabili come tali. I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come «prodotti non conformi» ed isolati dal lotto, segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'Appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco aggiornato dei Fornitori qualificati ed eventuali variazioni. Le carni devono inoltre rispettare quanto indicato nell'allegato «Tabelle Merceologiche».

Sono ammesse, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, al massimo quattro variazioni al mese con altri prodotti di provenienza biologica; in subordine, altri prodotti a lotta integrata o convenzionali, nel rispetto del vincolo di due sostituzioni massime al mese per queste ultime due categorie. In caso di variazioni ulteriori, si procederà all'applicazione della penale prevista all'art. 63.

Art. 36 – Prodotti DOP, IGP, STG e prodotti da commercio equo e solidale

In attuazione della clausola CAM relativa ai prodotti DOP, DOC, IGP ed equo-solidali, l'Impresa Appaltatrice deve privilegiare, nell'ambito del menù, la somministrazione di prodotti a denominazione di origine (DOP/DOC/IGP) e di Specialità Tradizionali Garantite (STG), al fine di valorizzare le produzioni di qualità e i territori di origine. In particolare, per il contesto locale di Gallipoli, sono da privilegiare:

- Olio Extravergine di Oliva DOP «Terra d'Otranto» e altri oli DOP/IGP pugliesi;

- Pane e prodotti da forno tipici locali (pane di Altamura DOP, taralli, friselle);
- Formaggi DOP/IGP pugliesi (mozzarella, caciocavallo silano DOP, ricotta);
- Ortofrutta tipica della Puglia (pomodoro, fagiolini, zucchine, cicoria, broccoletti);
- Legumi tradizionali locali (fave, ceci, piselli nani di Zollino) e varietà autoctone.

I prodotti esotici (es. banane, ananas, cacao, caffè, cioccolato, frutta secca tropicale), qualora impiegati nel menù, devono obbligatoriamente provenire da commercio equo e solidale – con certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore a un'iniziativa multi-stakeholder quale Fairtrade Labelling Organizations (FLO-Cert), World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti – oppure da produzione biologica certificata, al fine di contrastare la deforestazione, lo sfruttamento del lavoro e di assicurare un prezzo equo ai produttori.

Art. 37 – Prodotti ittici sostenibili

In attuazione della clausola CAM sui prodotti ittici e delle indicazioni esplicative della Circolare MASE, i prodotti ittici impiegati nel servizio, qualora non provengano da allevamento, devono soddisfare le seguenti condizioni (si considerano conformi i prodotti indicati al punto 1 oppure quelli indicati al punto 2):

1) Prodotti ittici che rispettino contemporaneamente le tre seguenti condizioni:

- provenienti esclusivamente dalla zona FAO 27 (Atlantico Nord-Orientale) o dalla zona FAO 37 (Mar Mediterraneo e Mar Nero). È espressamente vietato l'impiego di prodotti provenienti dalla zona FAO 34 (Atlantico Centro-Orientale) al fine di non sottrarre preziose risorse alle popolazioni locali;
- rispettino la taglia minima di cui all'Allegato 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006;
- non appartengano a specie e stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» o «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN).

2) Prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multi-stakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale, quali il Marine Stewardship Council (MSC), il Friend of the Sea o equivalenti.

I prodotti ittici da acquacoltura devono preferibilmente provenire da acquacoltura biologica.

In coerenza con le Linee di Indirizzo Nazionale e le Linee Guida Regione Puglia:

- la scelta deve cadere su specie con carni tenere e di buona qualità nutrizionale (es. pesce azzurro, merluzzo, nasello, platessa), preferibilmente in formati privi di spine;
- la tipologia di pesce deve essere variata nell'arco del mese, al fine di evitare il rischio di esposizione a metalli pesanti;
- sono da evitare i prodotti in scatola (es. tonno sott'olio o al naturale), per abituare i bambini al consumo di pesce fresco o surgelato;
- è preferibile evitare pesci predatori e di grossa taglia (tonno, pesce spada), per la potenziale contaminazione da metalli pesanti, e pesci che possono determinare sindromi sgombroidi (tonno, sgombri) per la sensibilità dei bambini all'istamina.

Art. 38 – Olio e prodotti di III, IV e V gamma

L'olio utilizzato sia a crudo sia in cottura deve essere esclusivamente olio extravergine di oliva, preferibilmente DOP/IGP di origine regionale pugliese (es. DOP «Terra d'Otranto») o biologico. Non è ammesso l'uso di altri oli vegetali per le cotture; il burro è ammesso solo per poche ricette specificamente previste nelle tabelle dietetiche.

Nel caso, non previsto nel presente appalto ma richiamato per completezza, di impiego di oli diversi da quello di oliva o di girasole, le certificazioni di sostenibilità ambientale riconosciute dalla Commissione Europea accettate devono attestare che l'origine non sia da terreni ad alta biodiversità o ad elevate scorte di carbonio, ai sensi dell'art. 29 della Direttiva (UE) 2018/2001, anche al fine di contrastare la deforestazione.

L'uso di prodotti di III, IV e V gamma (ortaggi lavati, tagliati e confezionati pronti al consumo, o precotti e confezionati) è ammesso limitatamente ai casi in cui sia tecnicamente ed organoletticamente giustificato (es. ortaggi con operazioni di mondatura complesse come fagiolini e piselli) o per disporre di un'alternativa in caso di indisponibilità temporanea del prodotto fresco. La Stazione Appaltante si riserva di escludere l'uso della IV gamma laddove ritenuto non necessario; l'uso sistematico di IV gamma in luogo del fresco è vietato.

Art. 39 – Prodotti stagionali – Filiera corta e Km 0

Tutti i prodotti ortofrutticoli utilizzati nel servizio devono essere di stagione, in coerenza con le Linee guida nazionali per la ristorazione collettiva del Ministero della Salute e con le prescrizioni CAM, sia per motivi nutrizionali sia ambientali. I prodotti fuori stagione, potenzialmente indice di produzione intensiva in strutture protette (serre riscaldate) a maggiore consumo energetico ed idrico, ovvero provenienti da importazioni a lunga distanza, sono ammessi solo in caso di motivata eccezione comunicata all'Amministrazione Comunale

In attuazione del criterio premiante CAM «*Chilometro zero e filiera corta*» e della Legge 17 maggio 2022, n. 61, nonché della L.R. Puglia n. 16/2018 (che prevede criteri preferenziali a favore dei soggetti che garantiscano l'utilizzo di prodotti a chilometro zero in misura non inferiore al 35% in termini di valore dei prodotti agricoli e agroalimentari complessivamente utilizzati su base annua), costituisce elemento di valutazione premiante in sede di offerta tecnica l'impegno dell'Impresa Appaltatrice a impiegare:

- prodotti biologici provenienti da filiera corta, intendendo come «km 0» la distanza massima di 70 km tra luogo di produzione e luogo di utilizzo, come definita dall'art. 2 della Legge 17 maggio 2022, n. 61, oppure la distanza di 200 km stabilita dal D.M. 10.3.2020 quale distanza di riferimento per classificare la prossimità;
- prodotti agricoli e agroalimentari a km 0 per almeno il 35% del valore dei prodotti complessivamente utilizzati su base annua (art. 7 L.R. Puglia n. 16/2018).

In sede di offerta, l'Impresa Appaltatrice presenterà l'elenco dei produttori da cui intende rifornirsi per ciascuna delle categorie di prodotti biologici provenienti da km 0 e da filiera corta; la presentazione dei contratti preliminari con i produttori avverrà nella fase di aggiudicazione provvisoria, in attuazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 40 – Etichettatura delle derrate

Tutte le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti (Reg. UE 1169/2011 e D.Lgs. 231/2017); per le derrate di derivazione biologica occorre fare riferimento alla normativa vigente (Reg. UE 2018/848). Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'Impresa Appaltatrice devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni possono essere inserite nel documento di trasporto. I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TITOLO VII

MENU, DIETE SPECIALI, GRAMMATURE

Art. 41 – Rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche

L'Impresa Appaltatrice è tenuta al rigoroso rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche redatte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ASL di Lecce. Le grammature delle derrate e le frequenze di consumo devono rispettare integralmente le prescrizioni ivi contenute, con riferimento ai LARN più recenti (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e alle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica (Conferenza Unificata 29.4.2010).

Ogni variazione al menu deve essere preventivamente autorizzata dal S.I.A.N. dell'ASL competente e comunicata alla Stazione Appaltante e alla Commissione Mensa.

Art. 42 – Quantità delle vivande

Le quantità delle vivande somministrate devono essere rapportate al numero di commensali effettivamente presenti, con tolleranza massima del 2% in più per assorbire eventuali richieste di bis da parte degli utenti. È vietato preparare quantità in eccesso rispetto alle presenze giornalmente comunicate.

In caso di reiterati riscontri di quantità insufficienti o eccedenti, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le penali previste all'art. 63 del presente Capitolato.

Art. 43 – Menu – Articolazione e piatto vegetariano (CAM)

Il menù è articolato su cinque settimane, con distinzione tra periodo autunno-inverno e periodo primavera-estate, in conformità al modello alimentare mediterraneo e con valorizzazione delle tipicità locali pugliesi.

In attuazione delle clausole CAM (D.M. 10.3.2020, Capitolo B, lett. b), il menù deve prevedere:

- almeno un piatto vegetariano al giorno, a libera scelta dell'utenza, proposto in alternativa al piatto a base di carne o pesce;
- almeno un giorno a settimana con un pasto interamente vegetariano (primo + secondo + contorno di origine vegetale, con apporto proteico adeguato da legumi, uova, formaggi);
- frequenze di consumo coerenti con le Linee Guida INRAN/CREA e con la tradizione mediterranea (legumi 1-2 volte/settimana, pesce 1-2 volte/settimana, uova 1 volta/settimana, carni bianche 1-2 volte/settimana, carni rosse massimo 1 volta/settimana, formaggi 1 volta/settimana);
- valorizzazione delle tipicità locali pugliesi (orecchiette, tiella, ciceri e tria, verdure della tradizione salentina, olio EVO DOP Terra d'Otranto).

Art. 44 – Variazione del menu

Le variazioni occasionali al menu sono ammesse esclusivamente per le seguenti motivazioni, previa comunicazione all'Amministrazione Comunale:

- guasto di uno o più impianti di cottura o di conservazione, documentato;
- avaria/indisponibilità di uno o più prodotti, documentata;
- esito di controlli ufficiali con ritiro di prodotti;
- eventi straordinari di natura pubblica (feste patronali, giornate tematiche concordate con le scuole).

Ogni variazione deve comportare la sostituzione con un piatto di valore nutrizionale ed economico equivalente. È vietata la sostituzione sistematica o non motivata.

Art. 45 – Quantità in volumi e in pesi

Le quantità sono espresse nelle tabelle dietetiche in grammature a crudo e in volumi per i prodotti liquidi. È onere dell'Impresa Appaltatrice garantire le rese di cottura conformi alle conversioni crudo/cotto riportate nelle Linee di Indirizzo Nazionale e nelle tabelle SIAN.

Il rispetto delle grammature può essere oggetto di verifica da parte dell'Amministrazione Comunale e della Commissione Mensa mediante pesatura a campione dei piatti al momento della distribuzione.

Art. 46 – Struttura del menu

Il pasto completo è strutturato come segue, secondo le indicazioni delle Linee di Indirizzo Nazionale (Conferenza Unificata 29.4.2010):

- un primo piatto (pasta, riso, cereali, zuppa, minestra);
- un secondo piatto (carne, pesce, uova, formaggi, legumi);
- un contorno di verdure/ortaggi (crudi e/o cotti);
- pane (privo di additivi, possibilmente SQNPI o km 0);
- frutta fresca di stagione (almeno il 50% biologica);
- acqua naturale del pubblico acquedotto, servita in caraffe.

Art. 47 – Cestini freddi

In occasione di uscite didattiche, gite scolastiche e analoghe attività fuori sede, l'Impresa Appaltatrice è tenuta a predisporre, su richiesta dell'Istituzione scolastica e previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, cestini freddi contenenti: un panino imbottito, frutta, succo di frutta senza zuccheri aggiunti o acqua, merendina/biscotti secchi privi di grassi idrogenati.

I cestini devono essere confezionati in materiali conformi ai requisiti CAM (MOCA, Ecolabel o equivalenti) e consegnati il mattino stesso dell'uscita, con rispetto della catena del freddo.

Art. 48 – Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a predisporre e garantire la somministrazione di diete speciali, rispondenti alle specifiche esigenze sanitarie o etico-culturali dell'utenza, con le modalità e le garanzie di seguito indicate.

A) Diete speciali per motivi sanitari

Le diete speciali per motivi sanitari (diete per allergia, intolleranza, celiachia, diabete, favismo, dislipidemie, patologie metaboliche e gastrointestinali, ecc.) sono erogate previa presentazione di idonea certificazione medica, redatta dal medico curante o da specialista, che attesti la patologia e indichi gli alimenti da escludere e/o le modifiche dietetiche necessarie. La certificazione viene trasmessa al S.I.A.N. dell'ASL competente per la validazione della dieta, in conformità alle «*Linee di Indirizzo Nazionale per l'erogazione di pasti speciali nella ristorazione scolastica*» e alle disposizioni regionali.

Per la celiachia si applica la procedura specifica di cui alla D.G.R. Puglia n. 2272 del 13.11.2012, con idonei presidi di prevenzione delle contaminazioni crociate, percorsi dedicati nel centro di cottura, utilizzo di materiali monouso o sanificati separatamente e formazione specifica del personale.

Le diete speciali devono essere preparate in area dedicata e/o con procedure in grado di garantire la totale separazione dagli alimenti ordinari; devono essere confezionate in monoporzione in contenitori idonei, sigillati, identificati con il nome dell'alunno, la scuola e il tipo di dieta. Il trasporto avviene con modalità idonee al mantenimento della catena del caldo/freddo. La distribuzione avviene a cura del personale formato, con procedure di verifica dell'abbinamento utente-dieta.

B) Diete speciali per motivi etico-religiosi o culturali

Le diete speciali per motivi etico-religiosi o culturali (diete senza carne di maiale, senza carne di bovino, senza alcool, halal, kosher, ecc.) sono erogate previa richiesta scritta del genitore o dell'esercente la potestà, senza necessità di certificazione medica. Il modulo di richiesta, predisposto dall'Amministrazione Comunale, contiene l'impegno della famiglia a comunicare tempestivamente eventuali variazioni.

C) Diete vegetariane e vegane

In applicazione delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (Conferenza Unificata 29.4.2010) e della nota del Ministero della Salute – Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del 5 maggio 2016 (protocollo n. 18622-P-05/05/2016), le diete vegetariane (latto-ovo-vegetariane) e le diete 100% vegetali (vegane) sono erogate su semplice richiesta scritta del genitore o dell'esercente la potestà, senza necessità di certificazione medica e senza assunzione di responsabilità sanitaria da parte della famiglia.

La nota ministeriale 5.5.2016 chiarisce, infatti, che le diete vegetariane – anche 100% vegetali – rispondono a una scelta etico-culturale della famiglia e che, ove correttamente bilanciate, sono nutrizionalmente adeguate a tutte le fasce di età. Il pasto vegetariano/vegano deve essere bilanciato negli apporti nutrizionali, con particolare attenzione all'apporto proteico (legumi, cereali, semi), di ferro, calcio, zinco e vitamina B12 per le diete vegane.

Il menù vegetariano/vegano è predisposto dall'Impresa Appaltatrice e sottoposto alla validazione del S.I.A.N. dell'ASL competente; deve comprendere una rotazione adeguata di legumi, cereali integrali, verdure, frutta, semi, uova e latticini (per le diete vegetariane) o alternative 100% vegetali (per le diete vegane).

D) Responsabilità e procedure

L'Impresa Appaltatrice è responsabile della corretta preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle diete speciali. Ogni dieta deve essere identificata con etichetta riportante: nome e cognome dell'alunno, scuola di frequenza, tipo di dieta, data di preparazione.

L'elenco nominativo aggiornato degli utenti con dieta speciale è trasmesso dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Appaltatrice all'inizio di ciascun anno scolastico e aggiornato tempestivamente in caso di variazioni. L'Impresa Appaltatrice conserva il registro delle diete per l'intera durata contrattuale.

La mancata o errata preparazione di diete speciali, con particolare riferimento alle diete per allergia o celiachia, costituisce grave inadempimento contrattuale e comporta l'applicazione delle penali di cui all'art. 63 nonché, nei casi più gravi, la possibile risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 64.

Art. 49 – Trattamento dei dati personali (GDPR)

Il trattamento dei dati personali degli utenti del servizio (dati anagrafici, dati relativi alla salute per le diete speciali per motivi sanitari) avviene nel rigoroso rispetto del Reg. UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 (come modificato dal D.Lgs. 10.8.2018, n. 101).

L'Amministrazione Comunale è Titolare del Trattamento. L'Impresa Appaltatrice è nominata Responsabile del Trattamento ai sensi dell'art. 28 GDPR con apposito atto di nomina, allegato al contratto. L'Impresa Appaltatrice si impegna a:

- trattare i dati esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del servizio;
- adottare misure tecniche e organizzative adeguate a garantire la sicurezza del trattamento (art. 32 GDPR);
- tenere il registro dei trattamenti e collaborare con il DPO dell'Amministrazione Comunale;
- notificare all'Amministrazione Comunale entro 24 ore ogni violazione dei dati personali (data breach);
- restituire o cancellare i dati al termine del contratto secondo le istruzioni dell'Amministrazione Comunale

I dati relativi alla salute (diete per patologia) sono trattati ai sensi dell'art. 9, par. 2, lett. g) GDPR. Il trattamento degli acquirenti dei pasti mediante App è oggetto di separata informativa.

Art. 50 – Diete in bianco

In caso di momentanee condizioni di malessere dell'alunno (lieve indisposizione gastrointestinale, influenza, ecc.), l'Impresa Appaltatrice è tenuta a preparare, su richiesta dell'insegnante o del genitore, un pasto «in bianco» (pasta o riso con olio EVO, secondo leggero come petto di pollo/pesce bollito o formaggio fresco, verdura cotta, frutta) per una durata massima di 3 giorni consecutivi senza necessità di certificazione medica.

Per periodi più prolungati è richiesta la presentazione di certificato del pediatra/medico curante.

Art. 51 – Menu alternativi

CITTÀ DI GALLIPOLI – Provincia di Lecce

In occasione di festività, ricorrenze o eventi particolari (Natale, Pasqua, Carnevale, festa di fine anno scolastico, giornate tematiche di educazione alimentare), l'Impresa Appaltatrice può proporre, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, menù alternativi coerenti con la tradizione e con i criteri nutrizionali e CAM del presente Capitolato.

Tali menù devono essere preventivamente concordati con le Istituzioni scolastiche e comunicati alle famiglie con congruo preavviso.

TITOLO VIII

IGIENE, DETERGENZA, RIFIUTI

Art. 52 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

L'Impresa Appaltatrice deve garantire la pulizia e la sanificazione giornaliera del centro di cottura, dei refettori, dei locali accessori e delle attrezzature, secondo un piano di pulizia documentato nel piano di autocontrollo HACCP.

La derattizzazione e la disinfestazione devono essere effettuate con cadenza almeno trimestrale, da impresa abilitata, con rilascio di documentazione attestante gli interventi eseguiti e i prodotti impiegati, che devono essere conformi alla normativa vigente e iscritti al registro del Ministero della Salute.

Tutti gli interventi sono documentati nel piano di autocontrollo e sono visionabili dall'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento.

Art. 53 – Caratteristiche dei detergenti – marchio Ecolabel UE (CAM)

In attuazione della clausola contrattuale CAM «*Detergenti per pulizie ordinarie*» (D.M. 10.3.2020, Capitolo C, criterio 3), tutti i detergenti impiegati per la pulizia ordinaria delle superfici e delle attrezzature in uso presso il centro di cottura, i refettori e i locali accessori devono essere in possesso:

- del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea Ecolabel UE (Reg. CE 66/2010) per la specifica categoria di prodotto;
- in alternativa, di altra etichetta ambientale di Tipo I conforme alla norma UNI EN ISO 14024 (es. Nordic Swan, Blauer Engel).

Per i detergenti specifici (disincrostanti, sgrassanti per forni, detergenti per lavastoviglie) – per i quali non è prevista la categoria Ecolabel – l'Impresa Appaltatrice dovrà utilizzare prodotti conformi al Reg. CE 648/2004 sui detergenti e comunque scegliere tra quelli a minore impatto ambientale disponibili sul mercato, con assenza di sostanze SVHC e frasi di rischio H410 (pericoloso per l'ambiente acquatico).

Le schede tecniche e di sicurezza di tutti i detergenti impiegati devono essere tenute a disposizione dell'Amministrazione Comunale e degli organismi di controllo.

Art. 54 – Modalità di utilizzo dei detersivi

I detersivi devono essere utilizzati secondo le indicazioni del produttore, con dosaggi corretti (preferibilmente mediante sistemi di dosaggio automatico) al fine di evitare sia un sovraconsumo sia una insufficiente azione pulente. Il personale addetto deve essere formato sull'uso corretto dei prodotti e sull'utilizzo dei DPI richiesti dalle schede di sicurezza.

È vietato il travaso dei detersivi in contenitori non originali; i contenitori devono essere sempre etichettati in conformità al Reg. CLP (Reg. CE 1272/2008).

Art. 55 – Divieti

È tassativamente vietato:

- l'utilizzo di detersivi contenenti fosfati in concentrazioni superiori ai limiti di legge;
- l'uso di detergenti non conformi ai requisiti CAM di cui all'art. 53;
- la conservazione di detersivi e prodotti chimici in locali destinati alla preparazione o alla conservazione degli alimenti;
- la detenzione di sostanze tossiche o pericolose nei locali scolastici oltre i quantitativi strettamente necessari al servizio.

Art. 56 – Spogliatoi e servizi igienici

L'Impresa Appaltatrice deve garantire la pulizia giornaliera e la sanificazione degli spogliatoi e dei servizi igienici del personale addetto al centro di cottura, nonché la dotazione di tutti gli accessori necessari (carta igienica, sapone liquido, salviette monouso) conformi, ove disponibili, ai requisiti Ecolabel UE.

Art. 57 – Gestione dei rifiuti

L'Impresa Appaltatrice deve provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nell'ambito del servizio, conformemente alle disposizioni del gestore del servizio di Igiene Urbana del Comune di Gallipoli e alla normativa regionale in materia. In particolare:

- frazione organica (residui di preparazione, avanzi non serviti): conferimento nel circuito della raccolta differenziata del rifiuto organico comunale;
- imballaggi (carta, plastica, vetro, metalli): conferimento nelle rispettive frazioni di raccolta differenziata;
- oli esausti di frittura: conferimento presso centri autorizzati al recupero, con documentazione di tracciabilità;
- rifiuti speciali eventuali: smaltimento ai sensi del D.Lgs. 152/2006.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a ridurre al minimo la produzione di rifiuti mediante misure di prevenzione (porzioni adeguate, rotazione stock, pianificazione degli ordini) e a promuovere il recupero delle eccedenze secondo quanto previsto all'art. 19 del presente Capitolato.

TITOLO IX

COMUNICAZIONE E CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 58 – Comunicazione e sensibilizzazione dell'utenza (CAM)

In attuazione della clausola contrattuale CAM «*Comunicazione*» (D.M. 10.3.2020, Capitolo C, lett. a, criterio 7), l'Impresa Appaltatrice è tenuta a svolgere, in accordo con la Stazione Appaltante, azioni di comunicazione e sensibilizzazione volte ad accrescere la cultura sul valore e la qualità del cibo, a far conoscere il servizio e le relative caratteristiche ambientali e sociali, nonché a promuovere corrette abitudini alimentari.

Le azioni di comunicazione devono riguardare, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- informazioni ai genitori e agli alunni sui prodotti utilizzati (quote di biologico, DOP/IGP, filiera corta, prodotti equo-solidali, prodotti ittici sostenibili), mediante App, materiali informativi cartacei e digitali, incontri pubblici;
- laboratori di educazione alimentare e di educazione al gusto presso le scuole, in collaborazione con le Istituzioni scolastiche;
- iniziative di sensibilizzazione sulla prevenzione degli sprechi alimentari e sulla lotta allo spreco, coerenti con le finalità della Legge 166/2016 e della L.R. Puglia 13/2017;
- pubblicazione del menù settimanale, delle ricette e delle tabelle dietetiche in modalità accessibile anche alle persone con disabilità;
- rendicontazione annuale delle azioni di comunicazione svolte, dei risultati conseguiti in termini di riduzione degli sprechi e di gradimento dell'utenza.

L'Impresa Appaltatrice deve presentare, entro 90 giorni dall'avvio del servizio, un piano triennale di comunicazione, da aggiornare annualmente, contenente obiettivi, attività, destinatari, strumenti, indicatori di monitoraggio e budget dedicato.

Art. 59 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'Amministrazione Comunale ed il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 60 – Controlli e verifiche di conformità CAM

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso nonché dall'Allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

In attuazione della clausola CAM «*Verifiche di conformità*» e delle indicazioni esplicative della Circolare MASE, le verifiche avranno cadenza almeno semestrale e comprenderanno:

- verifica documentale delle certificazioni dei prodotti (biologico ai sensi del Reg. UE 2018/848, SQNPI, DOP/IGP/STG, equo-solidale, pesca sostenibile, Ecolabel UE) tramite esame delle schede tecniche, dei documenti di trasporto, dei certificati di conformità e delle fatture di acquisto;

- verifica delle percentuali di prodotti biologici e qualificati effettivamente somministrati, mediante rendicontazione quadrimestrale a carico dell'Impresa Appaltatrice, con esplicitazione dei pesi e delle categorie merceologiche ai fini del calcolo delle quote CAM;
- verifiche in loco presso il centro di cottura e i plessi scolastici (ispezioni, prelievi di campioni, verifica di temperature di conservazione, stoccaggio e trasporto);
- verifica del rispetto dei requisiti CAM su MOCA, detergenti, formazione del personale, gestione eccedenze alimentari, comunicazione;
- verifica delle caratteristiche energetiche delle attrezzature eventualmente sostituite/integrate, nei casi previsti dall'art. 16;
- verifica dell'effettiva applicazione del CCNL, del costo della manodopera dichiarato e della regolarità contributiva (DURC).

Qualora la produzione dei pasti avvenga presso cucine centralizzate a servizio di più stazioni appaltanti, l'Amministrazione Comunale può accettare modalità di verifica alternative proposte dall'operatore economico, previa valutazione dell'equivalenza in termini di affidabilità, in coerenza con le indicazioni esplicative della Circolare MASE.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Appaltatrice per iscritto le osservazioni, le eventuali contestazioni e i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Impresa Appaltatrice acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'Amministrazione Comunale vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (ASL, NAS, ecc.).

L'Impresa Appaltatrice fornirà a richiesta dell'Amministrazione Comunale i verbali degli accessi ispettivi subito da parte degli organi istituzionali. L'Amministrazione Comunale addebiterà all'Impresa Appaltatrice i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa di irregolarità emerse durante i controlli.

Art. 61 – Esercizio dell'autocontrollo HACCP

L'Impresa Appaltatrice deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, basato sui principi del sistema HACCP, aggiornato alle ultime evidenze e modifiche normative. Il piano deve ricomprendere, come parte integrante, anche le procedure relative:

- al pasto campione di cui all'art. 18;
- alla gestione delle diete speciali (celiachia, allergie, intolleranze) con flussi produttivi e attrezzature separate;
- alla gestione delle eccedenze alimentari di cui all'art. 19;

- alla sanificazione dei mezzi di trasporto e delle attrezzature.

Prima dell'avvio del servizio, e comunque entro quindici giorni dalla consegna del centro di cottura comunale di cui all'art. 13, l'Impresa Appaltatrice è tenuta a:

- presentare all'Azienda Sanitaria Locale competente la notifica ai fini della registrazione quale operatore del settore alimentare per il centro di cottura comunale, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, trasmettendone copia alla Stazione Appaltante;
- trasmettere alla Stazione Appaltante il piano di autocontrollo di cui al presente articolo, redatto con specifico riferimento al centro di cottura comunale, ai mezzi di veicolazione e ai terminali di distribuzione oggetto del servizio;
- comunicare il nominativo del Responsabile del piano di autocontrollo, ove distinto dal Responsabile del servizio di cui all'art. 31.

Il piano di autocontrollo è aggiornato a ogni variazione significativa dei processi, delle strutture o delle attrezzature e, comunque, all'inizio di ciascun anno scolastico; le versioni aggiornate sono trasmesse alla Stazione Appaltante entro dieci giorni dall'adozione.

Il manuale di autocontrollo deve essere disponibile per la consultazione da parte degli Organi di controllo in qualsiasi momento.

Art. 62 – Commissione Mensa

Gli Organismi di partecipazione, ed in particolare la Commissione Mensa comunale costituita ai sensi delle deliberazioni di G.C. n. 97 del 28.10.2016 e n. 151 del 20.4.2017, svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Amministrazione Comunale

La composizione e le attribuzioni della Commissione Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione. L'Impresa Appaltatrice, nell'ambito del monitoraggio del gradimento dei piatti e al fine di migliorare le preparazioni meno gradite, dovrà prevedere il coinvolgimento dell'Amministrazione Comunale e dei componenti della Commissione Mensa nella degustazione di nuovi piatti e ricette. I risultati saranno discussi in appositi incontri e costituiranno la base per proporre nuove preparazioni da concordare con l'Amministrazione Comunale, previo nulla osta della ASL competente.

TITOLO X

PENALITÀ

Art. 63 – Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge, contrattuali e CAM, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. Sarà applicata una penale indicativamente nella misura del 2 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ciascuna violazione, graduata in relazione alla gravità secondo quanto segue:

Procedura di contestazione:

- l'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a mezzo PEC, alla quale il contraente avrà facoltà di presentare controdeduzioni, supportate dalla documentazione ritenuta necessaria, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione;
- la penalità non verrà addebitata se il contraente dimostrerà che il disservizio è dipeso da causa a sé non imputabile;
- l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del Codice Civile, in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo pari al 10% del valore del contratto.

Casistica indicativa delle inadempienze sanzionabili:

- mancata preparazione e consegna di pasti interi o parte di pasti;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente Capitolato;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi;
- mancata risoluzione di non conformità e ripresentarsi delle stesse nel tempo.

Violazioni specifiche dei CAM (penalità aggiuntive):

- mancato rispetto delle quote minime di prodotti biologici e qualificati di cui all'art. 35: penale pari al 5 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ciascuna violazione, oltre la sostituzione di derrate biologiche con prodotti convenzionali o a lotta integrata per più di due volte al mese e con altri prodotti di derivazione biologica per più di quattro volte al mese;

- impiego di prodotti ittici non conformi all'art. 37 (zone FAO vietate, specie IUCN a rischio, taglie inferiori al minimo): penale pari al 5 per mille;
- impiego di detergenti non conformi all'art. 53 (assenza di marchio Ecolabel UE o equivalente): penale pari al 3 per mille per ciascuna violazione;
- mancata attuazione del piano di comunicazione di cui all'art. 58 o del piano di prevenzione delle eccedenze alimentari di cui all'art. 19: penale pari al 2 per mille;
- mancato rispetto del monte ore formativo previsto all'art. 30 per la formazione del personale: penale pari al 2 per mille.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre il limite del 10% del valore complessivo del contratto si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'Impresa Appaltatrice. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO XI

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 64 – Ipotesi di risoluzione del contratto

In caso di gravi e reiterate inadempienze che pongano a rischio la realizzazione di quanto oggetto di affidamento, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023, fatti salvi l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento del danno.

Il contratto si intende risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- fallimento, liquidazione, concordato preventivo o altre situazioni di accertata insolvenza dell'impresa (fatta salva l'applicazione dell'art. 124 del D.Lgs. 36/2023);
- transazioni eseguite senza avvalersi di banche o Poste Italiane S.p.A., ai sensi dell'art. 3, comma 8 della L. 136/2010;
- apertura di procedura concorsuale a carico dell'Impresa Appaltatrice, salvo quanto previsto dall'art. 124 D.Lgs. 36/2023;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Impresa Appaltatrice;
- impiego di personale non dipendente dell'Impresa Appaltatrice per le attività non subappaltabili;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, ivi comprese le quote minime obbligatorie di prodotti biologici e qualificati di cui al CAM;
- casi di intossicazione alimentare o di violazione grave della disciplina igienico-sanitaria;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi o della clausola sociale;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato dall'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 70 del presente Capitolato;
- applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 10% dell'importo annuo contrattuale;
- gravi violazioni ripetute dei CAM, tali da compromettere il conseguimento degli obiettivi ambientali e sociali posti a base della gara;
- violazione del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (D.P.R. 62/2013) e del Codice di comportamento del Comune di Gallipoli, come richiamati all'art. 71.
- mancata presentazione della notifica sanitaria ovvero mancata trasmissione del piano di autocontrollo entro i termini previsti dall'art. 61 del presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione definitiva prestata, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti (sia i danni materiali diretti sia i danni eventualmente derivanti dalla mancata attivazione del servizio nei termini contrattuali).

Per la definizione di eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto, dovranno essere applicati gli istituti previsti dalla Parte I, Libro IV del D.Lgs. 36/2023 (Contenzioso), con esclusione della competenza arbitrale ai sensi dell'art. 213 del citato Decreto. Qualora la controversia non venga composta secondo le procedure di cui sopra, sarà devoluta al Foro di Lecce.

TITOLO XII

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE - VICENDE SOGGETTIVE

Art. 65 – Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Appaltatrice si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 66 – Morte del gestore

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Art. 67 – Comunicazione di modificazioni soggettive

Qualora l'appaltatore subisca modificazioni soggettive (es. trasformazione, fusione, scissione societaria), lo stesso è tenuto a comunicare, entro 30 giorni, tali modificazioni al RUP, il quale, previa esecuzione degli accertamenti, può autorizzare la prosecuzione dell'appalto in essere fino alla scadenza del contratto, nel rispetto dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

La mancata comunicazione delle modificazioni di cui al precedente comma è causa di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

TITOLO XIII

NORME FINALI

Art. 68 – Spese contrattuali, imposte e tasse – garanzie

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Per la stipulazione del contratto o comunque prima della consegna del servizio, qualora avvenga prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario presenta:

- la garanzia definitiva, da calcolare sull'importo contrattuale secondo le misure e le modalità previste dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023;
- copia autentica ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000 della polizza di responsabilità civile di cui allo schema di contratto (art. 21 del presente Capitolato).

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse – ivi comprese quelle di registro ove dovute – relative alla stipulazione del contratto.

Art. 69 – Cessione del contratto

È fatto assoluto divieto all'appaltatore, a pena di nullità, di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto di appalto. Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione societaria per i quali la cessione del contratto è consentita, a condizione che il soggetto risultante dalla trasformazione, fusione o scissione provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione del servizio, nel rispetto dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 70 – Subappalto (art. 119 D.Lgs. 36/2023)

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. 31.03.2023, n. 36, come modificato dal D.Lgs. 31.12.2024, n. 209. L'intenzione di procedere a subappalto di uno o più servizi o prestazioni oggetto del presente Capitolato dovrà essere esplicitamente indicata in sede di presentazione dell'offerta, pena l'impossibilità di ricorrervi.

In ogni caso non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

L'affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni: preparazione e cottura dei pasti presso il centro di cottura comunale; gestione delle diete speciali; direzione tecnica del servizio e responsabilità del piano di autocontrollo HACCP.

Ciò in ragione dell'esigenza di garantire una più intensa tutela della salute e della sicurezza degli utenti in età evolutiva, l'unitarietà della catena di responsabilità in materia di sicurezza alimentare e la prevenzione del rischio di infiltrazioni mafiose nel settore della ristorazione collettiva.

Il subappalto deve essere espressamente autorizzato dalla stazione appaltante con specifico provvedimento, previa verifica del possesso, in capo all'impresa/e subappaltatrice/i, dei medesimi requisiti dell'impresa aggiudicataria proporzionati alla quota di servizi da subappaltare.

Il subappalto non autorizzato è sanzionato dall'articolo 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 10.9.2003, n. 276.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto – ivi inclusi il rispetto dei CAM e delle quote minime di prodotti biologici e qualificati – e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello garantito dal contraente principale. Il subappaltatore è tenuto ad applicare i medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro del contraente principale, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto o riguardino le categorie prevalenti. L'affidatario corrisponde i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso; la stazione appaltante, sentito il DEC, provvede alla verifica dell'effettiva applicazione della presente disposizione.

Per quanto riguarda il pagamento dei servizi eseguiti dai subappaltatori, è fatto obbligo all'appaltatore di trasmettere al Comune, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposti ai subappaltatori con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dell'appaltatore.

Il Comune di Gallipoli provvederà al pagamento diretto del subappaltatore/i e/o del cottimista nei casi disciplinati dall'art. 119, comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 71 – Estensione degli obblighi di condotta previsti per i dipendenti pubblici

La ditta aggiudicataria prende atto dell'esistenza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato con D.P.R. n. 62 del 16/04/2013 e del codice di comportamento del Comune di Gallipoli, e si obbliga ad osservare e far osservare al proprio personale e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta ivi previsti. La violazione di tali obblighi può costituire causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 64 del presente Capitolato.

Art. 72 – Rispetto normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro

La ditta aggiudicataria, in quanto Datore di Lavoro, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è tenuta ad osservare ed applicare la vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.).

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza di cui al presente articolo determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 73 – Norme finali e rinvio

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente Capitolato in base alle mutate esigenze del servizio, nei limiti di quanto consentito dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023 e nel rispetto del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale.

Ove il presente Capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'Impresa Appaltatrice di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro 20 giorni dalla richiesta.

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso richiamo:

- alle norme contrattuali previste dal Codice Civile;
- al D.Lgs. 31.3.2023, n. 36 come modificato dal D.Lgs. 31.12.2024, n. 209 e relativi Allegati;
- al D.M. 10.3.2020 recante i CAM per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, e alla Circolare MASE di indirizzo applicativo;
- alle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica approvate dalla Conferenza Unificata il 29.4.2010 (prov. n. 46175, G.U. n. 134 del 11.6.2010);
- alle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale della Regione Puglia, approvate con D.G.R. n. 1435 del 2.8.2018 (B.U.R.P. n. 112 del 28.8.2018);
- alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare, di protezione dei dati personali, di sicurezza sui luoghi di lavoro e di sostenibilità ambientale, alle quali dovrà essere uniformato il servizio.

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato i seguenti allegati:

Allegato A – Tabelle Dietetiche

Tabelle dietetiche a cura del Dipartimento di Prevenzione – Gruppo di Lavoro «Qualità ed Accreditamento» – Sottogruppo S.I.A.N. – S.I.A.V. Area «B» Nord e Sud dell'ASL di Lecce (sede legale via Miglietta, 5 – 73100 Lecce). Riferimento: tabelle adottate con validazione SIAN ASL LE, da aggiornare annualmente secondo le disposizioni del SIAN della ASL/LE e in coerenza con i LARN più recenti. Le tabelle dietetiche devono ricomprendere le grammature per ciascuna fascia di età (infanzia 3-6 anni, primaria 6-10 anni) e contemplare sia il menù invernale sia il menù estivo, nonché le grammature di conversione crudo/cotto.

Allegato B – Menu (ricompreso nell'allegato A)

Menu articolato in cinque settimane per il periodo autunno-inverno e cinque settimane per il periodo primavera-estate, in coerenza con il modello alimentare mediterraneo, con la valorizzazione delle tipicità locali pugliesi, con le frequenze di consumo riportate all'art. 43, con la presenza di almeno un piatto vegetariano al giorno e un pasto interamente vegetariano almeno una volta ogni due settimane (clausola CAM). Il menù deve essere preventivamente valutato e validato dal SIAN competente per territorio.

Allegato C – DUVRI

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, redatto ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008, predisposto come documento separato a corredo del progetto (rif. pacchetto documentale ex art. 4-bis Allegato I.7 D.Lgs. 36/2023). Stima degli oneri sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso: € 0,01/pasto, pari a € 1.824,00 per il triennio (€ 0,01 × 182.400 pasti).

Allegato D – Elenco del personale in essere (Clausola sociale)

Ai sensi dell'art. 57 e dell'All. II.3 del D.Lgs. 36/2023 e in attuazione dell'art. 33 del presente Capitolato, si riporta di seguito l'elenco anonimo del personale attualmente impiegato nel servizio presso le scuole del Comune di Gallipoli, come comunicato dal gestore uscente Impegno Solidale Soc. Coop. (sede in Ugento – LE, P. IVA 03334340753, iscrizione Albo Regionale Cooperative Sociali tipo A n. 546 e tipo B n. 341) con nota prot. del 19.3.2026.

Periodo di riferimento: gennaio 2025 – dicembre 2025. CCNL applicato dal gestore uscente: Cooperative Sociali.

N.	Contratto	Qualifica	Livello	Mansione	Ore sett.li
1	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	17,5
2	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	10
3	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	15
4	T. indeterminato	Operaio	C1	Cuoco	35
5	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	17,5

CITTÀ DI GALLIPOLI – Provincia di Lecce

6	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	15
7	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	17,5
8	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	7,5
9	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	7,5
10	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	7,5
11	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	7,5
12	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	7,5
13	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	7,5
14	T. indeterminato	Operaio	A2	Esercente mensa	7,5
TOTALE		14 unità		1 Cuoco + 13 Esercenti mensa	180

Nota di mappatura contrattuale ai fini della stima della base d'asta. Ai soli fini della determinazione del costo della manodopera posto a base di gara, le qualifiche sopra indicate del CCNL Cooperative Sociali sono state funzionalmente ricondotte ai corrispondenti livelli del CCNL Turismo – Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva, settore di riferimento per il presente appalto e per il quale il Ministero del Lavoro pubblica annualmente le tabelle del costo medio orario:

- Cuoco (C1 Cooperative Sociali) → Livello 4 CCNL Turismo – costo orario € 22,01 (Lecce, Settembre 2026);
- Esercente Mensa (A2 Cooperative Sociali) → Livello 6S CCNL Turismo – costo orario € 19,78 (Lecce, Settembre 2026).

La presente mappatura ha finalità meramente tecnico-estimative ai sensi dell'art. 41 c. 13 del D.Lgs. 36/2023. Resta ferma, in sede esecutiva, l'applicabilità del CCNL strettamente connesso con l'oggetto dell'appalto, secondo la natura giuridica dell'aggiudicatario, con garanzia di condizioni comunque non peggiorative complessivamente per il personale ricollocato, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

Nota sull'integrazione dell'organico. L'organico riportato nel presente Allegato F (14 unità per complessive 180 ore/settimana) rappresenta la fotografia del personale impiegato dal gestore uscente, rilevante ai fini della clausola sociale di cui all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023. In ragione dell'accresciuto numero di pasti rispetto al precedente affidamento, la struttura di personale di riferimento assunta dalla stazione appaltante per la stima del costo della manodopera (cfr. Art. 3) integra il predetto organico con un'ulteriore unità di Livello 6S (CCNL Turismo – Pubblici Esercizi) per 7,5 ore settimanali, per una struttura complessiva di 15 unità pari a 187,5 ore/settimana. Tale integrazione costituisce parametro estimativo della base d'asta e non incide sugli obblighi di riassorbimento prioritario del personale uscente, fermo restando l'effettivo dimensionamento organizzativo proposto dall'operatore economico in sede di offerta.

Allegato E – Quadro Economico Generale

Voce	Descrizione	Importo
A	SERVIZI IN APPALTO (triennio 2026/27 – 2027/28 – 2028/29)	
	<i>Prezzo a base d'asta: € 5,50/pasto – Pasti totali triennio: 182.400 (400 pasti/gg × 152 gg × 3 a.s. – stima prudenziale)</i>	

CITTÀ DI GALLIPOLI – Provincia di Lecce

A1	Importo del servizio (€ 5,49/pasto × 182.400), comprensivo del costo manodopera	€ 1.001.376,00
A2	di cui per manodopera non soggetta a ribasso ex art. 41 c. 14 D.Lgs. 36/2023 (€ 1,89/pasto × 182.400 - incidenza 34,4%)	€ 345.357,00
A3	Oneri sicurezza interferenziali DUVRI NON soggetti a ribasso (€ 0,01/pasto × 182.400)	€ 1.824,00
A	Importo complessivo servizi a base d'asta (IVA esclusa)	€ 1.003.200,00
B	SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE	
B1	IVA 4% su A (Tab. A, parte II-bis, n. 41-quater DPR 633/1972)	€ 40.128,00
B2	Incentivo per funzioni tecniche art. 45 D.Lgs. 36/2023 (max 1,8% di A)	€ 18.057,60
B3	Contributo ANAC a carico dell'Ente (secondo tabelle vigenti)	€ 660,00
B4	Commissione giudicatrice ex art. 93 D.Lgs. 36/2023	€ 2.500,00
B5	Arrotondamenti	€ 5454,40
B	Somme a disposizione	€ 66.800,00
TOT.	IMPORTO TOTALE DI PROGETTO (A + B)	€ 1.070.000,00