



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

**CENTRALE UNICA COMMITTENZA**  
*CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE*

**CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO**  
**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**PERIODO 07.01.2024/31.05.2026**

**CIG. N A025EDCCA3**

**Approvato con Determina n. 703 del 22.11.2023**



# “UNION 3”

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO  
MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

## **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** *CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE*

### TITOLO I

Indicazioni generali del servizio

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Sottoscrizione e durata del contratto

Art. 3 - Tipologia dell'utenza e del servizio

Art. 4 - Centro di produzione pasti

Art. 5 - Cauzione

Art. 6 - Responsabilità della Ditta e coperture assicurative

Art. 7 - Corrispettivo

Art. 8 - Divieto di cessione del contratto – disciplina del subappalto

Art. 9 - Penali

Art.10 - Interruzione del servizio

Art.11 - Risoluzione del contratto

Art.12 - Spese ed oneri fiscali

Art.13 - Disposizioni finali

### TITOLO II

Menu

Art.14- Determinazione del menù

Art.15 - Struttura del menù

Art.16- Diete speciali e diete leggere

### TITOLO III

Organizzazione del servizio e Derrate alimentari

Art.17 - Disposizioni igienico-sanitarie

Art.18 - Organizzazione del servizio

Art.19 – Operazioni preliminari

Art.20 – Manipolazione e cottura

Art.21 - Caratteristiche delle derrate

Art.22 – Conservazione delle derrate

Art.23 - Riciclo

Qualità del servizio

Art.24 - Sistema HACCP e sistemi di sicurezza

Art.25 - Pasti proporzionati

Art. 26 - Distribuzione dei pasti e pulizia locali

### TITOLO VI

Gestione del personale

Art.27 - Personale

Art.28 - Vestiario e dispositivi di protezione individuale



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

#### TITOLO VII Obblighi ed oneri

Art.29 - Obblighi dell'Appaltatore

Art.30 - Oneri a carico del Comune

#### TITOLO VIII

Pulizia dei locali e delle attrezzature

Art.31- Igiene dei locali e delle attrezzature

Art.32 - Manutenzione ordinaria

Art.33 - Rifiuti

#### TITOLO IX

Vigilanza e controllo

Art.34 - Organismi preposti al controllo

Art.35 - Tipologia dei controlli

Art.36 - Tipologia e modalità dei controlli effettuati dalla Commissione Mensa comunale.



# “UNION 3”

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

## **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

### TITOLO I

#### INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

##### Art.1

###### Oggetto

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia e le sezioni a tempo pieno della scuola primaria di primo grado (periodo 07.01.2023/31.05.2026) ad Impresa che effettua attività di ristorazione collettiva, che utilizzerà i centri di Cottura di proprietà comunali siti presso i plessi scolastici.

2. Il servizio in oggetto comprende:

- a) l'acquisto delle derrate;
- b) la preparazione e la cottura dei cibi;
- c) l'apparecchiatura dei tavoli nei refettori;
- d) il porzionamento e la distribuzione dei pasti nei refettori, compreso il trasporto dei cibi in contenitori termici con mezzi di trasporto idonei, ove necessario;
- e) la pulizia e il riassetto di tutte le attrezzature e dei locali di refezione delle scuole e dei locali accessori;
- f) lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc), da effettuarsi a proprio carico;
- g) la pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico;
- h) il lavaggio di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico.

L'esecuzione del servizio sarà regolato da quanto specificato in questo atto e nei relativi allegati che formano parte integrale e sostanziale del presente capitolato.

##### Art.2

###### Sottoscrizione e durata del contratto

1. La durata del servizio di refezione scolastica è riferita al periodo 07.01.2023/31.05.2026. L'A.C. si riserva di posticipare la data di inizio del servizio e/o di anticiparne la fine senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

2. Il contratto dovrà essere sottoscritto entro 60 giorni dalla data di aggiudicazione, fatta salva la possibilità da parte dell'Ente di prorogare tale termine per giustificati motivi.

3. E' consentita alla stazione appaltante di richiedere l'esecuzione anticipata d'urgenza del contratto, nei casi previsti dall'art. 17 comma 8 D. Lgs. n. 36/2023;

##### Art.3

###### Tipologia dell'utenza e del Servizio

###### 1. Tipologia Utenza

Il servizio è svolto a favore dei seguenti utenti:

- Scuola d'infanzia Via Matteotti e le classi a tempo pieno di scuola primaria di I grado (n. cinque) del medesimo plesso ingresso via Firenze;
- Scuola d'infanzia "Unicef" sita in piazza Beethoven;



# “UNION 3”

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

## **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

– Scuola materna Dragoni in via Montessori

per un totale previsto di circa 180/190 pasti giornalieri (calcolati in base alla media statistica del decorso anno scolastico), salvo imprevisti.

### 2. Tipologia Servizio

Il servizio è svolto dal lunedì al venerdì, nei giorni previsti dal calendario scolastico.

Si prevede una fornitura di n. 39.000/40.000 pasti totali, secondo i dati ricavati nell'ultimo anno scolastico;

Il numero giornaliero dei pasti erogati alle scuole d'infanzia e primaria sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.

3. Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico.

4. I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

5. Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 120 comma 8 del D. Lgs. n. 23/2023, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

6. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

### Art. 4

#### Centro di produzione pasti.

1. I pasti oggetto del servizio dovranno essere prodotti dalla ditta appaltatrice presso i tre centri di cottura comunali siti presso i plessi scolastici indicati nell'articolo 3, dotati di capacità produttiva adeguata a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero dei pasti come previsto dal presente capitolato.

2. I locali dei centri cottura di proprietà del Comune e le attrezzature ivi presenti (elettrodomestici, stoviglie, pentolame e quant'altro necessario alla distribuzione ed alla preparazione dei pasti) verranno concessi alla ditta appaltatrice in comodato gratuito.

3. Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto tra le parti un inventario delle attrezzature e dei macchinari, nonché un verbale relativo allo stato dei luoghi dove si svolgerà il servizio.

4. Al termine dell'appalto si provvederà alla riconsegna i locali e le relative attrezzature e macchinari di cui al punto precedente, nelle medesime condizioni rilevate all'atto di consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi la ditta ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato.

5. Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, perdite o danneggiamenti non adeguatamente prevenuti, resta a totale carico della ditta aggiudicatrice.

6. E' fatto espresso divieto alla ditta aggiudicataria di utilizzare i centri cottura per la produzione di pasti non riguardanti il presente appalto.

7. La ditta aggiudicataria, in ogni caso, deve avere la disponibilità, a qualsiasi titolo, di un centro cottura alternativo ai centri di cottura comunali, da utilizzare in caso di emergenza, destinato alla ristorazione collettiva, con le seguenti caratteristiche: essere in possesso di tutte le autorizzazioni amministrative necessarie e delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i.; essere adeguato alla preparazione di un numero minimo di 180



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

pasti, nonché in possesso dei requisiti richiesti dall'art. 28 del DPR 327/1980 e di tutte le attrezzature tecniche, i materiali, le strumentazioni necessarie e mezzi di trasporto idonei per il perfezionamento dei servizi. Il Centro di cottura deve essere posto ad una distanza massima dal Comune di Lequile di KM 30. Il Centro di cottura alternativo ed ogni spesa ad esso associata ivi compresa la spesa del carburante dovuta alla distanza del centro dai luoghi di destinazione dei pasti sono a carico del soggetto gestore.

#### Art.5 Cauzione

1. A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi inerenti il servizio, derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che dovrà essere costituita in uno dei modi previsti dalla normativa vigente.
2. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.
3. Resta convenuto che alla scadenza dell'appalto la cauzione sarà svincolata con provvedimento del Responsabile del Settore.

#### Art.6 Responsabilità della Ditta - Coperture Assicurative

1. La Ditta appaltatrice risponde in ogni caso direttamente dei danni a persone e/o cose comunque provocati, anche dai propri dipendenti e/o collaboratori e/o fornitori, nell'espletamento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi di sorta nei confronti della stazione appaltante, sollevando pertanto espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità che al riguardo venisse mossa contro di esso.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.
3. La Ditta assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che derivassero all'utenza in conseguenza di ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice, esonerando il Comune da ogni responsabilità in merito. A tal fine, la Ditta stipula, presso una primaria Compagnia, idonea polizza assicurativa che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobili e contenuti), e ulteriore polizza per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune da ogni responsabilità. Copia delle polizze deve essere consegnata prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.
4. Le polizze dovranno contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi.



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** **CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE**

Art.7

Corrispettivo

1. Il prezzo a base d'asta è di euro 5,00 a pasto e l'importo presunto del contratto, calcolato sulla base del numero dei pasti complessivi presunti indicato nell'art. 3, è di euro 580.000,00, per l'intero periodo del servizio, compreso ogni costo necessario per la riduzione del rischio da Covid-19 come di altri rischi di infezione. Il numero dei pasti complessivo è da considerarsi indicativo, in quanto variabile in relazione al numero effettivo di iscrizioni e di presenze degli utenti, nonché degli effettivi giorni di esecuzione del servizio; gli eventuali scostamenti non danno diritto a variazioni del prezzo offerto. Non vi sono oneri per la sicurezza.
2. Il corrispettivo sarà pagato con cadenza mensile, dopo riscontro della prestazione effettuata e della regolare esecuzione del servizio e previa presentazione di fattura elettronica e prospetto mensile riepilogativo dei pasti erogati, distinti per Istituto scolastico, al quale dovranno essere allegati i buoni pasto, vistati dal personale scolastico, ritirati giornalmente dalle rispettive sedi scolastiche.
3. Il prezzo di aggiudicazione resterà fissato per tutto il periodo di durata dell'appalto.
4. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dalla Ditta nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali dei centri cottura e dei refettori, trasporto, consegna, personale ed ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Committente.

Art.8

Divieto di Cessione del Contratto - Subappalto

1. La Ditta aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad eseguire in proprio tutti i servizi, le forniture e le prestazioni comprese nel capitolato d'oneri oggetto del contratto.
2. Il contratto d'appalto non può essere ceduto, a pena di nullità.
3. E' fatto divieto di subappalto, stante l'opportunità di garantire continuità nelle modalità di esecuzione dell'appalto.
4. La violazione ai divieti stabiliti in materia di cessione e di subappalto del contratto costituisce motivo di risoluzione ipso iure del contratto stesso e d'incameramento della garanzia definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

Art. 9

Penali

1. La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 100,00 per ogni mancanza del primo, secondo, contorno, pane, frutta o altro componente del pasto (es. parmigiano, olio, ecc.).
- € 200,00 per temperature dei pasti fuori dai limiti di legge;
- € 200,00 per mancato rispetto dei limiti di tempo fra il termine di preparazione e somministrazione dei pasti sottoposti a celere deterioramento;
- € 200,00 per mancato rispetto dei limiti di tempo fra il termine del confezionamento e la consegna dei pasti qualora si dovesse far uso dell'ulteriore centro cottura di cui all'art. 17 del presente Capitolato;
- € 200,00 per porzioni inferiori alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate: le porzioni verranno valutate tenendo conto del calo di peso dovuto alla cottura (tabelle I.N.N.);
- € 1000,00 per fornitura pasti con carica microbica elevata;
- € 1000,00 per carenze igieniche strutturali del personale o di altro tipo;
- € 1000,00 per tossinfezione alimentare;



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

- € 500,00 per mancata applicazione H.A.C.C.P.;
- € 500,00 per variazione non autorizzata del menù.

2.L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza; ove possibile, saranno conservati per 24 ore i campioni che documentano quanto contestato. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

3.L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenga insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale prima della scadenza. L'Amministrazione Comunale può procedere, poi, nei confronti dell'Impresa aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

4.Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatte salve cause di forza maggiore, l'Impresa aggiudicataria sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno.

5.Il secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio, con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione Comunale.

6.Per casi di inadempienze non previste nel presente capitolato, ma analoghe a quelle sopra elencate, si procederà all'applicazione delle corrispondenti sanzioni.

#### Art. 10

##### Interruzione del Servizio

1. Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico, secondo le disposizioni dell'Autorità scolastica.
2. Il servizio appaltato deve considerarsi, ai sensi di legge, quale servizio pubblico e, quindi, per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di scioperi e/o assemblee del personale, sia scolastico che della ditta aggiudicataria, si dovrà in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, il Comune si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.
3. In ogni caso l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione.
4. Nel caso di interruzione del servizio imputabile dolosamente e colpevolmente alla Ditta, il Comune si riserva il diritto di chiedere il risarcimento dei danni subiti, nonché di applicare le penalità all'uopo previste dal presente capitolato e di promuovere le ulteriori azioni in danno a tutela dell'interesse pubblico.

#### Art. 11

##### Risoluzione del Contratto

1. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:
  - a) interruzione del servizio senza giusta causa;
  - b) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
  - c) cessione dell'attività ad altri;
  - d) mancata osservanza del divieto di subappalto;
  - e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie di legge nell'esecuzione del servizio;
  - g) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
  - h) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;



# “UNION 3”

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

## **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

- i) reiterati episodi di incuria igienica;
- j) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale (dopo tre contestazioni scritte);
- k) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi della Ditta derivati dal presente capitolato o dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.
2. Il Comune potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal D. Lgs. n. 36/2023.
3. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.
4. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di azioni di risarcimento per danni subiti.
5. Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata o pec.

### Art.12

#### Spese ed Oneri Fiscali

1. Tutte le spese di contratto, tasse, imposte, bolli, registrazioni, copie, sono a carico dell'impresa aggiudicataria, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente appaltante ivi comprese quelle relative alla pubblicazione al bando di gara e le risultanze dello stesso.

### Art.13

#### Disposizioni Finali

- 1.L'appaltatore si impegna ad eleggere domicilio presso il luogo del servizio.
- 2.Per ogni controversia sarà competente il Foro di Lecce.
- 3.E' fatto divieto all'Impresa aggiudicataria e al personale della stessa impiegato nel servizio di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme contenute nel D.Lgs. 30.06.2003 n.196 (codice in materia di protezione dei dati personali).
- 4.Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.
5. Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

## TITOLO II

### MENU

#### Art. 14

##### Determinazione del Menu

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche trasmesse dall'ASL territorialmente competente, articolati in menù primavera-estate e autunno-inverno, che qui si intendono richiamate e interamente trascritte.
2. La Ditta è tenuta ad affiggere ogni settimana, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù previsto.
3. Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, Sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dall'allegato dietetico.



## “UNION 3”

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** **CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE**

4. Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale e senza alcuna maggiorazione del prezzo, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

#### Art. 15

##### Struttura del Menu

1. Il menu è composto da: primo, secondo, contorno, pane fresco, frutta di stagione, acqua minerale naturale.

#### Art. 16

##### Diete Speciali e Diete Leggere

1. Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta del Comune, la Ditta assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL territorialmente competente, con pasti confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge.

2. La Ditta appaltatrice dovrà essere disponibile a preparare:

a) “*diete in bianco*” per bambini che ne facciano richiesta;

b) “*diete speciali*” per bambini con problemi di salute certificati dal medico (ad esempio celiachia o gravi intolleranze alimentari), e/o bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse;

c) “*diete alternative*” al menù del giorno in sostituzione del secondo piatto del giorno.

3. Per i bambini che si rifiutano di mangiare il cibo proposto, è previsto un piatto freddo sostitutivo composto da formaggio fresco e/o prosciutto, alternati.

4. La Ditta dovrà allestire menù personalizzati, concordati con il Dietista della ASL competente, per gli utenti affetti da: diabete, morbo celiaco, insufficienza renale, intolleranza al lattosio, favismo, allergie, colon irritabile ed altre patologie che richiedono schemi dietetici particolari.

5. Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica.

6. La Ditta, inoltre, dovrà allestire menù personalizzati nel rispetto delle diverse appartenenze religiose o per motivazioni di tipo filosofico-culturali (dieta vegetariana) senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

7. Tutti i casi di variazione al menù non possono comportare alcun ulteriore onere per il Comune.

#### TITOLO III

##### ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DERRATE ALIMENTARI

#### Art. 17

##### Disposizioni Igienico Sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo regolamento di esecuzione n°327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato

2. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.155/97).

3. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO  
MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** **CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE**

Art.18

Organizzazione del Servizio

1. Il servizio di refezione scolastica verrà effettuato dal lunedì al venerdì, in tutti i giorni previsti dal calendario scolastico, con previsione di n°180/190 pasti giornalieri agli alunni nell'arco del periodo scolastico considerato.
2. I pasti proposti dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù e non potranno essere precotti.
3. Il numero dei pasti sopra riportati, essendo presunti, sarà suscettibile di variazioni, in più o meno, senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta, in relazione alla effettiva presenza degli utenti.
4. Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente, sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni, verrà comunicato dalle Scuole alla Ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 della medesima giornata.
5. Tutte le operazioni inerenti la gestione del servizio di refezione scolastica devono essere effettuate con personale dipendente dalla Ditta e a suo carico.
6. In caso di sciopero, o per altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni o delle attività, la Ditta dovrà essere avvisata dalle scuole almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio, senza poter accampare diritto ad alcun compenso o indennizzo.
8. Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla preparazione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.
9. Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dal D.Lgs. 155/97.

Art. 19

Operazioni preliminari

1. Per la preparazione dei pasti la ditta si impegna ad osservare le direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL competente per territorio, che qui si intendono integralmente riportate e trascritte e facenti parte integrante del presente capitolato.
2. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le operazioni che precedono la cottura e/o la somministrazione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
  - i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per circa 12 ore con un ricambio d'acqua;
  - tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
  - tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a congelamento a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
  - i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
  - la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura;
  - la carne trita deve essere macinata in giornata;
  - il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato in giornata;
  - il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua, acidulata con limone;
  - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
  - le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
  - tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

#### Art. 20

##### Manipolazione e cottura

1. Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono rispettare le indicazioni fornite dagli organismi sanitari dell'Asl Lecce, che qui si intendono integralmente trascritte e facenti parti integranti del presente atto.
2. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio.
3. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.
4. L'impresa aggiudicataria provvederà, altresì, giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici, pavimenti e vetri; essa dovrà inoltre provvedere, nei modi previsti dalla legge, allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.
5. I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, mensa e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e trasportati fino ai cassonetti della nettezza urbana, con l'osservanza delle direttive locali e delle leggi vigenti in materia di raccolta differenziata.
6. L'impresa aggiudicataria dovrà farsi carico, inoltre, di effettuare almeno n. 4 cicli di pulizie straordinarie dei locali adibiti a mensa e centro cottura in concomitanza dell'inizio del servizio, ripresa dopo le vacanze natalizie e pasquali, e su richiesta dell'amministrazione comunale.

#### Art. 21

##### Caratteristiche delle Derrate

1. Tutti gli alimenti utilizzati per la mensa dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche sanitarie in vigore e di sola provenienza nazionale.
2. Tutto il materiale usato che venga a contatto con le sostanze alimentari deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.
3. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art.5 della L. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.
4. La Ditta aggiudicataria deve uniformarsi al D.Lgs. n.155/97, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, di fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei pericoli e punti critici di controllo).
5. Il pasto dovrà essere confezionato con derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati, di prima scelta e igienicamente ineccepibili, secondo il menù e le grammature previste nella tabella dietetica dell'Azienda Sanitaria competente territorialmente.
8. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.
9. La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori che dovranno fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche. Inoltre, la Ditta dovrà assicurarsi che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, anche in riferimento alla qualificazione biologica, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di sua fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.
10. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità dal punto di vista igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico. In particolare i prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali e,



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** **CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE**

per quanto possibile, a denominazione protetta. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

11. E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.
12. Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.
13. La tracciabilità delle derrate dovrà essere allegata alle fatture che la ditta aggiudicataria presenterà mensilmente per la successiva liquidazione del corrispettivo pattuito per l'erogazione del servizio.

#### Art. 22

##### Conservazione delle Derrate

1. Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'Impresa, alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito.
2. La Ditta deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:
  - a) Non congelare le materie prime acquistate fresche;
  - b) Non congelare il pane;
  - c) Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, ecc.;
  - d) Evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
  - e) Non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
  - f) Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.
3. Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M), devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs.111/92) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.  
Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.
4. I prodotti da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia).
5. L'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare la lista dei propri fornitori e restando comunque obbligata a comunicare ogni variazione che intervenga in seguito.
3. In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l'immediata sostituzione e la Ditta provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

#### Art. 23

##### Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.  
Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

#### Art. 24

##### Pasti Pre-Porzionati

1. Qualora nei locali scolastici non sia previsto il servizio di scodellamento, dovranno essere distribuiti pasti pre-porzionati con il sistema della mono-razione e dovranno essere trasportati in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità.

#### Art. 25

##### Distribuzione dei Pasti e Pulizia Locali



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** **CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE**

L'Impresa aggiudicataria dovrà assicurare, con proprio personale idoneo, il servizio di distribuzione dei pasti agli alunni, comprensivo delle seguenti operazioni lavorative:

- preparazione degli ambienti e pulizia del centro cottura dopo la preparazione ;
- porzionamento, scodellamento e distribuzione ai tavoli dei pasti (primo, secondo, contorno, pane, frutta e acqua);
- riassetto e pulizia dei tavoli;
- sistemazione e pulizia degli ambienti dopo i pasti;
- pulizia della frutta per i bambini.

Il personale addetto al servizio di cui al presente articolo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dalla normativa nazionale e comunitaria vigente.

I locali utilizzati per lo svolgimento del servizio dovranno essere tenuti costantemente puliti e al riparo da mosche, scarafaggi e animali in genere. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite immediatamente da ogni residuo.

In particolare, dovrà essere curata la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

#### TITOLO IV QUALITA' DEL SERVIZIO

##### Art. 26

##### Sistema Haccp e Sistema di Sicurezza

1. La Ditta ha l'obbligo di:

- presentare al Comune un sistema HACCP conforme alle prescrizioni legislative in vigore;
- predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi della legge 626/94.

2. La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P. . La Ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'A.S.L.

3. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. n. 155/97.

4. Come previsto dagli artt.2 e 3 del D. Lgs. n. 155/97, la Ditta aggiudicataria deve individuare, all'interno del proprio organico, il Responsabile Aziendale per la Sicurezza Igienico-Sanitaria, comunicandone il nominativo al Comune, agli Istituti Scolastici beneficiari del servizio ed alla Asl di competenza. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il Centro di cottura di produzione dei pasti e i locali di somministrazione dei pasti.

#### TITOLO V GESTIONE DEL PERSONALE

##### Art. 27

##### Personale

1. La preparazione, la cottura, la confezione, compreso il porzionamento dei pasti e la loro somministrazione dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dell'Impresa aggiudicataria.

2. Per come previsto dell'art. 57 del D. Lgs. n. 23/2023, essendo il presente contratto ad alta intensità di manodopera, l'impresa aggiudicataria assume formale impegno, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare prioritariamente il personale dipendente della precedente ditta affidataria, dediti da diversi anni ai servizi di che trattasi, nell'ottica del mantenimento



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** **CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE**

degli attuali livelli occupazionali e del promovimento della stabilità occupazionale applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D. lgs. n. 81/2015 per tutto il periodo di durata del servizio.

3. Il personale addetto non potrà essere inferiore alle seguenti unità:

- 3 cuoche, una per ogni centro cottura, con orario di servizio di ore 6 dalle 08.30 alle 14.30 dal lunedì al venerdì;
- 8 aiuto cuoche dal lunedì al venerdì, di cui n.1 presso il plesso di Montessori in Dragoni per ore 5 dalle ore 10:00 alle ore 15:00, n. 1 presso Unicef in Piazza Beethoven per ore 5 dalle ore 10:00 alle ore 15:00 e n. 6 presso il plesso di via Matteotti ( di cui n. 1 per ore 5 dalle ore 10.00 alle ore 15:00, n. 1 per ore 4,5 dalle ore 9:30 alle ore 14:00, n. 1 per ore 4 dalle ore 11:00 alle ore 15:00, n. 1 per ore 4 dalle ore 11.30 alle ore 15:30, n.1 per ore 3 dalle ore 12:30 alle ore 15:30 e n. 1 per ore 2,50 dalle ore 13:00 alle ore 15:30). Il suddetto personale oltre alla cottura dei pasti avrà anche il compito del relativo servizio di distribuzione e pulizia dei luoghi.
- Resta in potere della ditta aggiudicataria possibilità di organizzare il personale in dotazione secondo criteri di efficienza finalizzati a corrispondere al meglio alla organizzazione complessiva del servizio.
- La ditta aggiudicataria dovrà inviare al Servizio comunale Pubblica Istruzione l'elenco del personale impiegato.

5. L'impresa aggiudicataria resterà garante in qualunque momento dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, cottura, confezionatura, porzionamento, somministrazione, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualunque responsabilità in proposito.

6. Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e, dietro richiesta dell'Amministrazione Comunale, sottoposto ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

7. L'impresa assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente, nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto, in materia di obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

8. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice, che ne è unica responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa e/o di ogni indennizzo nei confronti del Comune.

9. L'impresa appaltatrice dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati. L'Amministrazione comunale provvederà ad eseguire le verifiche di competenza con richiesta del DURC.

10. L'impresa assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

11. A tutto il personale si dovrà applicare lo Statuto dei Lavoratori, nonché le assicurazioni, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previsti dalle leggi o regolamenti vigenti in materia.

12. L'inosservanza o il mancato adempimento degli obblighi sopra citati, accertata dall'Amministrazione direttamente o tramite altri enti preposti al controllo, comporta la possibilità di risoluzione del contratto successivamente stipulato tra le parti.

13. L'aggiudicataria sarà ritenuta responsabile della condotta del proprio personale e dovrà inoltre rispondere di qualsiasi danno ne potesse derivare al Comune o a terzi nell'adempimento del servizio. Il Comune si riserva di esercitare la facoltà di controllare la regolarità delle posizioni assicurative assistenziali e previdenziali riguardanti il personale impiegato nel servizio, provvedendo a sospendere i pagamenti alla ditta appaltatrice nel momento in cui si riscontrassero irregolarità in proposito.



## “UNION 3”

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** **CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE**

14.L' appaltatrice dovrà segnalare al Comune di Lequile il nominativo di un proprio incaricato con funzioni di responsabile del controllo e delle supervisioni, anche giornaliera, delle attività previste nel presente capitolato, munito di delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse verificarsi in relazione agli adempimenti previsti nel presente capitolato.

#### Art. 28

##### Vestiaro e Dispositivi di Protezione Individuale (Dpi)

1. La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti

a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e s.m.i. e per il contrasto all'emergenza sanitaria da Covid-19, se ritenuto necessario all'evolversi di nuovi picchi di rischio rilevati dalle Autorità sanitarie competenti ;

2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

#### OBBLIGHI ED ONERI

#### Art.29

##### Obblighi dell'Appaltatore

1. Oltre quanto previsto nelle restanti parti del presente capitolato, la Ditta ha l'obbligo di:

a) Garantire il rispetto della normativa relativa al contratto di lavoro del personale impiegato, della sicurezza sul lavoro e le norme relative all'assicurazione del personale. Il Comune si riserva il diritto di controllare l'applicazione delle clausole contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, mediante richiesta della documentazione probatoria. La mancata applicazione delle norme contrattuali sarà motivo di risoluzione del contratto.

b) Osservare tassativamente il menù settimanale così come previsto nelle tabelle dietetiche predisposte dall'Ufficio dell'ASL competente per territorio.

c) Garantire la continuità del servizio.

d) Provvedere alle spese relative a: derrate alimentari, acqua minerale naturale (250 ml. cad.), materiale di facile consumo, macchinari e prodotti per la pulizia delle attrezzature e arredi dei luoghi interessati al servizio in oggetto.

e) Garantire la massima riservatezza nell'utilizzo dei dati personali e delle informazioni relative agli utenti, vincolando in tal senso i propri operatori al segreto d'ufficio.

f) Assicurare continuità al rapporto tra utenza e operatore, limitando quanto più possibile la sostituzione del personale.

g) Sono, altresì, a carico dell'impresa tutti gli obblighi derivanti dal rispetto delle norme contenute nel D.Lgs. 626/94 e da altre leggi inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

h) Dovrà prendere visione ed essere a conoscenza dei rischi specifici esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare, esonerando a tale proposito il Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo, assumendo a proprio carico le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

i) L'impresa dovrà provvedere, inoltre, alla fornitura di posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

#### Art. 30

##### Oneri a Carico del Comune

1. In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna a garantire:

- la disponibilità dei centri cottura e dell'attrezzatura e macchinari già in dotazione degli stessi, concedendoli in comodato alla ditta aggiudicataria, e degli ambienti presso i plessi scolastici adibiti al servizio;



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO  
MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

- la fornitura di acqua, energia elettrica e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
- la manutenzione straordinaria, concernente impiantistica ed edilizia, dei centri cottura e degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- la sistemazione di locali e arredi danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale, diversamente, ne risponde o provvede direttamente a proprie spese.

#### TITOLO VII

#### PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

##### Igiene dei Locali e delle Attrezzature

#### Art.31

La Ditta deve provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà del Comune, da essa utilizzati per garantire le prestazioni contrattuali.

#### Art. 32

##### Manutenzione Ordinaria

1. La Ditta dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature, compreso, per queste ultime, il perfetto funzionamento.
2. Restano a carico della Ditta aggiudicataria:
  - le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
  - le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali;
  - la fornitura di ogni attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto, ove non fornita dalla stazione appaltante;
  - la rimozione e il successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti.

#### Art. 33

##### Rifiuti

1. I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori, preferibilmente muniti di rotelle, a tenuta, facilmente vuotabili e asportabili. L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti è a carico della Ditta.
2. I contenitori dei rifiuti devono essere posti in apposite aree all'uopo indicati dal Comune. La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

#### TITOLO X

#### VIGILANZA E CONTROLLO

#### Art. 34

##### Organismi Preposti al Controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
  - i competenti Servizi dell'A.S.L.;
  - il Comune;
  - la/il Commissione/Comitato Mensa comunale, se costituita/o.



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

### **CENTRALE UNICA COMMITTENZA** ***CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE***

Art. 35

Tipologia dei Controlli

1. I controlli, articolati in ispezioni e accertamenti analitici di laboratorio, saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. I tecnici incaricati dal Comune, i componenti la Commissione Mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.
3. Controlli sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati in ogni fase del servizio e nei locali ad esso adibiti, in ogni momento, dal personale sanitario e dal personale a ciò incaricato dal Comune.
4. Controlli igienici si effettueranno preventivamente all’inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell’espletamento del servizio, che sulle derrate ed il materiale impiegato.
5. Ispezioni igienico-sanitari potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni.

Art. 36

Tipologia e Modalità dei Controlli Effettuati dalla Commissione/Comitato Mensa comunale

1. I componenti della Commissione/Comitato Mensa ( se costituite) potranno effettuare controlli nei refettori e presso il centro di cottura dei pasti. I controlli presso il centro di cottura possono essere effettuati per un massimo di quattro volte al mese; in tale occasione i componenti della Commissione/Comitato devono indossare apposito camice bianco, copricapo e mascherina monouso.
2. I controlli effettuati saranno articolati in:
  - A. controlli a vista del servizio
  - B. verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza).

#### ALLEGATI AL CAPITOLATO

- 1) Nota ASL Lecce prot. 156457 del 05.11.2020 avente ad oggetto “ indicazioni nutrizionali per scuole dell’infanzia, primaria e secondaria A.S. 2020/2021 e relativi allegati , e precisamente:
- 2) Allegato I
- 3) Allegato II
- 4) Allegato III
- 5) Nota Regione Puglia A00/152 2751 del 14/08/2020 avente ad oggetto “Indicazioni specifiche per refezione scolastica A.S. 2020/2021 – Ministero Istruzione in materia di COVID 19”.



## **“UNION 3”**

UNIONE DEI COMUNI DI  
**ARNESANO - CARMIANO – COPERTINO – LEQUILE - LEVERANO**  
**MONTERONI - PORTO CESAREO – VEGLIE**

PROVINCIA DI LECCE

Sede Legale: Via Filippo Turati n. 5 - 73045 LEVERANO  
tel. 0832.600222 Fax 0832.600304

Sito internet: [www.union3.gov.it](http://www.union3.gov.it) - E-mail: [affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it](mailto:affarigenerali@unionedicomuniunion3.le.it)  
C.F. 03716900752

**CENTRALE UNICA COMMITTENZA**  
*CENTRO DI COSTO COMUNE LEQUILE*