COMUNE DI STIGLIANO

APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELL'ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO DI STIGLIANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026-2027/ 2027-2028/ 2028-2029

CUP: **D59I26000780004**

CIG: _____

AREA AMMINISTRATIVA

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Dott. Giovanni Robortella

Progetto

"SERVIZO MENSA SCOLASTICA

PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026-2027/ 2027-2028/ 2028-2029"

Livello di progettazione unica ai sensi dell'art. 41 comma 2 allegato I.7 del Decreto legislativo 31 marzo 2023 n. 36

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Sommario

PREMESSE 5
SEZIONE 1 – RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA 6
1. ***Premesse*** 6
2. ***Descrizione del servizio*** 6
2.1. **Contesto e modalità di svolgimento del servizio** 6
2.2. **Tabella dietetica** 6
2.3. **Buono pasto elettronico** 6
SEZIONE 2 – CAPITOLATO TECNICO 7
Art. 1: ***Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio*** 7
Art. 2: ***Durata dell'appalto*** 8
Art. 3: ***Importo a base d'asta*** 8
Art. 4: ***Procedura di affidamento e criterio di aggiudicazione*** 8
Art. 5: ***Prezzo del pasto*** 9
Art. 6: ***Modalità di pagamento*** 10
Art. 7: ***Modalità di svolgimento del servizio*** 10
Art. 8: ***Utenza presumibile*** 11
Art. 9: ***Inizio del servizio*** 12
Art. 10: ***Materie prime da utilizzare – preparazione dei pasti*** 12
Art. 11: ***Diete speciali*** 12
Art. 12: ***Buono pasto*** 13
Art. 13: ***Divieto di modifiche introdotte dall'appaltatore*** 13
Art. 14: ***Condizioni e obblighi a carico della ditta appaltante*** 13
Art. 15: ***Sistema Di Autocontrollo Igienico (HACCP)*** 15
Art. 16: ***Predisposizione e somministrazione dei pasti*** 16
Art. 17: ***Igiene della produzione, confezione e deposito*** 17
Art. 18: ***Generi alimentari vietati*** 19
Art. 19: ***Qualità e tipologie delle derrate alimentari*** 20
Art. 20: ***Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari*** 22
Art. 21: Prevenzione e gestione dei rifiuti 22
Art. 22: ***Personale e clausola sociale*** 23

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Art. 21: ***Vestiario ed idoneità sanitaria*** 26
Art. 22: ***Norme di riferimento*** 26
Art. 23: ***Concessione in uso dei locali, impianti e attrezzature*** 27
Art. 24: ***Controlli di qualità della produzione e del servizio*** 28
Art. 25*: Garanzia definitiva* 30
Art. 26*: Responsabilità e coperture assicurative rischi* 31
Art. 27*: Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria* 31
Art. 28*: Foro competente* 32
Art. 29: ***Rispetto della normativa in materia di miglioramento e tutela della salute dei lavoratori*** 32
Art. 30: ***Affidamento ed esecuzione del servizio*** 32
Art. 31: ***Stipulazione del contratto*** 32
Art. 32: ***Inadempimenti e penalità*** 33
Art. 33*: Risoluzione del contratto* 33
Art. 34*: Recesso* 34
Art. 35*: Subappalto* 35
Art. 36: Sciopero 35
Art. 37: ***Referente della ditta*** 35
Art. 38: ***Controlli sul servizio*** 35
Art. 39: ***Domicilio dell'appaltatore*** 35
Art. 40: ***Trattamento dati personali da parte dell'appaltatore*** 35
Art. 41: ***Informativa trattamento dati personali (art. 13 – Reg. UE n. 677/2016)*** 36
Finalità del trattamento 36
Titolare del trattamento 36
Responsabile della protezione dei dati (DPO) 36
Responsabile del trattamento 36
Modalità di trattamento 36
Ambito di comunicazione e diffusione 36
Diritti dell'interessato 37
Art. 42: ***Norma di rinvio*** 37
SEZIONE 3 – DOCUMENTO DI STIMA ECONOMICA 38
1. ***Definizione degli importi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso*** 38

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

2. ***Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio*** 39

2.1. Costo della manodopera 40

2.2. ***Quadro e costi analitici delle attività interferenti*** 41

SEZIONE 4 – SCHEMA DI CONTRATTO 43

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

PREMESSE

Il presente documento è redatto in conformità alle disposizioni di cui all'art. 41, comma 2, dell'Allegato I.7 al Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante il Codice dei contratti pubblici, che disciplina i contenuti minimi della progettazione relativa agli affidamenti di lavori, servizi e forniture.

Ai sensi della suddetta disposizione, il progetto deve essere corredato dalla documentazione tecnica, amministrativa ed economica necessaria a descrivere compiutamente l'intervento, le modalità di esecuzione e la relativa quantificazione economica.

In particolare, il presente progetto è composto dalla seguente documentazione:

1. Relazione generale illustrativa;
2. Capitolato tecnico;
3. Documento di stima economica.
4. Schema del contratto.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

SEZIONE 1 – RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

1. *Premesse*

Il servizio di mensa scolastica, prioritario per il supporto al diritto allo studio, è considerato un Servizio Pubblico Essenziale ai sensi dell'art. 1, comma 1 della L. 12 giugno 1990, n. 146.

Il Comune di Stigliano intende, come ogni anno, provvedere all'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti) destinato agli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria, della Scuola Secondaria di I grado e al personale scolastico docente e ATA dell'Istituto Omnicomprensivo di Stigliano.

2. *Descrizione del servizio*

Il Comune di Stigliano intende procedere all'indizione di una gara d'appalto per l'affidamento del servizio di mensa scolastica (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti) per n. 3 Anni Scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029 destinato agli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria, della Scuola Secondaria di I grado e al personale scolastico docente e ATA dell'Istituto Omnicomprensivo di Stigliano.

2.1. Contesto e modalità di svolgimento del servizio

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina, messa a disposizione dall'Amministrazione, sita presso l'Istituto ubicato in Via Berardi.

2.2. Tabella dietetica

I pasti, costituiti da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert e acqua minerale naturale non gassata, dovranno essere prodotti in base alla Tabella Dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera.

La ditta appaltatrice dovrà eventualmente fornire anche "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentali), previa richiesta dell'Amministrazione Comunale e dovrà impegnarsi, inoltre, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura.

2.3. Buono pasto elettronico

L'Amministrazione Comunale, si avvarrà del sistema di gestione elettronico di acquisto e gestione elettronica delle prenotazioni su piattaforma "*Donacod*" già in uso da parte dell'Amministrazione Comunale.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

SEZIONE 2 – CAPITOLATO TECNICO

Art. 1: *Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio*

Il presente Capitolato Speciale di Appalto disciplina l'affidamento del "*Servizio di mensa scolastica per gli Anni Scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029*" (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti) destinato agli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I grado e al personale scolastico docente/ATA che ne abbia diritto.

Il servizio prevede che l'aggiudicatario provveda a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento, nella specie e quantità pro-capite stabilita dalla tabella dietetica formulata dall'ASM;
- preparazione dei pasti con l'attrezzatura dell'appaltatore, oltre a quella in dotazione dalla Stazione appaltante di cui all'allegato 4;
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- predisposizione dei refettori e dei tavoli per i pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- riassetto e lavaggio locali;
- lavaggio e riordino stoviglie e attrezzature utilizzate;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- adozione di misure di sicurezza, di igiene e salubrità.

I locali e le attrezzature devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia; la Ditta è obbligata alla pulizia di tali locali, alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti provvedendo altresì alla fornitura del materiale di pulizia occorrente.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri per quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio. Fanno capo altresì alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Nel rispetto delle prestazioni da erogare l'appaltatore organizzerà l'attività nel modo che riterrà più opportuno e conveniente.

Il servizio di cui al presente capitolato è rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I grado e al personale scolastico docente/ATA che ne abbia diritto

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

dell'Istituto Omnicomprensivo "Rocco Montano" del Comune di Stigliano.

Art. 2*: Durata dell'appalto*

Il servizio avrà durata pari agli Anni Scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029, in particolare nei periodi così di seguito descritti:

- dal 1° ottobre 2026 al 31 maggio 2027;
- dal 1° ottobre 2027 al 31 maggio 2028;
- dal 1° ottobre 2028 al 31 maggio 2029;

È fatta salva la possibilità da parte dell'Ente di ricorrere all'esecuzione in via d'urgenza ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. 36/2023.

Sarà facoltà dell'Ente dare inizio al rapporto anche in date successive a quelle sopra indicate in relazione alla data di perfezionamento dell'aggiudicazione nonché in relazione a eventuali disposizioni nazionali e regionali.

Art. 3*: Importo a base d'asta*

L'importo complessivo presunto dell'appalto, pari ad **€ 333.535,00** (IVA esclusa), è stato desunto applicando il prezzodel singolo pasto, calcolato in **€ 5,00** (IVA esclusa), moltiplicato il numero presunto dei pasti da fornire per tutta la durata del servizio (dal 1° ottobre 2026 al 31 maggio 2027, dal 1° ottobre 2027 al 31 maggio 2028 e dal 1° ottobre 2028 al 31 maggio 2029), calcolato in n. **66707**.

Art. 4: *Procedura di affidamento e criterio di aggiudicazione*

Il servizio verrà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La gara verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 108 comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una Commissione Giudicatrice, nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 93 del D.Lgs. n. 36/2023.

Tale Commissione provvederà ad attribuire ai concorrenti il punteggio massimo di 100 punti, secondo i seguenti fattori ponderali:

- OFFERTA TECNICA: massimo punti 80;
- OFFERTA ECONOMICA: massimo punti 20.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Art. 5: ***Prezzo del pasto***

La determinazione del prezzo a base d'asta del servizio di refezione scolastica è stata effettuata nel rispetto dei criteri previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, tenendo conto della necessità di garantire un adeguato livello qualitativo del servizio, della copertura dei costi di gestione e di un congruo utile d'impresa, in coerenza con le ordinarie dinamiche di mercato.

Il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, recante i Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, individua un costo medio stimato del pasto pari ad almeno euro 5,00 (fonte: Relazione tecnica per la revisione dei CAM, Università degli Studi di Milano, 2017), considerando un'incidenza delle derrate alimentari pari al 35-40% del costo complessivo del pasto.

Nella determinazione della base d'asta si è tenuto conto delle caratteristiche qualitative delle derrate alimentari richieste dal Capitolato, delle prescrizioni del menù, delle percentuali minime di prodotti biologici, DOP, IGP e STG previste dai C.A.M., nonché dei prezzi medi rilevati presso le Camere di Commercio e ISMEA.

Il costo della manodopera è stato stimato, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, tenendo conto del personale impiegato dall'ultimo gestore del servizio e del costo orario del lavoro risultante dalle tabelle ministeriali vigenti per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

Le valutazioni poste a fondamento della determinazione della base d'asta sono altresì supportate da un'indagine di mercato relativa ad analoghi affidamenti effettuati da altre amministrazioni comunali e dalle indicazioni contenute nella nota ANAC "Linee Guida Ristorazione mense scolastiche" del 4 giugno 2025.

Il prezzo posto a base di gara è fissato in Euro 5,00 per ciascun pasto ordinato giornalmente, oltre IVA nella misura di legge.

Di seguito il dettaglio indicativo delle principali componenti di costo (IVA esclusa):

COSTI SINGOLO PASTO	VALORI PERCENTUALI	VALORI IN €
Costo derrate alimentari	39,00%	1,9500
Costo manodopera	54,00%	2,7000

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Materiale ausiliario (materiale di pulizia, detergenti, ecc.)	2,00%	0,1000
Adempimenti D.Lgs. 81/2008 – rischi da interferenza (non soggetti a ribasso)	1,00%	0,0500
Utile d'impresa	2,00%	0,1000
Investimenti / Ammortamenti	2,00%	0,1000
TOTALE	100%	5,00 €

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati automaticamente, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano i seguenti indici PC e IR di cui alla tabella D.3 dell'art. 11 dell'Allegato II.2-bis al Codice. Al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva indicate al primo capoverso, si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante.

Art. 6: *Modalità di pagamento*

Il corrispettivo complessivo dell'appalto così come offerto dall'aggiudicatario in sede di gara, si intende comprensivo di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente Capitolato Speciale di Appalto.

I pagamenti verranno disposti dal Responsabile Unico del Progetto con cadenza mensile dietro presentazione di regolare fattura. Gli stessi saranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricezione al protocollo comunale del documento fiscale. Sulle fatture da trasmettere al Comune dovranno essere indicati il numero di pasti effettivamente serviti nel mese di riferimento e il CIG richiesto al momento di attivazione della procedura di gara.

La cessione di crediti o qualunque procura dell'appaltatore in favore di terzi sono vietate qualora non siano riconosciute dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio.

Art. 7: *Modalità di svolgimento del servizio*

Il servizio sarà effettuato in base alle esigenze didattiche di ogni scuola e dovranno essere serviti nei seguenti giorni e orari:

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Scuola	Orario di somministrazione	Giornate di frequenza pomeridiana
Scuola dell'Infanzia	Ore 12:30	5 (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì)
Scuola Primaria	Ore 12:30	5 (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì)
Scuola Secondaria I grado	Ore 13:30	2 (martedì e venerdì)

I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa dell'Istituto Omnicomprensivo di Stigliano sito in Via Berardi.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie,pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, quest'ultima dovrà servire in alternativa un pasto freddo la cui composizione sarà concordata il giorno precedente con l'Ufficio competente dell'Ente e dovrà essere attinente agli alimenti previsti nel menu.

Il numero dei pasti da fornirsi è stato stimato in **66707** (sessantaseimilasettecentosette) per tutta la durata del contratto. Il numero dei pasti è puramente indicativo e non è impegnativo per il Comune di Stigliano in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti. Il Comune di Stigliano, inoltre, si riserva la facoltà di variare, per sopravvenute modifiche di ordine organizzativo e didattico, anche le sedi scolastiche.

Art. 8: *Utenza presumibile*

Il numero presumibile dell'utenza è così come di seguito:

- A. S. 2026/2027: di n. 164 utenti (alunni e adulti) per un totale di circa 23.712 pasti annui
- A. S. 2027/2028: di n. 159 utenti (alunni e adulti) per un totale di circa 23.060 pasti annui.
- A. S. 2028/2029: di n. 145 utenti (alunni e adulti) per un totale di circa 19.935 pasti annui.

Il numero dei pasti riportato è da intendersi come meramente indicativo.

Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica, quelle dovute a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso altre scuole, senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sulla Stazione appaltante e quelle dovute ad eventuale diversa gestione di uno o più punti di distribuzione.

Inoltre, la fornitura dei pasti nelle scuole e la preparazione dovranno avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Il pagamento dei pasti sarà effettuato,

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

previo riscontro da parte dell'ufficio, sul numero di pasti realmente erogato.

Art. 9: ***Inizio del servizio***

La Ditta aggiudicatrice deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dalla Stazione appaltante, nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dalla stessa.

La Stazione appaltante si riserva di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata del servizio.

Art. 10: ***Materie prime da utilizzare – preparazione dei pasti***

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci. Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente. La ditta appaltatrice dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

II pasto giornaliero è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert eacqua minerale naturale non gassata.

I pasti dovranno essere prodotti in base alla Tabella Dietetica predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera (Allegato 1).

La ditta appaltatrice dovrà rispettare scrupolosamente la Tabella Dietetica con le indicazioni contenute in tutte le sue parti.

Art. 11: ***Diete speciali***

La ditta appaltatrice dovrà eventualmente fornire "*diete speciali*" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentali), previa richiesta dell'Amministrazione Comunale. La ditta potrà constatare la coerenza della richiesta dell'Amministrazione verificando presso l'Ufficio preposto le autorizzazioni dell'Azienda Sanitaria.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Art. 12: *Buono pasto*

L'Amministrazione Comunale, si avvarrà del sistema di gestione elettronico di acquisto e gestione elettronica delle prenotazioni su piattaforma "*Donacod*" e già in uso da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'affidatario visualizzerà il numero dei pasti prenotati, accedendo ad un'area riservata del sistema gestionale della mensa messo a disposizione dall'Ente. All'interno di questa area sarà possibile visualizzare in tempo reale il numero dei pasti prenotati per il giorno corrente suddivisi per classe, che dovrà essere considerato definitivo dopo le ore 10:00 *(ora limite per la prenotazione/cancellazione dei pasti da parte degli utenti, nonché un report dettagliato dei pasti erogati nei giorni precedenti).*

Il costo del buono pasto, a carico dell'utente, è fissato ad € 1,70 a pasto per tutti gli alunni.

Art. 13: *Divieto di modifiche introdotte dall'appaltatore*

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore se non preventivamente disposta e approvata dal Comune di Stigliano. Le modifiche non preventivamente autorizzate non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

Art. 14: *Condizioni e obblighi a carico della ditta appaltante*

Sono a carico della ditta appaltatrice i seguenti obblighi:

a) fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella Tabella Dietetica in base alle caratteristiche merceologiche, predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera *(Allegata agli atti di gara di cui forma parte integrante esostanziale)* di definizione del menu, compresa la fornitura dell'acqua minerale naturale non gassata;
b) fornitura di tovaglie, tovaglioli di carta, bicchieri, stoviglie e carta igienica per i servizi; la ditta, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste:
   - le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta *Oeko tex standard 100* o "*Global Organic Textile Standard*" o equivalenti;
   - le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio "*Programme for Endorsement of Forest Certification schemes*" o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe, e se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

c) preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici e in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;

d) messa a disposizione di personale qualificato sufficiente a garantire la preparazione, la distribuzione e la consegna dei pasti agli utenti, nonché personale e fornitura di materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, devono essere usati detergenti con l'etichetta dii qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

e) pulizia giornaliera e ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL di Matera ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse, dei centri di cottura e dei refettori.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi dell'appalto:

a) misure di sanificazione ambientale, detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti,servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che ai refettori. Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

b) qualità delle materie prime e del servizio mensa. Per le materie prime, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

- assicurare la immediata constatazione della denominazione commerciale del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle normevigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
- pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta appaltatrice di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

Al personale di cucina spetta l'obbligo di un corretto controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del loro utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dalfumare nei luoghi e negli orari di lavoro e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

Art. 15: *Sistema Di Autocontrollo Igienico (HACCP)*

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto *(elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato)*.

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della ditta medesima — la qualifica di "Responsabile dell'industria alimentare" senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Stigliano o di altro organo comunale.

Il Responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Art. 16: *Predisposizione e somministrazione dei pasti*

La ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle allegate al presente capitolato.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Amministrazione Comunale riterrà opportuno apportare, anche su proposta dell'utenza o in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, preparazioni o fornitori giudicati insindacabilmente poco graditi, anche su segnalazione della commissione mensa, sentito il parere vincolante del Servizio di Dietologia dell'Asl Matera e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

1) In particolare dovrà fornire:
   - *diete leggere*, a seguito di richiesta dei genitori da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di tregiorni consecutivi;
   - *diete speciali,* a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
   - *diete* legate a particolari *convinzioni religiose o culturali*: i genitori potranno richiedere per

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

i propri figli dieteparticolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare;

- *richieste personalizzate,* formulate dai genitori con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenzesoggettive e oggettive.

2) Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" per gli alunni delle scuole qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 48 ore prima, e lostesso dovrà essere messo a disposizione prima della partenza.

Art. 17: *Igiene della produzione, confezione e deposito*

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1) Il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
   - *togliere anelli e braccialetti*
   - *lavarsi accuratamente le mani*
   - *indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari*
2) Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
3) L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.
4) Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
5) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
6) Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima;

7) I prodotti a lunga conservazione - quali pasta, riso, legumi, cereali, farina, ecc. - devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
8) Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
9) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
10) Tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
11) Le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
12) I prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante de-congelatore o forno a microonde;
13) La porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
14) La carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
15) Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
16) Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
17) Le porzionature di prosciutto, bresaola e formaggi devono essere effettuate nella giornata

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

stessa in cui verranno consumati;

18) Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;

19) Per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;

20) La pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;

21) Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;

22) Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;

23) È vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;

24) Gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Art. 18: *Generi alimentari vietati*

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

- *carni al sangue;*
- *cibi fritti;*
- *succo di limone confezionato;*
- *maionese;*
- *residui dei pasti dei giorni precedenti;*
- *dado da brodo o preparati contenenti glutammato;*
- *fiocchi di patate;*
- *conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;*
- *verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.*

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare sul menu in uso.

La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Art. 19: *Qualità e tipologie delle derrate alimentari*

1) È a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.
2) Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona locale e del comune di Stigliano.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

3) L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.
4) È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. È altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).
5) In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.
6) Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:
   - cuocere le verdure al forno o a vapore;
   - somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
   - consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.
7) La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.lgs. 36/2023 l'Aggiudicatario deve assicurare le percentuali minime di approvvigionamenti di materie prime e merci nonché di utilizzi di macchinari e prodotti previste nell'allegato 1 al D.M. 10.03.2020 "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (Allegato 2) e, per le parti applicabili anche se non costituenti il servizio principale di appalto, nel D.M. 29/01/2021"Criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti" ed al Decreto 3 agosto 2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica: "Approvazione del piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione 2023".

L'Aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati, almeno 15 giorni prima dell'inizio effettivo del servizio di refezione ed in ogni occasione di variazioni di prodotti utilizzati, al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Art. 20: *Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari*

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono essere altresì somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari devono essere monitorate, e se necessario, attivare le misure di recupero appropriate, che possono essere:

- Attivarsi con i soggetti competenti per trovare soluzioni idonee per i bambini che dovessero attuare un comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- Collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Art. 21: Prevenzione e gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu o a esigenze tecniche specifiche (ad esempio per i celiaci).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale competente. Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Art. 22*: Personale e clausola sociale*

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente appalto, 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, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate, ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs n. 36/2023 cui espressamente si rinvia.

Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con l'Amministrazione comunale.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nella seguente tabella:

N.	QUALIFICA	CCNL	DATA DI ASSUNZIONE	% PART TIME	LIVELLO	NOTE *(scatti di anzianità, ecc..)*
1	Cuoco	T141	11/11/2024	50 %	B1	
2	Aiuto cuoco	T141	11/11/2024	50 %	B1	
3	Addetto Servizio mensa	T141	11/11/2024	50 %	A2	
4	Addetto Servizio mensa	T141	11/11/2024	50 %	A2	
5	Addetto Servizio mensa	T141	11/11/2024	50 %	A2	
6	Addetto Servizio mensa	T141	11/11/2024	50 %	A2	

COSTI ANNUI MANODOPERA (per un totale di 24 mesi)

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

- Contratto applicato: CCNL *Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Turismo* (codice CNEL: H05Y). Il costo annuo per i lavoratori dipendenti da aziende del settore *Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva"* è quello desumibile dal vigente CCNL Pubblici Esercizi, aggiornato con Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 63 del 10 luglio 2025 reperibile al seguente link: https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/rapporti-di-lavoro-e-relazioni-industriali/focus-on/analisi-economiche-costo-lavoro/pagine/settore-ristorazione-collettiva
- Si è calcolato l'impegno orario giornaliero, per le varie figure professionali che concorrono a vario titolo all'espletamento del servizio di mensa scolastica;
- Il monte ore settimanale, pertanto, calcolato su cinque giorni di mensa, è di complessive **ore 105**;

Il servizio dovrà essere effettuato con personale proprio della ditta appaltatrice in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio e prima di ogni variazione successiva, i nominativi degli addetti al servizio e dovrà impiegare personale adeguato, idoneo e fornito di tutte le istruzioni e materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà dotarsi in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.).

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta dovrà osservare le prescrizioni e adottare le misure generali di sicurezza.

Il personale è tenuto a:

- osservare, nell'espletamento del servizio, un contegno dignitoso ed educato nei confronti degli utenti e di coloro con i quali venga a contatto in ragione del servizio stesso, nonché curare il decoro del proprio aspetto e del proprio abbigliamento;
- essere munito di distintivo di riconoscimento, riportante le generalità del soggetto e della ditta che gestisce il servizio;
- osservare scrupolosamente quanto previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e rispettare rigorosamente quanto stabilito nello stesso;

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

- comunicare eventuali lamentele, disfunzioni, incidenti e qualsiasi altra circostanza ritenuta rilevante, riscontrata durante il servizio, al proprio responsabile il quale ha l'obbligo di riferire al Comune.
- osservare, nei rapporti con l'utenza, un comportamento di civile rispetto della persona ed un contegno, sempre e comunque, decoroso ed adeguato alla particolare età degli utenti e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.

La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione in qualità di ente appaltante.

La ditta appaltatrice è tenuta ad applicare al proprio personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sederegionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale,per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene del lavoro, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. Detti obblighi, vincolano la ditta anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.

La ditta appaltatrice è altresì tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti o che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto in materia di assunzione del personale. È responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali e assicurativi, da altri organi di vigilanza odallo stesso ente appaltante e comunque s'impegna a mantenere indenne il Comune di Stigliano da ogniconseguenza.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il proprio personale addetto al servizio contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

(D.Lgs. n. 81/2008).

L'inottemperanza di tali obblighi, accertata dall'Amministrazione o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro,può essere causa di risoluzione del contratto. Resta comunque salva la possibilità per l'Amministrazione di trattenere, sulle somme da corrispondere all'appaltatore, un ammontare ritenuto adeguato a garantire l'adempimento degli obblighi contributivi. Il pagamento in favore dell'appaltatore delle somme così accantonate non avverrà finoa quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per gli accantonamenti di cui sopra la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezioni e non avrà titolo ad alcun risarcimento, né potrà avanzare pretesa alcuna per interessi di qualsiasi specie.

Art. 21: ***Vestiario ed idoneità sanitaria***

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nominativo del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito,se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria del Comune di residenza, nonché, nel caso di provenienza da altri Comuni diversi da quello nel quale opera, di una dichiarazione dell'Autorità competente, attestante che agli interessati non era stato negato e per quali motivi, il predetto libretto.

Entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice dovrà depositare presso il Comune, l'elenco dei libretti di idoneità sanitaria e delle suddette dichiarazioni ecertificazioni. I predetti libretti, avendo validità annuale, dovranno essere rinnovati prima della scadenza.

Art. 22: ***Norme di riferimento***

Il servizio viene appaltato in base alle seguenti disposizioni legislative e regolamentari vigenti in

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

materia:

- Decreto Legislativo n. 36/2023 in quanto applicabile o richiamato;
- prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale di Appalto;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – quali tabella dietetica, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti, ecc.;
- Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010;
- le disposizioni contenute nel codice civile ed altre disposizioni normative emanate in materia per quanto non regolato dalle norme sopra richiamate.

La ditta appaltatrice sarà tenuta ad osservare la normativa vigente del settore, compresi i provvedimenti adottati ed entrati in vigore in data successiva a quella dell'affidamento del servizio. Il "Servizio di mensa scolastica" è daconsiderarsi ad ogni effetto "servizio pubblico" e per nessun motivo deve essere sospeso, interrotto o abbandonato.Nello svolgimento del servizio, pertanto, la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M.27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Art. 23: ***Concessione in uso dei locali, impianti e attrezzature***

Alla ditta appaltatrice saranno concessi in uso gratuito i locali adibiti a cucina come da planimetria allegata (Allegato 3). Il Comune fornirà la certificazione di agibilità dei locali. Saranno concessi, inoltre, in uso gli impianti e le attrezzature (Allegato 4) che si trovano nei locali di cucina alla data di inizio del contratto.

L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti e attrezzature, sottoscrivendo il relativo verbale.

Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:

- l'installazione delle attrezzature relative alla preparazione e conservazione delle materie prime;

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

- la presentazione della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune;
- la fornitura degli armadietti per i lavoratori;
- l'ordinaria manutenzione dei locali;
- qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso;
- tutti gli oneri inerenti alla gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie, delle altre attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia.

Art. 24: *Controlli di qualità della produzione e del servizio*

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee,senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Stigliano e comprendente:
  - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

quanto previsto dal presente capitolato;
- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti.

- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;

I rappresentanti del comitato mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Ai fini del controllo igienico-sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, le seguenti analisi:

Tipologia di analisi	Frequenza	Tipologia di analisi
Campionatura su carne	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prodotti ittici	Mensile	Microbiologica
Campionatura su formaggio	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Mensile	Microbiologica
Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale)	Quindicinale	Microbiologica

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nelle «Linee guidaper la ristorazione collettiva scolastica».

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Con le stesse modalità il Comune disporrà l'esecuzione - su derrate e prodotti alimentari scelti a insindacabile giudizio della stazione appaltante - di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici.

Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionaleal momento vigente o ai valori indicati dall'impresa in sede di offerta.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, ilquale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 26, salvo il diritto al risarcimento dei maggioridanni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

Art. 25*: Garanzia definitiva*

La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una "garanzia definitiva" il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

La "garanzia definitiva" dovrà essere costituita, a scelta, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023., pari al 10% dell'importo contrattuale netto.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Tale garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali sia rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico, dovrà presentare fotocopia autentica del certificato di sistema di qualità conforme come sopra detto, ovvero dovrà autocertificarne il possesso.

La garanzia sarà svincolata ai sensi della normativa vigente.

Art. 26*: Responsabilità e coperture assicurative rischi*

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente, sia in sede civile sia penale, di tutti i danni arrecati a persone o cose comunque connessi all'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni conseguente risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

A tal fine, la ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare, a propria cura e spese, con primaria Compagnia assicurativa, idonee polizze assicurative a copertura dei rischi derivanti dalla gestione del servizio di refezione scolastica, comprese la responsabilità civile verso terzi e verso prestatori d'opera, nonché i danni derivanti dall'esecuzione del servizio, il furto e il danneggiamento delle cose ricevute in custodia, come segue:

1. Polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT/RCO), connessa allo svolgimento del servizio di refezione scolastica per un massimale unico di rischio non inferiore ad € 500.000,00;
2. Polizza assicurativa per danni di esecuzione connessa allo svolgimento del servizio di refezione scolastica, per un massimale pari all'importo di aggiudicazione.

Art. 27*: Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria*

L'appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna, senza riserve, a dare immediata comunicazione al Comune di Stigliano.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Art. 28*: Foro competente*

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

Art. 29: *Rispetto della normativa in materia di miglioramento e tutela della salute dei lavoratori*

L'appaltatore provvederà in autonomia, con propri mezzi e personale, ad adempiere, prima di dar corso alle attività, a quanto previsto dalla Legge 81/2008 s.m.i. e leggi collegate, con particolare attenzione per tutte le disposizioni in materia dei dispositivi di protezione individuali e in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro e delle attrezzature o macchine usate per lo svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo pianodi sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

Art. 30: *Affidamento ed esecuzione del servizio*

II "Servizio di mensa scolastica", oggetto del presente appalto, dovrà essere eseguito dall'appaltatore con l'osservanza piena e incondizionata di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale di Appalto e nella normativa vigente disciplinante la materia, con l'esplicita rinuncia da parte dell'appaltatore stesso ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

L'Amministrazione Comunale, procede all'aggiudicazione del servizio a norma dell'art. 17, comma 5, del D.Lgs. 36/2023, fermo restando la possibilità, trattandosi di prestazioni offerte dal Comune riguardanti l'aspetto "dell'obbligatorietà" di un servizio previsto normativamente nell'ambito "dell'istruzione" in quanto rivolto agli alunni delle scuole dell'obbligo, di autorizzare per motivi d'urgenza, l'esecuzione d'urgenza del presente appalto in pendenza di stipula del contratto.

Art. 31: *Stipulazione del contratto*

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa decorsi i termini di cui all'art. 18 del D.Lgs. n. 36/2023.

Tutte le spese connesse e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa, cosi come ogni altro onere, imposta o tassa.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima della stipula del contratto, la seguente

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

documentazione in originaleo copia conforme:

- Garanzia definitiva;
- Polizza assicurativa per "Responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera" da stipularsi con primario Istituto assicurativo;
- SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune;
- Elenco del personale da adibire al servizio;
- Documento di Valutazione dei Rischi, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

La mancata produzione della suddetta documentazione nel termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta da parte dell'Ufficio e/o l'esito negativo dell'esame della medesima documentazione comporterà la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 32: *Inadempimenti e penalità*

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità per ilservizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti:

- € 516,00 per ogni violazione di quanto previsto da menù, tabelle merceologiche; per ogni caso di mancato rispetto di grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione), confezionamento, etichettatura;
- € 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e delle norme previste per il personale;
- € 516,00 in caso di mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti per un ritardo superiore a quindici minuti dall'orario previsto;
- € 103,00 per ogni pasto ordinato e non consegnato;
- € 516,00 per mancato rispetto delle norme relative di cui al titolo III del presente capitolato (personale);

Il totale delle penali non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Art. 33*: Risoluzione del contratto*

L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura. L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il verificarsi di inadempienze che comportino l'applicazione delle penalità di cui al precedente articolo si ripetesse nel tempo e/o fossero tali da rendere insoddisfacente il servizio.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo contrattuale.

Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione del servizio, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato, anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite.

La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata A.R. o PEC indirizzata alla ditta aggiudicataria, con l'indicazione di un termine per le relative giustificazioni.

l'Amministrazione Comunale, inoltre, promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- in caso di fallimento e/o frode;
- nel caso in cui la ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto;
- per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Amministrazione provvederà a incamerare l'intero importo dellacauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Art. 34*: Recesso*

È facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria mediante PEC con preavviso di 30 (trenta) giorni. Il recesso dovrà essere esercitato conformemente alle disposizioni dettate

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 recante il Codice dei contratti, cui espressamente si rinvia.

Art. 35*: Subappalto*

Le prestazioni di cui alla presente procedura possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto, al fine di garantire la qualità del servizio rivolto agli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Art. 36: Sciopero

Il "Servizio di mensa scolastica" è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto,qualora nel corso del contratto si verifichino scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà darne preventiva e tempestiva comunicazione e garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 37: *Referente della ditta*

L'appaltatore si impegna a comunicare al Comune il nominativo di un proprio referente, il suo indirizzo e numero di telefono e ogni altra informazione utile per rintracciarlo in caso di necessità. Il referente sarà tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento del servizio e sarà l'interlocutore tra il Comune e l'appaltatore.

Art. 38: *Controlli sul servizio*

L'Amministrazione Comunale, tramite il Responsabile del Procedimento o suo incaricato, ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs. n. 36/2023, si riserva il diritto di effettuare, in qualunque momento, controlli qualitativi e quantitativi al fine di verificare che il servizio venga svolto secondo quanto stabilito dal presente Capitolato Speciale di Appalto e secondo le disposizioni normative vigenti in materia.

Art. 39: *Domicilio dell'appaltatore*

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Comune il proprio domicilio.

Art. 40: *Trattamento dati personali da parte dell'appaltatore*

La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa sulla riservatezza dei dati di terzi nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 s.m.i. e dal Reg. UE n. 679/2016. In particolare l'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

Art. 41: ***Informativa trattamento dati personali (art. 13 – Reg. UE n. 677/2016)***

Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE n. 679/2016 (di seguito DGPR) in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezzae trasparenza e sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguirele predette finalità.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è il Comune di Stigliano (MT).

Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Indirizzo pec della Società incaricata della protezione dei dati (DPO): **dpo.soluzionisrl@pec.it**

Responsabile del trattamento

Il responsabile del trattamento è il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Stigliano.

Modalità di trattamento

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza. Avverrà presso la sede del Comune di Stigliano. Sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Ambito di comunicazione e diffusione

I suoi dati non saranno oggetto di comunicazione, fatte salve le comunicazioni previste espressamente da disposizioni di legge. Saranno a conoscenza del responsabile del trattamento e degli incaricati del trattamento: i soli impiegati e funzionari del Comune di Stigliano (con

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

idoneo profilo tecnico o amministrativo) addetti alle procedure necessarie per lo svolgimento dell'attività o procedimento amministrativo.

Diritti dell'interessato

In ogni momento l'interessato potrà:

- esercitare il diritto di avere accesso ai dati oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 15 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- richiedere la rettifica dei dati inesatti oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 16 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- revocare il proprio consenso al trattamento dei dati;
- esercitare la facoltà di oscurare alcuni dati o eventi che la riguardano;
- opporsi al trattamento indicandone il motivo.

Al presente Trattamento non è applicabile l'istituto della portabilità dei dati previsto dall'art. 20 del GDPR.

Per l'esercizio dei diritti e per qualsiasi altra informazione, l'interessato può rivolgersi al Comune di Stigliano – Area Amministrativa – Via Zanardelli, 33 – 75018 Stigliano (MT) PEC comunestigliano@ebaspec.it - tel. 0835-567211.

Art. 42: *Norma di rinvio*

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa rinvio alle leggi vigenti in materia di contratti pubblici di servizi e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

SEZIONE 3 – DOCUMENTO DI STIMA ECONOMICA

1. ***Definizione degli importi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso***

L'importo massimo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, è pari ad **€ 333.535,00** (trecentotrentatremilacinquecentotrentacinque/00), comprensivi di **€ 3.335,35** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge, per come risulta dal seguente prospetto di calcolo.

L'importo complessivo presunto dell'appalto, pari ad **€ 333.535,00** (IVA esclusa), è stato desunto applicando il prezzo del singolo pasto, calcolato in **€ 5,00** (IVA esclusa), moltiplicato il numero presunto dei pasti da fornire per tutta la durata del contratto (presumibilmente dal 1° ottobre 2026 al 31 maggio 2027, dal 1° ottobre 2027 al 31 maggio 2028 e dal 1° ottobre 2028 al 31 maggio 2029), calcolato in **66707**.

La determinazione del prezzo a base d'asta del servizio di refezione scolastica è stata effettuata nel rispetto dei criteri previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, tenendo conto della necessità di garantire un adeguato livello qualitativo del servizio, della copertura dei costi di gestione e di un congruo utile d'impresa, in coerenza con le ordinarie dinamiche di mercato.

Il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, recante i Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, individua un costo medio stimato del pasto pari ad almeno euro 5,00 (fonte: Relazione tecnica per la revisione dei CAM, Università degli Studi di Milano, 2017), considerando un'incidenza delle derrate alimentari pari al 35-40% del costo complessivo del pasto.

Nella determinazione della base d'asta si è tenuto conto delle caratteristiche qualitative delle derrate alimentari richieste dal Capitolato, delle prescrizioni del menù, delle percentuali minime di prodotti biologici, DOP, IGP e STG previste dai C.A.M., nonché dei prezzi medi rilevati presso le Camere di Commercio e ISMEA.

Il costo della manodopera è stato stimato, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, tenendo conto del personale impiegato dall'ultimo gestore del servizio e del costo orario del lavoro risultante dalle tabelle ministeriali vigenti per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Le valutazioni poste a fondamento della determinazione della base d'asta sono altresì supportate da un'indagine di mercato relativa ad analoghi affidamenti effettuati da altre amministrazioni comunali e dalle indicazioni contenute nella nota ANAC "Linee Guida Ristorazione mense scolastiche" del 4 giugno 2025.

Il prezzo posto a base di gara è fissato in Euro 5,00 per ciascun pasto ordinato giornalmente, oltre IVA nella misura di legge.

Di seguito il dettaglio indicativo delle principali componenti di costo (IVA esclusa):

COSTI SINGOLO PASTO	VALORI PERCENTUALI	VALORI IN €
Costo derrate alimentari	39,00%	1,9500
Costo manodopera	54,00%	2,7000
Materiale ausiliario (materiale di pulizia, detergenti, ecc.)	2,00%	0,1000
Adempimenti D.Lgs. 81/2008 – rischi da interferenza (non soggetti a ribasso)	1,00%	0,0500
Utile d'impresa	2,00%	0,1000
Investimenti / Ammortamenti	2,00%	0,1000
TOTALE	100%	5,00 €

La stima dei costi, effettuata su dati storici effettivi, non ha alcun valore nella determinazione del corrispettivo da corrispondere all'appaltatore che, definito sulla base dell'offerta resta fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, a prescindere dagli effettivi costi che saranno sostenuti in relazione al servizio erogato. In tal senso il concorrente ha l'obbligo di valutare, sulla base della documentazione tecnica allegata, la sostenibilità economica dell'offerta.

2. *Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio*

Il quadro economico del servizio di "Mensa scolastica per gli Anni Scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029" è stato determinato come di seguito:

VOCE	Importi in Euro
A – Servizio mensa scolastica	
1. Importo a base d'asta	€ 333.535,00

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

2. Di cui importo stimato della manodopera	€ 155.644,26
3. Di cui oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 3.335,35
TOTALE A	**€ 333.535,00**
B – SOMME A DISPOSIZIONE	
1. IVA (su voce A1)	€ 13.341,40
2. Contributo ANAC	€ 250,00
3. Contributo CUC	€ 2.835,05
4. Incentivo tecnico art. 45 del D.lgs. 36/2023	€ 6.670,70
5. Spese per commissioni giudicatrici	€ 2.000,00
6. Imprevisti	€ 1.367,85
TOTALE B (1+2+3+4+5+6)	**€ 26.465,00**
COSTO COMPLESSIVO PROGETTO (A + B)	**€ 360.000,00**

2.1. Costo della manodopera

COSTI ANNUI MANODOPERA (per un totale di 24 mesi)

- CCNL applicato: *Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Turismo* (codice CNEL: H05Y).
- Si è calcolato l'impegno orario giornaliero, per le varie figure professionali che concorrono a vario titolo all'espletamento del servizio di mensa scolastica;
- Il monte ore settimanale, pertanto, calcolato su cinque giorni di mensa, è di complessive **ore 105**;

Il costo annuo per i lavoratori dipendenti da aziende del settore *Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva"* è quello desumibile dal vigente CCNL Pubblici Esercizi, aggiornato con Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 63 del 10 luglio 2025 reperibile al seguente link:

https://www.lavoro.gov.it/temi-e-priorita/rapporti-di-lavoro-e-relazioni-industriali/focus-on/analisi-economiche-costo-lavoro/pagine/settore-ristorazione-collettiva

Per quanto sopra il costo presunto degli addetti al servizio di mensa scolastica per n. 3 (tre) anni scolastici (pari a mesi ventiquattro effettivi) è di complessivi **€ 155.644,26,** come meglio dettagliato nella sottostante tabella:

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

					ANNUO MENSILE 24 MESI			
N	**FIGURA**	**LIVELLO**	**ORE GIORNO**	**ORE SETTIMANA**	**COSTO DEL LAVORO**	**% ORARIA SETTIMANALE**	**COSTO DEL LAVORO MENSILE**	**COSTO DEL LAVORO**
1	CUOCO	4	4	20	36.631,01 €	50%	1.526,29 €	36.631,01 €
2	AIUTO CUOCO	5	4	20	34.270,80 €	50%	1.427,95 €	34.270,80 €
3	OPERATORE MENSA	6	4	20	32.324,44 €	50%	1.346,85 €	32.324,44 €
4	OPERATORE MENSA	6	3	15	32.324,44 €	25%	728,03 €	17.472,67 €
5	OPERATORE MENSA	6	3	15	32.324,44 €	25%	728,03 €	17.472,67 €
6	OPERATORE MENSA	6	3	15	32.324,44 €	25%	728,03 €	17.472,67 €
				105				**155.644,26 €**

L'incidenza del costo della manodopera sull'importo a base d'asta è pari al **46,65 %** del costo complessivo.

2.2. *Quadro e costi analitici delle attività interferenti*

L'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. prevede l'individuazione specifica dei costi riferibili alla sicurezza. In questa sede, sono quantificabili come costi per la sicurezza gli oneri finalizzati all'eliminazione e/o alla riduzione dei rischi interferenti durante l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto individuati nel DUVRI nonché gli oneri relativiagli adempimenti connessi al coordinamento e alla informazione e formazione dei lavoratori alle dipendenze dell'appaltatore, Tali costi, applicati all'intera durata del servizio oggetto dell'appalto, vanno tenuti distinti dall'importo soggetto a ribasso.

In questo contesto la stima è stata effettuata analiticamente per voci singole e risponde a quanto verificato attraverso consultazione di prezzari regionali e/o listini ufficiali vigenti.

I costi della sicurezza, relativi al servizio in appalto, sono stati quantificati in **€ 0,05** per ogni pasto servito, come di seguito specificato:

ATTIVITÀ SVOLTE DALL'IMPRESA APPALTATRICE	INTERFERENZE CON:	FREQUENZA	MISURE PREVENTIVE	INCIDENZA SUL COSTO DEL PASTO
Preparazione e somministrazione pasti.	Personale scolastico, alunni e	Giornaliera	Formazione del personale circa le misure igieniche da	**€ 0,03**

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

	personale del datore di lavoro.		osservare. Stabilire percorsi protetti per la somministrazione dei pasti e l'approvvigionamento delle derrate. Calzature antiscivolo.	
Predisposizione cartellonistica in caso di derattizzazione e disinfezione dei locali	Personale del datore di lavoro.	In caso di necessità	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone, delimitare le zone, utilizzare D.P.I. e idonea cartellonistica.	**€ 0,01**
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di preparazione dei pasti.	Personale scolastico, addetti alle pulizie e alunni.	Giornaliera	Delimitare le zone, utilizzo D.P.I. e idonea cartellonistica. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenze.	
Manutenzione e/o riparazione attrezzature.	Personale scolastico e alunni.	In caso di necessità	Delimitare le zone, utilizzo D.P.I. e idonea cartellonistica. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenze	**€ 0,01**
Riunioni di coordinamento e interventi finalizzati alla sicurezza.	Nessuna	n. 7 ore/anno	Formazione e informazione del personale addetto.	
Totale costi sicurezza/pasto				**€ 0.05**

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

SEZIONE 4 – SCHEMA DI CONTRATTO

OGGETTO: APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELL'ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO DI STIGLIANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026-2027/2027-2028/2028-2029

L'anno duemila_____ addì sei del mese di _____, in Stigliano nella residenza comunale, avanti a me _____, Segretario Comunale, Ufficiale Rogante, autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa e nell'interesse del Comune, ai sensi dell'art. 97 comma 4 lett. c) del Decreto Legislativo n. 267 del 18.08.2000, domiciliato per la carica presso la sede municipale, sono comparsi:

_____, nato a _____ il ___.___._____, Responsabile dell'Area Amministrativa, domiciliato presso il Comune di Stigliano il quale agisce ai sensi dell'art.107 comma 3 lett. c) del Decreto Legislativo n. 267/2000 a titolo di rappresentante del Comune di Stigliano (C.F. del Comune 00108030776), che nel prosieguo del presente atto verrà chiamato anche "Committente";

_____, nato a _____ il ___.___._____,, in qualità di rappresentate legale della ditta/società _____ con sede in _____, ___ – _____ (___) – (P.IVA. _____) iscritta nel Registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ (n. REA _____), domiciliato per la carica presso la sede della stessa Ditta, che nel prosieguo del presente atto verrà chiamato anche "Appaltatore";

I nominati costituiti, della cui identità io segretario rogante sono personalmente certo per averli identificati, il primo mediante conoscenza diretta e il secondo a mezzo di carta d'identità n. _____, rilasciata dal Sindaco del Comune di _____ il _____, rinunziano spontaneamente e con il mio consenso, all'assistenza dei testimoni.

Con quest'atto convengono quanto segue.

Premesso che:

- con determinazione n. _____ del _____ il Responsabile dell'Area Amministrativa adottava determina a contrarre per la scelta del contraente mediante _____ ed

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

all'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 108, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo tramite portale telematico _____

- con determinazione n. _____ del _____ il Responsabile dell'Area Amministrativa procedeva all'aggiudicazione efficace, ai sensi dell'art. 17, comma 5, del D.Lgs. 36/2023, per l'importo di € _____, oltre I.V.A. ai sensi di legge;

tutto ciò premesso e considerato

le parti, di comune accordo, convengono di stipulare quanto segue:

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica degli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado per gli anni scolastici 2026-2027/2027-2028/2028-2029.

L'appaltatore accetta il servizio di che trattasi, ammette e riconosce pienamente:

a) di aver preso piena conoscenza del Bando di Gara, del Capitolato Speciale di Appalto, della Tabella dietetica, del Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze e degli altri documenti ad essi allegati, ovvero richiamati e citati che, anche se non materialmente allegati al presente atto, ne formano parte integrante e sostanziale, nonché delle norme che regolano la procedura di aggiudicazione e l'esecuzione del contratto e di accettarli incondizionatamente nonché di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte;
b) di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, delle condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica e, in modo particolare, quelle riguardanti gli obblighi e responsabilità dell'Appaltatore nell'esecuzione del servizio.

ARTICOLO 2 – DURATA DEL SERVIZIO.

La durata del servizio avrà decorrenza dalla stipula del contratto o, (ricorrendone i presupposti per l'esecuzione in via d'urgenza ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. 36/2023), ha avuto avvio, nelle more della stipula contrattuale e sino al 31 maggio 2029, come da verbale in data _____.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Nel caso in cui alla scadenza contrattuale del presente appalto la procedura per l'indizione e l'espletamento della nuova gara non sia stata già conclusa, il privato contraente è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a 6 mesi.

ARTICOLO 3 – IMPORTO DEL CONTRATTO

Il corrispettivo da corrispondersi all'appaltatore, per la durata del presente contratto, è pari a **€ _____ (euro _____/00)** - IVA esclusa, al netto dei costi della manodopera non soggetti a ribassi pari ad € _____ e i costi della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € _____ (IVA esclusa).

L'importo da corrispondersi all'appaltatore per ogni singolo pasto è determinato in **€** _____ (euro _____/00), oltre IVA. , ed è stato desunto applicando il prezzo del singolo pasto, calcolato in € 5,00 (IVA esclusa), moltiplicato il numero presunto dei pasti da fornire per tutta la durata del servizio (dal 1° ottobre 2026 al 31 maggio 2027, dal 1° ottobre 2027 al 31 maggio 2028 e dal 1° ottobre 2028 al 31 maggio 2029), calcolato in n. 66707. L'importo del singolo pasto sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste dal *Capitolato Speciale di Appalto*. Con tale corrispettivo, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretesa per l'appalto in oggetto senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

L'importo da corrispondersi all'appaltatore per ogni singolo pasto resta invariato per il primo anno oggetto dell'appalto.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati automaticamente, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano i seguenti indici PC e IR di cui alla tabella D.3 dell'art. 11 dell'Allegato II.2-bis al Codice. Al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva indicate al primo capoverso, si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

ARTICOLO 4 – DIVIETO DI MODIFICHE

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore se non preventivamente disposta ed approvata dal Comune di Stigliano. Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta

ARTICOLO 5 – OBBLIGHI ED ONERI DELL'APPALTATORE

L'appalto viene affidato ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme e condizioni di esecuzione risultanti dal Bando di Gara, dall'offerta della ditta aggiudicataria, dal Capitolato Speciale di Appalto, dalla Tabella dietetica e dal Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze, tutti atti che le Parti dichiarano espressamente di conoscere e accettare e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti, anche se non materialmente allegati.

Le Parti dichiarano espressamente che gli atti di gara sono depositati presso l'ufficio comunale competente, sono noti a entrambe e, pertanto, dispensano l'Ufficiale rogante dalla lettura degli stessi. Il servizio in oggetto, sino alla naturalescadenza del presente contratto, verrà dunque svolto con le modalità ivi previste.

ARTICOLO 6 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio sarà effettuato in base alle esigenze didattiche di ogni scuola e dovranno essere serviti nei seguenti giorni e orari:

Scuola	Orario di somministrazione	Giornate di frequenza pomeridiana
Scuola dell'Infanzia	Ore 12:30	5 (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì)
Scuola Primaria	Ore 12:30	5 (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì)
Scuola Secondaria I grado	Ore 13:30	2 (martedì e venerdì)

I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa dell'Istituto Omnicomprensivo di Stigliano sito in Via Berardi.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

(vacanze natalizie,pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).
In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, quest'ultima dovrà servire in alternativa un pasto freddo la cui composizione sarà concordata il giorno precedente con l'Ufficio competente dell'Ente e dovrà essere attinente agli alimenti previsti nel menu.
Il numero dei pasti da fornirsi è stato stimato in 66707 (sessantaseimilasettecentosette) per tutta la durata del contratto. Il numero dei pasti è puramente indicativo e non è impegnativo per il Comune di Stigliano in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti. Il Comune di Stigliano, inoltre, si riserva la facoltà di variare, per sopravvenute modifiche di ordine organizzativo e didattico, anche le sedi scolastiche.

ARTICOLO 7 – CONTROLLI

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti, della quantità delle razioni, della temperatura dei cibi nonché di ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente contratto. L'Amministrazione Comunale può autorizzare visite degli amministratori comunali, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL. Al fine di verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, l'Ente può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

ARTICOLO 8 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO EX ART. 1456 C.C.

L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura. L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il verificarsi di inadempienze che comportino l'applicazione delle penalità di cui al precedente articolo si ripetesse nel tempo e/o fossero tali da rendere insoddisfacente il servizio.
L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo contrattuale.
Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione del servizio,

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato, anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite.

La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata A.R. o PEC indirizzata alla ditta aggiudicataria, con l'indicazione di un termine per le relative giustificazioni.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- in caso di fallimento e/o frode;
- nel caso in cui la ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto;
- per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Amministrazione provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

ARTICOLO 9 – RECESSO

È facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria mediante PEC con preavviso di 30 (trenta) giorni. Il recesso dovrà essere esercitato conformemente alle disposizioni dettate dall'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 recante il Codice dei contratti, cui espressamente si rinvia.

ARTICOLO 10 –SUBAPPALTO

Le prestazioni di cui al presente contratto possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto, al fine di garantire la qualità del servizio rivolto agli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

ARTICOLO 11 – PAGAMENTI

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

I pagamenti saranno disposti dal Responsabile del Progetto entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica al protocollo dell'Ente previa verifica ed attestazione, da parte dello stesso Responsabile, in merito alla regolarità e congruità oltre alla verifica della regolarità contributiva mediante richiesta del DURC. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonereranno in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal Capitolato Speciale di Appalto. In caso di ritardato pagamento si applicheranno gli interessi di mora a norma di legge.

ARTICOLO 12 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna, senza riserve, a dare immediata comunicazione al Comune di Stigliano.

ARTICOLO 13 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta Appaltatrice del servizio sarà competente il Foro di Matera.

ARTICOLO 14 – SPESE E ONERI DI GESTIONE

Tutte le spese e gli oneri relativi alla gestione del servizio sono acarico dell'appaltatore.

ARTICOLO 15 – GARANZIA DEFINITIVA

La ditta _____ ha costituito la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 mediante _____ n. _____ rilasciata in data _____ da _____ – Agenzia di _____, per un importo garantito pari ad € _____.

(Eventuale riduzione)

L'importo della garanzia è ridotto ai sensi dell'art. 106, comma 8, del D.Lgs. 36/2023, in quanto l'operatore economico risulta in possesso della seguente certificazione: _____.

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte dell'Appaltatore, il Comune avrà diritto di valersi di propria autorità della suddetta cauzione.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

L'Appaltatore dovrà reintegrare la cauzione medesima, nel termine che gli sarà prefissato, qualora il Comune abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. Tale cauzione verrà svincolata secondo le modalità previste dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

ARTICOLO 16 – RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta _____ in conformità all'art. 26 del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, ha stipulato:

1. polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT), connessa allo svolgimento del servizio di refezione scolastica, rilasciata da _____ – Agenzia di _____, polizza n. _____ del _____, con validità fino al _____.per un massimale di € 500.000,00;
2. polizza assicurativa per danni di esecuzione connessa allo svolgimento del servizio di refezione scolastica, rilasciata da _____ – Agenzia di _____, polizza n. _____ del _____, con validità fino al _____.per un massimale di € _____

ARTICOLO 17 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI PROPRI LAVORATORI DIPENDENTI

La ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi territoriali ed aziendali, per il settore di attività e per la località dove sono eseguiti i lavori. La ditta è obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

ARTICOLO 18 – DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Agli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio in _____ (_____) alla Via _____

ARTICOLO 19 – SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO E DIVERSE

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Stigliano

Il valore presumibile del presente contratto viene fissato in _____, oltre IVA al 4%. Il presente contratto è soggetto alla disciplina IVA e pertanto si chiedono i benefici fiscali e tributari previsti dal DPR 26.10.72 n. 633 e s.m.i. e la registrazione in misura fissa ai sensi del DPR 131/86. Tutte le imposte e tasse relative al presente contratto saranno versate con modalità telematica. Il contratto sarà prodotto all'agenzia dell'Entrate tramite la piattaforma Sister.

ARTICOLO 20 – INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI PERSONALI (Art. 13 - Reg. UE n. 679/2016)

Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE n. 679/2016 (di seguito DGPR) in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezzae trasparenza e sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguirele predette finalità.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è il Comune di Stigliano (MT).

Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Indirizzo pec della Società incaricata della protezione dei dati (DPO): **dpo.soluzionisrl@pec.it**

Responsabile del trattamento

Il responsabile del trattamento è il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Stigliano.

Modalità di trattamento

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08

istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza. Avverrà presso la sede del Comune di Stigliano. Sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Ambito di comunicazione e diffusione

I suoi dati non saranno oggetto di comunicazione, fatte salve le comunicazioni previste espressamente da disposizioni di legge. Saranno a conoscenza del responsabile del trattamento e degli incaricati del trattamento: i soli impiegati e funzionari del Comune di Stigliano (con idoneo profilo tecnico o amministrativo) addetti alle procedure necessarie per lo svolgimento dell'attività o procedimento amministrativo.

Diritti dell'interessato

In ogni momento l'interessato potrà:

- esercitare il diritto di accesso ai dati oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 15 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- richiedere la rettifica dei dati inesatti oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 16 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- revocare il proprio consenso al trattamento dei dati;
- esercitare la facoltà di oscurare alcuni dati o eventi che la riguardano;
- opporsi al trattamento indicandone il motivo.

Al presente Trattamento non è applicabile l'istituto della portabilità dei dati previsto dall'art. 20 del GDPR.

Per l'esercizio dei diritti e per qualsiasi altra informazione, l'interessato può rivolgersi al Comune di Stigliano – Area Amministrativa – Via Zanardelli, 33 – 75018 Stigliano (MT) PEC comunestigliano@ebaspec.it - tel. 0835-567211.

ARTICOLO 21 – NORMA DI RINVIO

Per quanto qui non espressamente previsto, si rinvia alle norme di cui al *Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale* e alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di appalti pubblici.

COMUNE DI STIGLIANO - C_I954 - 0007276 - Uscita - 06/08/2026 - 13:08