



**COMUNE DI CORSANO**  
**(Provincia di Lecce)**

73033 via Della Libertà – Tel. 0833/531170 – 531190 – C.F. 00392220752

[www.comune.corsano.le.it](http://www.comune.corsano.le.it) pec: [comune.corsano@pec.rupar.puglia.it](mailto:comune.corsano@pec.rupar.puglia.it)

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A BASSO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 25/11/2011), PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PER LE CLASSI A TEMPO PIENO DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI CORSANO. PERIODO DAL 01/10/2024 AL 30/06/2025, MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL’ART. 71 del D. Lgs. 31.03.2023 n. 36 CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA.**

**CIG: B2CA0CAA64**

(in esecuzione della determinazione n. 470 del 12-8-2024)

**INDICE**

**ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO**

**ART. 2 – DURATA DELL’APPALTO**

**ART. 3 – IMPORTO A BASE D’ASTA**

**ART. 4 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

**ART. 5 – STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI**

**ART. 6 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU’**

**A) VARIAZIONI DEI MENU’**

**B) DIETE IN BIANCO**

**C) DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE E VARIAZIONI DEI MENU’ SU RICHIESTA DELLA COMMISSIONE MENSA E SU RICHIESTA DELLA A.C.**

**D) DIETA ETICO-RELIGIOSA**

**E) CESTINI DA VIAGGIO**

**F) PASTO D’URGENZA**

**G) FESTE**

**ART. 7 – FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI**

**ART. 8 – REPERIBILITA’ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITA’**

**ART. 9 – IMBALLAGGI**

**ART. 10 – NORME E METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

**ART. 11 - RICICLO**

**ART. 12 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI**

**ART. 13 – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

**ART. 14 – PROGETTI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE**

**ART. 15 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA**

**ART. 16 – CONTENATORI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEI PASTI**

**ART. 17 – MEZZI DI TRASPORTO**

**ART. 18 – RISPETTO DELLE NORME IGIENICO SANITARIE**

**ART. 19 – PIANO DI AUTOCONTROLLO**

**ART. 20 – PULIZIA E SANIFICAZIONE**

**ART. 21 – RIFIUTI**

**ART. 22 – SERVIZI IGIENICI**

**ART. 23 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI**

**ART. 24 – PERSONALE**

**ART. 25 – CLAUSOLA SOCIALE E DOTAZIONE ORGANICA**

**ART. 26 – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO**

**ART. 27 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERONALE IN SERVIZIO**

**ART. 28 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

**ART. 29 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DEI COMPETENTI SERVIZI ASL**

**ART. 30 – GESTIONE DEI SISTEMA INFORMATIZZATO**

**ART. 31 – ESONERO DA RESPONSABILITA’ PER LA STAZIONE APPALTANTE**

**ART. 32 – RINUNCIA ALL’AGGIUDICAZIONE**

**ART. 33 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

**ART. 34 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

**ART. 35 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO**

**ART. 36 – PREZZO DEL PASTO E MODALITA’ DI PAGAMENTO**

**ART. 37 – TRACCIABILITA’ DEI PAGAMENTI**

**ART. 38 – REVISIONE PREZZI**

**ART. 39– DANNI – RESPONSABILITA’ - ASSICURAZIONI**

**ART. 40 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

**ART. 41 – INADEMPIENZE E PENALITA’**

**ART. 42 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**ART. 43 – FALLIMENTO E MORTE DEL GESTORE**

**ART. 44 – TUTELA DELLA PRIVACY**

**ART. 45 – FACOLTA’ DI RECESSO**

## **ART. 46 – CONTROVERSIE**

## **ART. 47 – RINVIO**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Capitolato ha come oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni, della scuola dell'infanzia e della scuola primaria a tempo pieno del Comune di Corsano, per il personale docente tenuto alla vigilanza e al personale scolastico addetto alla sorveglianza degli alunni nel rispetto dei limiti numerici di cui alla vigente normativa e in particolare agli art. 7 c. 41 L. 135/2012 e art. 1 DL 16 maggio 1996.

Il servizio di ristorazione da effettuarsi nelle Scuole dell'Infanzia e nelle classi a tempo pieno della scuola Primaria si articola secondo la seguente tipologia organizzativa:

- Rilevazione delle presenze effettive degli utenti, preparazione dei pasti, confezionamento, veicolazione e distribuzione, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata secondo le modalità tutte indicate nel presente Capitolato; pulizie e riassetto dei refettori e di ogni altro locale utilizzato per la consumazione del pasto, compresi i locali destinati alla preparazione dei pasti, gli arredi ed i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primaria, nonché gli spazi esterni destinati alla raccolta dei rifiuti per il conferimento degli stessi.
- I pasti veicolati sono trasportati col sistema del legame fresco-caldo in multiporzione, nel caso delle diete speciali, in monoporzione col legame refrigerato, utilizzando contenitori isotermitici o termici che consentano il mantenimento ed il controllo delle temperature e dei requisiti legislativi, qualitativi e sensoriali dei cibi e, relativamente ai pasti veicolati, mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

I plessi e gli alunni potenzialmente interessati dal servizio sono i seguenti:

#### **Denominazione plesso Popolazione scolastica stimata**

Scuola dell'Infanzia – Via della Libertà 30

Scuola Primaria – Via della Libertà 30

I pasti dovranno essere preparati nei locali adibiti a centro cottura sito presso la scuola primaria e dell'infanzia in Via della Libertà 30, con consumazione in loco per gli utenti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria per le classi a tempo pieno.

Il servizio segue l'organizzazione scolastica e dovrà svolgersi dal lunedì al venerdì, escluso il sabato, nel rispetto del calendario scolastico e negli orari concordati con l'Istituzione Scolastica.

Le preparazioni devono essere confezionate, distintamente per età e tipologia d'utenza e secondo le prescrizioni e standard e nelle quantità e qualità previste dalle vigenti linee guida regionali per la

ristorazione scolastica e dalle prescrizioni del SIAN – ASL LECCE, che potranno subire variazioni in relazione ai mutati bisogni dell'utenza e all'adeguamento delle disposizioni normative.

La fornitura dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. Per tale fornitura saranno fatturati e pagati i pasti effettivamente forniti la cui qualità e quantità deve essere conforme alle tabelle dietetiche predisposte ed inviate periodicamente dal SIAN MAGLIE– ASL LECCE.

Le presenze devono essere rilevate dalla Ditta e devono esser debitamente caricate in piattaforma dalla stessa.

Il servizio sarà eseguito dall'Impresa aggiudicataria (definita in seguito I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dalle varianti migliorative fornite dall'I.A. in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione Appaltante.

Il presente Capitolato recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

L'I.A. è altresì obbligata al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

1. produzione degli alimenti e delle bevande;
2. requisiti dei prodotti;
3. trasporti;
4. consumi energetici;
5. pulizie dei locali;
6. requisiti degli imballaggi;
7. gestione dei rifiuti;
8. informazione agli utenti.

Categoria del servizio: Servizio di ristorazione scolastica - **Allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE - CPV 55523100-3.**

## **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata del servizio di ristorazione scolastica è riferita al periodo OTTOBRE 2024-GIUGNO 2025. Le date precise di avvio e di conclusione del servizio saranno tempestivamente comunicate all'I. A. non appena stabilite dall'Amministrazione Comunale di concerto con l'Istituzione Scolastica.

**Al termine del periodo d'appalto, l'I.A., qualora si rendesse necessario e previa specifica richiesta formale da parte della Stazione Appaltante dovrà in ogni caso garantire, per un periodo massimo indicativo di 6 (sei) mesi, la continuità del servizio fino al completamento delle procedure ad evidenza pubblica di nuovo affidamento, ad invariate condizioni economiche ed operative da Capitolato Speciale d'Appalto e da contratto.**

### **ART. 3- IMPORTO A BASE D'ASTA**

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto: € 5,00 oltre IVA come per legge, di cui €. 4,90 quale costo unitario a base di gara ed €. 0,10 quali oneri per l'eliminazione rischi interferenziali non soggetti a ribasso, per il periodo ordinario di vigenza dell'appalto.

Il prezzo unitario del pasto è il prezzo risultato dalla gara e si intende fisso per tutta la durata del contratto.

Nel prezzo del pasto sono interamente compensati dall'Amministrazione comunale all'impresa appaltante tutti i servizi oggetto del presente capitolato.

Nel corso dell'esecuzione del servizio l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere aumenti e diminuzione del numero dei pasti senza che l'affidatario possa vantare diritti, avanzare riserve e chiedere compensi di sorta.

La fornitura dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza Interessata, rilevate dalla I.A. e caricate dalla stessa nell'apposito gestionale che la Ditta deve mettere a disposizione dell'Amministrazione e degli utenti.

Per tale fornitura saranno fatturati e pagati i pasti effettivamente forniti la cui qualità e quantità deve essere conforme alle tabelle dietetiche predisposte ed inviate dal SIAN MAGLIE- ASL LECCE.

Valore complessivo stimato dell'appalto € 139.860,00, oltre IVA come per legge, di cui €. 137.062,80 a base di gara ed €. 2.797,20 per oneri per l'eliminazione dei rischi interferenziali non soggetti a ribasso, per il periodo ordinario di vigenza dell'appalto.

Tale importo complessivo è stato quantificato sulla base dei pasti complessivi presunti n.27.972 per l'intera durata ordinaria dell'appalto (la quantità dei pasti è indicativa).

**Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi meramente indicativo ai soli fini dell'offerta e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale.**

### **ART. 4 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il numero dei pasti da preparare giornalmente sarà uguale al numero giornaliero degli utenti che giornalmente accedono al servizio.

Fra le ore 9,30 e le ore 10,00 il responsabile tecnico del servizio incaricato dall'I.A., dovrà verificare il numero complessivo degli alunni utenti del servizio; a tale numero sarà aggiunto il personale

scolastico addetto alla sorveglianza degli alunni nel rispetto dei limiti numerici di cui alla vigente normativa e in particolare agli art. 7 c. 41 L. 135/2012 e art. 1 DL 16 maggio 1996.

Prima della distribuzione dei pasti, quotidianamente, l'I.A. affidataria dovrà provvedere, tramite il proprio personale, alla sanificazione degli ambienti e dei banchi ed all'allestimento ordinato degli stessi, con la fornitura ed il posizionamento, per ciascun utente, di un kit comprensivo di:

- una tovaglietta colorata monoposto all'americana pulita;
- posate in acciaio inox;
- piatti in melamina (piatti in melamina di colori diversi per la fornitura di diete speciali);
- bicchieri in melamina o polipropilene;
- tovaglioli;
- acqua naturale;
- pane sigillato in apposita confezione.

Per tutti i prodotti utilizzati, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire certificati che attestino la conformità alla norma UNI EN ISO 13432:2005 o equivalenti, nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Regolamento CE 1935/2004.

Gli articoli a perdere dovranno rispondere ai requisiti di legge ed essere fornite in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 (uno) a 1 (uno) incrementato di un 20% rispetto al numero di pasti preparati.

Il personale addetto al servizio deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi, nonché guanti monouso;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- lavare accuratamente le mani e togliere anelli e gioielli in genere;
- nel caso dei pasti trasportati da altro centro cottura in situazioni eventuali di emergenza, aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- procedere alla distribuzione dei pasti solo dopo che gli utenti abbiano preso posto a tavola, comunque, iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menu base;
- distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, sui quali vengono unicamente poste
  - le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate:  
utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
  - eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo;

- provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso), alla loro pulizia, al lavaggio dei pavimenti, delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio di refezione.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro Cottura Comunale (sito in Via della Libertà n. 30), che dovrà essere adeguatamente arredata di tutti gli elettrodomestici, le attrezzature, nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

I pavimenti della cucina dei refettori e dei servizi annessi dovranno essere lavati ogni giorno, con l'impiego di detersivi e disinfettanti.

Le cucine, il forno, i frigoriferi dovranno essere mantenuti costantemente puliti.

Analogha prescrizione vale per le stoviglie e per le posate, che dovranno inoltre essere tenute costantemente al riparo dalla polvere.

L'I.A. dovrà provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature da essa utilizzati per garantire le prestazioni contrattuali.

L'I.A. dovrà espletare tutto il servizio con personale idoneo e adeguato numericamente alle necessità dello stesso.

Il centro cottura deve essere sottoposto a verifiche periodiche per quanto riguarda la presenza di agenti infestanti (presenza di insetti, blatte o roditori). In caso di esito positivo e di concerto con il Comune, l'ambiente deve essere trattato con appositi prodotti di disinfestazione, con spese a carico dell'I.A., che dovrà rivolgersi a personale specializzato che dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati.

Tutti i servizi di cui al presente capitolato dovranno essere attuati con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla preparazione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

All'I.A., inoltre, compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito.

In caso di totale o parziale inagibilità del Centro di Cottura Comunale (dovuto a titolo esemplificativo alla mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.), l'I.A. è tenuta a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo di altre sedi proprie o strutture produttive alternative.

Per tale motivo, l'I.A. è tenuta a presentare prima dell'avvio del servizio, un piano di risoluzione delle

emergenze di cui al comma precedente finalizzato al mantenimento del servizio ed indicante il centro di cottura di emergenza.

In ogni caso non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi ed il costo del buono pasto rimane invariato.

**Solo nell'ipotesi in cui la problematica permanga per cause non addebitabili alla I.A. superiori a una settimana, la I.A. può chiedere, indicando analiticamente le motivazioni, un costo aggiuntivo. È discrezionalità dell'Amministrazione valutare se riconoscere e in che misura un eventuale costo aggiuntivo.**

#### **ART. 5 – STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI**

Il Comune Comunale mette a disposizione dell'I.A. i locali del centro cottura, i locali adibiti a refettori, gli arredi e le attrezzature ubicati presso i seguenti plessi scolastici, con decorrenza dalla data d'inizio del servizio:

- Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria – Via della Libertà (centro cottura, bagno/spogliatoio e refettorio).

Le ditte che intendono partecipare alla presente gara sono tenute a visionare i locali.

L'I.A. dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, a mettere a disposizione le attrezzature, che non siano già presenti all'interno della struttura, necessarie per la lavorazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti, ivi comprese le relative stoviglie per un adeguato e ottimale svolgimento del servizio.

**La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico dell'I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica.**

**A fine anno scolastico è sempre obbligo della Ditta ripitturare le pareti dei locali utilizzati (centro cottura, bagno, spogliatoio e refettorio), nonché provvedere alle sostituzioni di quanto danneggiato o degli oggetti usurati (a titolo esemplificativo zanzariere, porte, arredi...).**

**Prima che il servizio inizi viene effettuato un sopralluogo congiunto fra Ditta, Ufficio Tecnico e Ufficio Servizi Sociali e verbalizzato, allegando anche foto dello stato dei luoghi ed elenco dei beni presenti.**

**Stessa operazione viene effettuata a fine servizio, dopo che la ditta abbia adempiuto a quanto specificato nei punti precedenti, per verificare lo stato dei luoghi e procedere a verbalizzazione.**

L'I.A. è tenuta a dotarsi, prima dell'avvio dell'attività di preparazione pasti, di apposita autorizzazione sanitaria ex art. 2 della legge 283/62 intestata a suo nome. La validità di detta autorizzazione è legata alla durata dell'appalto.

**E' fatto assoluto divieto per l'I.A. l'utilizzo del centro di cottura per la preparazione di pasti destinati ad utenza diversa da quella destinataria del servizio oggetto del presente appalto, salvo esplicita autorizzazione dell'amministrazione, nel rispetto dei limiti di legge.**

#### **ART. 6- COMPOSIZIONE DEL PASTO E MENU'**

I menù e i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nelle relative tabelle dietetiche predisposte dal SIAN– Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL Lecce, competente per territorio.

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno (offerto in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana)
- pane
- frutta di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana).
- acqua naturale.

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.

E' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM.

Sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti saranno rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

a) Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

b) In caso di mancanza delle verdure indicate nel menù, le stesse saranno sostituite con altre di stagione.

c) E' previsto l'uso esclusivo di olio extra vergine d'oliva per tutte le preparazioni, succo fresco di limone, aromi e spezie per insaporire secondo ricetta.

d) E' preferibile l'uso del Parmigiano Reggiano DOP, che deve avere stagionatura almeno di 24 mesi in ragione della ridotta presenza di lattosio, in tutti i primi piatti comprese le pietanze con legumi. Il formaggio deve essere grattugiato al momento dell'uso.

e) Tutte le carni, bovine, avicole ed equine devono essere fresche o refrigerate, devono provenire da animali delle specie previste alle allegare Tabelle Merceologiche, macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute e buona conformazione. Nel caso sia necessario l'utilizzo di carne macinata fresca, questa va tritata al momento e mai fornita già sotto forma di carne trita, anche per questa occorre fare esplicito riferimento alle allegare Tabelle Merceologiche.

f) E' previsto l'uso esclusivo di frutta fresca anche nella preparazione della macedonia che non deve contenere zucchero aggiunto (saccarosio, fruttosio, glucosio).

g) Non è consentito l'uso di "prodotti ittici composti" quali bastoncini, quadratini, polpette e prodotti della pesca preparati, non è previsto l'uso del pesce che abbia subito tritatura. Se il menù lo prevede dovrà essere "tritato al momento" partendo da filetti integri.

h) Non è consentito l'uso di strutto, panna, lardo, margarina, olio di semi, maionese, formaggi fusi (es. sottilette e formaggini), pepe o peperoncino.

i) Nelle preparazioni di dolci, a seconda della ricetta, è preferibile l'uso di olio extravergine d'oliva oppure di burro come seconda scelta.

l) E' previsto esclusivamente l'uso di sale iodato ma è necessario controllarne il dosaggio ed escludere l'uso di preparati per brodo (es. dadi) o qualunque preparazione contenente glutammato.

m) Pesce: può essere allo stato di fresco, congelato o surgelato, in ogni caso privo di spine. Lo scongelamento deve consentire all'acqua di rientrare nei tessuti dell'alimento, evitando la perdita di liquidi interstiziali, a tal fine deve avvenire in modo lento, a temperatura di refrigerazione, intorno ai 4°C, utilizzando griglie forate da posizionare sotto le placche contenenti il pesce per evitare il contatto con il liquido derivante dallo scongelamento stesso. Inoltre si consiglia il risciacquo veloce del prodotto con acqua corrente prima della preparazione desiderata per allontanare il più possibile le ammine responsabili dell'odore caratteristico (le ammine, poco solubili in acqua, in presenza di acidi diventano facilmente solubili e perdono volatilità, di conseguenza diminuisce l'odore tipico del pesce non sempre gradito ai bambini).

Pertanto è necessario che alcune specie di pesce vengano cotte brevemente in un liquido acquoso aromatico chiamato in francese court bouillon, in cui è presente un componente acido, che può essere l'aceto di mele, il succo di mele, il succo di limone o altro agrume.

n) Latticini: per i prodotti a pasta filata (mozzarelle e fior di latte) e per la ricotta la fornitura deve essere stata prodotta nella giornata di consegna.

o) Uova: è necessario che le uova provengano da allevamenti sottoposti a profilassi per la prevenzione delle Salmonellosi e, al fine di prevenire possibili tossinfezioni alimentari è vietata la somministrazione o l'utilizzo di uova crude o comunque non completamente cotte.

p) Erbe aromatiche per assicurare la tracciabilità del prodotto devono provenire da coltivazioni autorizzate ed essere confezionate. Devono presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né germogli. Le Erbe aromatiche fresche: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc. e le Erbe aromatiche secche: origano, alloro, noce moscata, ecc., devono presentarsi in ottimo stato di conservazione senza essere eccessivamente sbriciolate se non richiesto espressamente. I pesi degli alimenti indicati sono sempre riferiti all'alimento fresco, crudo e al netto di ogni tipo di scarto (grasso, osso, buccia, ecc.): vanno esclusi anche i possibili scarti da alimento cotto (briciole da affettatura, porzioni non presentabili, porzioni bruciate o poco cotte).

Non é consentito servire il bis di primo (ad eccezione dei passati di verdura) e di secondo (è consentito servire il bis di contorni ad eccezione delle patate).

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

L'I.A. deve uniformarsi al D.Lgs. n.193/2007, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, di fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Il pasto dovrà essere confezionato con derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati, di prima scelta e igienicamente ineccepibili, secondo il menù e le grammature previste nella tabella dietetica dell'Azienda Sanitaria competente territorialmente- SIAN MAGLIE- ASL LECCE.

#### **A) VARIAZIONI DEI MENU'**

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà essere concordata con l'A.C. ed avere, di norma, durata non superiore a 24 ore, salvo che non dipenda da indicazioni di carattere sanitario a tutela della salute pubblica.

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù anche su indicazione della competente ASL, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi, che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'A.C..

#### **B) DIETE IN BIANCO**

La Ditta deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 del giorno stesso.

La richiesta, nel caso in cui la dieta abbia una durata non superiore ai 5 giorni consecutivi, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'alunno alla scuola. Per periodi prolungati è necessario presentare certificato medico, da consegnare ai competenti Uffici Comunali, al fine di conservarlo in atti.

Le diete in bianco dovranno essere trasportate in contenitori monoporzionamento isotermici, dovranno essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario.

### **C) DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE E VARIAZIONI DEI MENU' SU RICHIESTA DELLA COMMISSIONE MENSA E SU RICHIESTA DELLA A.C.**

In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, l'accoglimento del bambino va effettuato congiuntamente da scuola e servizio di ristorazione. Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento.

In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base.

È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

Un modello di gestione coerente della problematica prevede:

- definizione di obiettivi, responsabilità, procedure e standard di servizio da parte del responsabile del servizio;
- inserimento nei capitolati della previsione quantitativa e tipologica delle diete speciali da erogare;
- diagnosi e prescrizione medica;
- formulazione della dieta speciale ad opera di personale competente;

- produzione e distribuzione (a cura del gestore/responsabile del servizio);
- assistenza al pasto;
- controllo documentato (responsabile/gestore del servizio, ASL, dirigente scolastico).

### **Redazione della dieta speciale**

Il responsabile del servizio di ristorazione proceduralizza ogni fase (dalla formulazione della dieta alla produzione e distribuzione, all'assistenza al pasto), con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità.

Il personale competente, una volta in possesso di tutta la documentazione necessaria, redige la dieta che deve essere consegnata:

- All'Ufficio dei Servizi Sociali, che ne invia precedentemente la richiesta ricevuta dai genitori;
- Alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori) e, per il loro tramite, ai genitori/tutori del bambino;
- Alla cucina scolastica o al centro di cottura ove vengono preparati i pasti;
- Al SIAN della ASL territorialmente competente per la verifica degli aspetti nutrizionale e la validazione della dieta speciale.

Il SIAN garantisce supporto tecnico, in ambito nutrizionale, alle istituzioni e alle famiglie per casi particolari.

**Si precisa che le procedure tecniche da mettere in atto per la validazione delle diete speciali e delle modifiche dei menù sono a carico della ditta. L'Ente trasmette alla Ditta la richiesta fatta dal genitore/ tutore con il relativo certificato medico allegato. Ottenuta la validazione della dieta, è compito della Ditta trasmettere il menù validato ai soggetti di cui al punto precedente (Ufficio Servizi Sociali, segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori); genitori/tutori del bambino; cucina scolastica o al centro di cottura ove vengono preparati i pasti.) I costi relativi alla validazione delle diete speciali e alle modifiche dei menù da versare al SIAN quali diritti sanitari sono a carico della stazione appaltante, che valuterà successivamente se e in che misura richiedere il rimborso (totale o parziale) alle famiglie che ne fanno richiesta per i loro figli.**

### **Preparazione e distribuzione diete speciali**

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino.

Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti.

Il bambino deve essere servito sempre per primo con un piatto di diverso colore: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali.

Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

### **Sorveglianza e vigilanza diete speciali**

È necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato.

Gli insegnanti effettuano controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta.

Il Ministero della Salute ha emanato una nota (prot. n. 3674 del 6 febbraio 2015) esplicativa sulle modalità di veicolazione dell'informazione al consumatore finale, circa la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, nella fornitura di cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale.

Si ribadisce che l'operatore ha l'obbligo di fornire al consumatore finale le informazioni richieste e la non ottemperanza è sanzionata in virtù del Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicembre 2017 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011..." entrato in vigore il 09.05.2018.

**D) DIETA ETICO - RELIGIOSA:** può essere richiesta, per iscritto dalla famiglia interessata, su apposita modulistica predisposta dal Comune e da consegnare agli uffici comunali competenti.

Si rinvia alle disposizioni già indicate per le "DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE E VARIAZIONI DEI MENU' SU RICHIESTA DELLA COMMISSIONE MENSA E SU RICHIESTA DELLA A.C".

## **E) CESTINI DA VIAGGIO**

I cestini da viaggio freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici e conterranno (salvo diverse indicazioni che dovessero provenire dal SIAN MAGLIE- ASL LECCE):

- n.1 panino gr 30, gr 50, gr 60 con formaggio gr 30, gr 40, gr 50.
- n.1 panino gr 30, gr 50, gr 60 con prosciutto cotto o crudo gr 20, gr 30, gr 50.
- biscotti (pacchetto monoporzione) gr. 30, gr 60, gr 60
- frutta: una banana e un frutto di stagione gr 300
- acqua minerale naturale ml. 500, ml 1000, ml 1500.
- tovaglioli a perdere n. 2
- bicchieri monouso n. 2.

## **F) PASTO D'URGENZA**

In caso di eventi imprevedibili è necessario un pasto d'urgenza da conservare presso i punti mensa e da ritirare/somministrare, nel rispetto della normativa vigente e delle disposizioni del SIAN competente per territorio.

Tali alimenti, idoneamente conservati, debbono essere periodicamente rinnovati.

## **G) FESTE**

Per eventuali festeggiamenti è sconsigliato l'utilizzo di bevande dolci, gassate e di dolci con liquore; è consentito l'utilizzo di succhi di frutta al 100% non zuccherati (non a base reidratata), di alimenti dolci e salati semplici, cotti in forno dal personale di cucina o da laboratori esterni autorizzati e non provenienti da preparazioni domestiche.

E' consigliabile, comunque, evitare cibi con farciture di crema o panna, in quanto facilmente deperibili.

I gelati, alimenti da considerarsi a rischio, possono essere acquistati da laboratori esterni autorizzati solo dal personale di cucina della scuola, e nel caso di veicolazione, essere trasportati dall'I.A. alla scuola con il mantenimento della catena del freddo secondo le norme vigenti.

## **ART. 7 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI**

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'I.A. dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e ss.mm.;
- prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- prodotti a filiera corta;
- prodotti da lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m. e
- dotati del marchio “Qualità controllata” (QC);
- prodotti del commercio equo e solidale secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
- prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

La I.A., dovrà:

a) verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization) con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minimo, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;

b) dare piena e completa attuazione alle norme di cui al D.M. 25.07.2011.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Qualora ricorra il caso, si applicheranno le ulteriori disposizioni previste al punto 5.3.1. del D.M. 25/07/2011.

I prodotti “biologici” che la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire/utilizzare per la produzione dei pasti sono elencati nelle tabelle merceologiche vigenti, predisposte dal Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria della Regione Puglia ed elaborate in riferimento ai principi ed obiettivi previsti dal vigente Piano Regionale di Prevenzione.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

## **ART. 8 - REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERIDI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ**

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti od offerti quali “aggiuntivi”, l’I.A. dovrà procedere, previa richiesta all’Amministrazione Comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l’osservanza dei criteri successivi.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti aspetti:

- a. irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica di Corsano;
- b. indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- c. conflitto con l’obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo.

I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, tradizionali, marchio AQUA e “lotta integrata” e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

## **ART. 9 - IMBALLAGGI**

Nella gestione del servizio l’I.A., conformemente ed in osservanza a quanto previsto dal punto 5.3.6. del D.M. del 25.07.2011, dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all’All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- a) UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

- b) UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- c) UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- d) UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- e) UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- f) UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione. Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verranno applicate le modalità di verifica previste dal D.M. 25/07/2011.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione; è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. Solo nelle cucine comunali la separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

#### **ART. 10 - NORME E METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'I.A. dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e ss.mm.;
- prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- prodotti a filiera corta;
- prodotti da lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m. e dotati
- del marchio “Qualità controllata” (QC);
- prodotti del commercio equo e solidale secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo

- A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
- prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti, occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico dell'I.A. a norma del presente capitolato dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche sanitarie in vigore; essere conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti della CE, dalla normativa italiana e regionale vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'affidamento. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Le derrate devono essere altresì conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti, che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci.

Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

L'I.A. è inoltre tenuta a conservare e fornire qualora richiesto, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici e non, acquistati per il confezionamento dei pasti c/o la mensa scolastica (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, ecc.).

L'I.A. non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Ai sensi del D.L. 12/09/2013, n. 104 recante "Misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca", convertito in legge 8 novembre 2013, n. 128, la Ditta affidataria – in forza di quanto disposto dall'art. 4, comma 5-quater, deve garantire un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità al Regolamento CE n. 1760/2000 e D.M. Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 16/01/2015. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune, su segnalazione del competente servizio sanitario, si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e trascritte.

L'I.A. provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori che dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

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

Il tipo di prodotto biologico utilizzato nella refezione scolastica dovrà, di volta in volta, essere trascritto su un apposito registro, da conservare in cucina, in cui appaia anche la data di consegna e quella di utilizzo.

E' fatto divieto assoluto di introdurre prodotti o alimenti confezionati con prodotti OGM.

E', altresì, vietato l'uso di generi alimentari surgelati/congelati tranne i prodotti ittici e ortofrutticoli indicati nelle "TABELLE MERCEOLOGICHE caratteristiche di alcuni Alimenti di origine vegetale ai fini di pubbliche forniture per la ristorazione della popolazione scolastica" redatte dal SIAN, in mancanza di prodotti/alimenti freschi di stagione.

Devono essere rispettate la qualità e le grammature e/o quantità previste nelle Tabelle dietetiche e, in particolare, nelle Note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle Tabelle Merceologiche redatte dal SIAN.

Gli obiettivi perseguiti da questa forma alternativa di commercio sono:

- educare il consumatore alla conoscenza dei prodotti tipici, alla freschezza e alla stagionalità della merce;
- maggiori garanzie di qualità e sicurezza alimentare;
- favorire il consumo di prodotti locali ed evitare i costi di trasporto;
- limitare l'inquinamento dovuto al trasporto stesso e ai rifiuti (imballaggi);
- risparmio e sostegno dell'ambiente;
- Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:
  - gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
  - gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- e' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il

rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

L'I.A. aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto dalla normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

L'I.A. deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

Il responsabile tecnico del servizio di cui al successivo art. 29, è unico responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo, al fine di garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Nell'espletamento del servizio, L'I.A. deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso scomparto del frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, ecc. su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo;
- assaggiare le vivande servendosi degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

## **ART. 11 - RICICLO**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata tranne per quanto contemplato nel presente capitolato.

#### **ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI**

Oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni, anche in caso di controllo ufficiale, in modo speciale al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'O.S.A. responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, cosiddetto Pasto campione, presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione del pasto stesso.

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

Tanto si rende necessario in quanto i pasti campione potrebbero essere analizzati addirittura oltre le 72 ore dal momento del campionamento, perciò, per i principi base della crescita microbiologica, e come ribadito anche dalla norma ISO 7218:2007, la temperatura di congelamento è la più idonea per la conservazione, in quanto non consentirebbe una seppur lenta crescita dei livelli batterici e quindi il discostamento dallo status microbiologico presente nel campione al momento del prelievo.

Il Responsabile HACCP della struttura o il personale all'uopo delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi.

#### **ART. 13- IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.

#### **ART. 14 - PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

L'I.A., in accordo con il Comune e l'Istituto Scolastico dovrà dare la disponibilità per eventuali interventi di educazione alimentare da attuarsi con Istituzioni Pubbliche che operano nel settore agro-alimentare e sanitario (SIAN Dipartimento di Prevenzione) volti a proporre:

- iniziative in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni, genitori, insegnanti);

- progettazione di strumenti che permettano il maggiore coinvolgimento dell'utenza del servizio;
- progettazione di indagini che evidenzino la qualità percepita dall'utenza da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente affidamento.

**E' obbligatorio garantire lo svolgimento di almeno 1 attività di educazione alimentare a stagione per ogni grado di scuola, per un totale di 4 attività nel corso dell'anno scolastico.**

**Le quattro attività devono essere concordate con l'Ufficio dei Servizi Sociali e con la Scuola e devono essere documentate e dimostrate all'Amministrazione ad ogni cambio stagione.**

**E' altresì obbligatorio garantire un piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza, precisando che è obbligatorio fare almeno 4 rilevazioni fra tutti i beneficiari del servizio nell'intero anno scolastico, 2 per ciascuna stagione.**

#### **ART. 15 - SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA**

L'I.A. deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e nelle Tabelle merceologiche, nelle tabelle dietetiche previste per i vari ordini di scuole, nelle note esplicative destinate ai responsabili del servizio ristorazione per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il corretto utilizzo delle materie prime, predisposte dal SIAN MAGLIE- ASL LECCE.

L'I.A. è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'I.A. dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. .

Dovranno essere svolte a cura dell'I.A. le seguenti attività minime:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed 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, l'I.A. dovrà designare prima della stipulazione del contratto, comunicandolo al Comune, il responsabile tecnico del servizio che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D. lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii..

Il responsabile tecnico del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

L'I.A. deve inviare al Comune - prima dell'avvio del servizio - e conservare presso il centro cottura, il Piano di Autocontrollo dell'igiene aziendale di cui al succitato D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i..

#### **ART. 16 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEI PASTI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere conformi al DPR 327/80 e al decreto ministeriale 21 marzo 1973 e s.m.i. e al Regolamento CE 852/2004. Si deve fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

E' fatto obbligo all'I.A. di immettere i cibi appena cucinati negli appositi contenitori in acciaio inox con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico. Tali contenitori devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto freddo ad una temperatura non superiore a 10°C.

Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro cottura e presso i punti di distribuzione un termometro a infusione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, ma in monoporzione per le diete speciali.

I contenitori isotermici, per i pasti trasportati, devono essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso e porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori è sufficiente il tipo di alimento e la quantità in peso e porzioni.

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

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti, inseriti in cesti di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per la quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronorm di acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere una altezza non superiore a cm 10 per evitare fenomeni di impaccamento; mentre le gastronorm di acciaio inox con altezza superiore a cm 10 possono essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

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

Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermici, identificato con etichetta.

Sono fatte salve ulteriori eventuali prescrizioni da parte dei servizi sanitari competenti o per disposizioni regolamentali o normative sopravvenute nel corso della gestione.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione delle attrezzature utilizzate, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi del presente Capitolato.

## **ART. 17 - MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale

di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'I.A. che dovrà predisporre un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi tra il confezionamento e il consumo dei pasti.

#### **ART. 18 - RISPETTO DELLE NORME IGIENICO SANITARIE**

Per il corretto svolgimento dell'attività di ristorazione scolastica deve essere garantito quanto previsto dalle vigenti norme comunitarie, nazionali, regionali e i relativi regolamenti attuativi. Pertanto al fine di garantire l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto alimentare, l'intero ciclo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime alla produzione e distribuzione dei pasti, deve avvenire nel pieno rispetto dei requisiti igienico- sanitari, organizzativi e documentali previsti dalle medesime disposizioni.

#### **ART. 19 – PIANO DI AUTOCONTROLLO**

L'I.A. dovrà predisporre, ai sensi dei regolamenti CE 178/2002 e 852/2004 e del D.Lgs. 193/2007, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano dovrà contemplare il servizio di produzione, trasporto, distribuzione e consumo dei pasti ed essere redatto tenendo conto delle caratteristiche dei plessi in cui avviene il servizio. Anche nei plessi scolastici in cui si effettuano le operazioni di distribuzione e consumo dei pasti, dovrà essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo.

La ditta aggiudicataria dovrà individuare nell'O.S.A. responsabile del servizio di ristorazione il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale contestualmente all'inizio del servizio e si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale. Tale piano dovrà essere fornito in copia al Comune.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo dovrà essere fornito in copia al Comune e dovrà riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

#### **ART. 20 – PULIZIA E SANIFICAZIONE**

**Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire giornalmente presso il centro cottura, i refettori, i bagni/spogliatoi al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, come quelli da eseguire presso il centro cottura ed ai mezzi di trasporto, saranno regolamentati da apposite procedure elaborate dalla ditta aggiudicataria ai sensi della normativa vigente.**

I detersivi ed i prodotti di sanificazione da utilizzare nei suddetti dovranno essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti.

**Per la pulizia delle mani degli operatori e degli utenti dovrà essere impiegato sapone e tovagliette a perdere.**

Tutti i prodotti di pulizia che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere ecocompatibili, ai sensi di quanto indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e s.m. e i., dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Anche le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'I. A che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

#### **ART. 21 - RIFIUTI**

**Tutti i rifiuti dovranno essere smaltiti nel rispetto del D.Lgs. n.152/2006 e s.m. e i. e delle norme vigenti in materia e devono essere smaltiti col sistema di raccolta differenziata.**

**La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con le modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche.**

**La fornitura dei sacchi è a carico dell'I.A.**

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.), qualora si verificassero otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

**Sono premiati e incentivati sistemi che prevedano l'utilizzo di compostiere per evitare il più possibile il conferimento in discarica. In tal caso la Ditta provvederà con l'Ufficio Tecnico ad individuare l'area verde in cui posizionare le compostiere, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.**

#### **ART. 22 -SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici, annessi al Centro Cottura, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. La pulizia dei servizi igienici annessi

ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa.

#### **ART. 23 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI**

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere puliti da ogni residuo e sanificati secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

**Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi, oltre che nel Centro Cottura, anche nel relativo bagno/spogliatoio e refettorio:**

- a. almeno 1 pulizia a settimana dei vetri e degli infissi;**
- b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;**
- c. lavaggio quotidiano dei pavimenti della cucina, del bagno e del refettorio;**
- d. detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.**

**Restano a carico dell'I.A. i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.**

#### **ART. 24 - PERSONALE**

L'I.A. deve assicurare il servizio di ristorazione scolastica con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti, che per la pulizia degli ambienti.

**L'I.A. deve trasmettere alla stazione appaltante copia dei contratti di lavoro individuali stipulati con il personale impiegato e copia del CCNL applicato.**

L'I.A. si obbliga ad applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

Deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori e dei soci lavoratori in caso di cooperative.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta e i suoi dipendenti.

Per quanto concerne alle norme igienico sanitario, si fa riferimento alla normativa vigente nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato, al fine di garantire un'elevata qualità del servizio, tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta presentata in sede di gara.

Non è possibile prevedere un organico inferiore per numero, tipologia e ore rispetto a quello indicato nel successivo art. 25 del presente capitolato.

Solo in caso di drastica e permanente riduzione dell'utenza, l'I.A. può chiedere apposito incontro con la stazione appaltante per valutare differenti soluzioni con riferimento al personale assunto.

La I.A. non può procedere in alcun modo a soppressione di figure, differenti inquadramenti e riduzioni orarie, senza che le stesse vengano valutate dalla Stazione appaltante e concordate.

L'I.A. deve individuare e comunicare ai servizi comunali competenti, prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'impresa in sede di offerta e/o integrato prima dell'avvio del servizio, suddiviso nelle varie sedi di lavoro, in numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro.

La composizione dell'organico (entità numerica, qualifiche, monte ore singolo e complessivo), indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto, secondo le modalità a tal fine individuate nella relazione tecnica.

L'I.A. deve essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio,

dandone immediata comunicazione ai servizi comunali competenti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Il Comune si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso, L'I.A. deve provvedere a quanto richiesto, entro il tempo massimo di due giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per Il Comune.

Il personale addetto alla preparazione, trasporto e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori

deve mantenere un rapporto corretto con il personale comunale e delle Istituzioni scolastiche.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti e il personale con funzioni di responsabilità sono tenuti a improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale comunale e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica programmati dal Comune.

L'I.A deve altresì assicurare la figura professionale di dietista, in possesso dei requisiti necessari in base alla normativa vigente, e di comprovata esperienza professionale nella ristorazione scolastica, avente i seguenti compiti:

- predisporre le diete speciali;
- partecipare agli incontri e alle attività della commissione mensa;
- concordare con i servizi comunali competenti momenti di formazione/informazione per genitori/e membri della commissione mensa;
- apportare le modifiche ai menù (e alle relative tabelle dietetiche) per il visto dell'ASL competente.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

#### **ART. 25 – CLAUSOLA SOCIALE E DOTAZIONE ORGANICA**

**L'I.A. s'impegna ad assorbire il personale dell'impresa cessante impegnato nell'erogazione del servizio, se disponibile, secondo quanto previsto dai vigenti contratti collettivi di lavoro delle categorie interessate, a far data dall'inizio dell'appalto.**

L'appaltatore si impegna inoltre ad assolvere, con oneri a proprio carico e per l'intera durata dell'appalto, le necessarie attività di formazione ed aggiornamento professionale nei confronti del suddetto personale.

La I.A. si impegna a garantire il seguente personale:

#### **Contratto di riferimento: CCNL Turismo e Pubblici Esercizi/Ristorazione Collettiva**

<b>QUALIFICA</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
<b>CUOCO/A</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
<b>AIUTO CUOCO/A</b>	<b>6</b>	<b>20</b>
<b>ADDETTO/A MENSA E PULIZIE</b>	<b>6</b>	<b>20</b>
<b>ADDETTO/A MENSA e PULIZIE</b>	<b>6</b>	<b>15</b>

**La ditta deve fornire all'Ente copia dei contratti di lavoro sottoscritti con le suddette figure richieste.**

## **ART. 26 – FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO**

L'I.A dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento del personale, nel rispetto della normativa vigente.

Il personale da adibire al servizio deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande; inoltre dovrà periodicamente essere sottoposto a visite e ad analisi di controllo previste dalle vigenti leggi.

Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla I.A sui vari aspetti della ristorazione collettiva, tenuto conto anche di quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente;
- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs;
- 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali e di tutti gli ambienti;
- comportamento in situazioni di emergenza;

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- pulizia, sanificazione e disinfezione;
- comunicazione con l'utenza.

## **ART. 27 -DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO**

L'I.A si impegna ad osservare e a far osservare a tutto lo staff di servizio ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità;
- in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- indossare camice e copricapo, che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie e piatti;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze prima di servirle;
- mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo od alla fine della consumazione del primo piatto;
- procedere alla distribuzione, una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi);
- procedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo;

- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Istituzione scolastica.

## **ART. 28 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO.**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'I.A deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure previste dal Comune di Corsano nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008 che, allegato al presente capitolato, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

L'I.A è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resosi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di Corsano l'eventuale aggiornamento del DUVRI.

Deve redigere, sia per la cucina che per i refettori, nei quali effettua la distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, nonché presentare un piano di cooperazione e di coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 26, comma 3 del D. Lgs. N. 81/2008, tra il proprio piano di sicurezza e quello messo in atto dalla Direzione Scolastica. Tali documenti devono essere trasmessi all'Amministrazione Comunale.

Deve inoltre affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (DPR 524 del 08/06/1982 e D.Lgs. n. 493 del 14/08/1996 ss.mm.ii.).

L'I.A si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Corsano in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato

addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;

- deve mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- ogni dipendente L'I.A. dovrà conoscere il piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

## **ART. 29 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DEI COMPETENTI SERVIZI ASL.**

L'Amministrazione si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Amministrazione farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto.

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

L'Amministrazione ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche.

Alla ASL compete il controllo igienico/sanitario e igienico/nutrizionale per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Il controllo potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mensa appositamente costituita in accordo tra l'Amministrazione Comunale e l'Istituzione Scolastica.

L'I.A. dovrà consentire ai rappresentanti della commissione l'assaggio delle pietanze servite. A tali rappresentanti non sarà consentita, invece, alcuna operazione di manipolazione dei pasti.

## **ART. 30 - GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO**

L'I.A. deve farsi carico della gestione informatica dei processi del presente Capitolato per tutta la durata del contratto, mettendo a disposizione della stazione appaltante e degli utenti un gestionale.

Il processo, a titolo esemplificativo, consiste nell'iscrizione utenti, gestione e variazioni anagrafiche, rilevazione giornaliera delle presenze, consegna a tutti gli utenti delle password per accedere ai sistemi operativi, anche in caso di smarrimento delle credenziali da parte dei genitori/tutori.

L'Ente trasmette alla Ditta i dati relativi alle iscrizioni. E' compito della Ditta implementare la piattaforma in tutte le sue parti (ivi inclusi, a titolo esemplificativo, i riferimenti anagrafici completi dell'alunno utente, il costo del servizio...).

Il sistema informatizzato deve altresì garantire:

- la fornitura di reports e/o statistiche, con finalità di supporto e controllo (a titolo meramente esemplificativo elenchi nominativi degli utenti suddivisi per scuola, fascia di reddito, dieta speciale, pasti biologici, elenchi dei pasti prenotati divisi per singolo giorno, ecc.);
- la rendicontazione periodica dei pasti somministrati, suddivisi tra pasti-alunni e pasti-adulti, specificando eventuali diete speciali;
- a fornire ai servizi comunali competenti i tracciati record relativi alla banca dati;
- l'I.A. si impegna ad attivare un portale web connesso al sistema informatizzato utilizzato, accessibile, in modalità protetta, dagli utenti, compatibilmente e nei limiti imposti dalla vigente normativa sulla privacy e sulla riservatezza dei dati.

L'I.A. potrà proporre migliorie al sistema, che vadano nel senso di ampliare la comunicazione con l'utenza e privilegiare il portale Web.

Ogni trattamento dati dovrà essere effettuato nel rispetto della vigente normativa in materia di tutela e riservatezza dei dati (D.L. 30/6/2003 n. 196 e ss.mm.ii.) in particolare per quanto riguarda i dati sensibili degli utenti quali quelli sanitari, etico-religiosi, reddituali, ecc..

**Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione sull'andamento del servizio controfirmata dal Dirigente Scolastico.**

### **ART. 31 - ESONERO DA RESPONSABILITÀ PER LA STAZIONE APPALTANTE**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità l'I.A., che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della stazione appaltante.

L'I.A. risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla stazione appaltante, al Comune o a terzi in genere.

L'I.A. inoltre solleva la stazione appaltante da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

L'I.A. dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

### **ART. 32 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'affidamento del servizio, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla stazione appaltante.

### **ART. 33 – STIPULA CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

L'I.A. dovrà sottoscrivere il contratto d'appalto entro la data che gli verrà comunicata dall'Amministrazione Comunale.

*Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito cauzionale, saranno a carico dell'I.A.*

### **ART. 34 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le verifiche di regolarità contributiva, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

### **ART. 35– SUBAPPALTO DEL SERVIZIO**

È ammesso il ricorso al subappalto secondo quanto disposto dall'art. 119 del Codice, per le sole attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto: si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e pulizia del Centro di produzione dei pasti (art. 20 CSA).

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'affidatario deve eseguire direttamente tutte le prestazioni incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Ciò in ragione delle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto, dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro ovvero di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante

dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

### **ART. 36 – PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto d l'I.A a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione Appaltante tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota dell'ammortamento degli investimenti messi in atto dall'Impresa per la fornitura di beni e di ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

**Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.**

Il pagamento dei corrispettivi avviene dopo l'invio delle fatture, previa verifica, da parte dell'ufficio competente, di regolarità della fornitura effettuata, tramite estrazione dei dati sulla piattaforma che deve assicurare la generazione di report sintetici ed analitici, e della regolarità del DURC.

**In allegato alla fattura riguardante la mensa scolastica l'impresa appaltante dovrà puntualmente presentare una distinta contenente il prospetto dei giorni di mensa effettuati nel corrispondente mese, il numero giornaliero degli utenti – diviso tra alunni delle diverse tipologie di scuola – ed il numero degli utenti afferenti al personale scolastico addetto alla vigilanza degli alunni, nel rispetto della normativa già richiamata nel presente atto.**

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al'I.A, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

### **ART. 37 – TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

l'I.A è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'affidamento.

### **ART. 38 – REVISIONE PREZZI**

**Il prezzo dei pasti non è soggetto a revisione per tutta la durata dell'appalto, neanche per variazione dei costi su base Istat.**

### **ART. 39 - DANNI - RESPONSABILITA' – ASSICURAZIONI**

l'I.A risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio o in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'amministrazione comunale e/o agli utenti, a terzi e a cose.

In particolare l'I.A si assume la responsabilità per danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati da ciò che produce in proprio o ciò che, prodotto da terzi, verrà distribuito/somministrato nelle mense, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto o a cattiva conservazione o ad errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura di tali danni l'appaltatore deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa tra i terzi anche l'Amministrazione Comunale e scolastica con massimale non inferiore ad €. 1.000.000,00.

In alternativa alle specifiche polizze di cui ai punti precedenti, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di polizze già attivate aventi le medesime caratteristiche richieste e produrre una appendice alle polizze già esistenti che espliciti che le stesse coprono anche il servizio oggetto del presente appalto.

#### **ART. 40 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA.**

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, **il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.**

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

#### **ART. 41 - INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, il Comune farà pervenire per iscritto all'IMPRESA AGGIUDICATARIA le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro dieci giorni dalla data delle comunicazioni l'IMPRESA Aggiudicataria non fornirà alcuna controprova probante, il Comune applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

Il Comune, previa contestazione, applicherà le penalità seguenti:

- a. Penale di € 300,00 nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- b. Penale di € 300,00 nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
- c. Penale di € 1.000,00 nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
- d. Penale di € 300,00 nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- e. Penale di € 500,00 per alimenti non conformi alle caratteristiche previste negli allegati dell'ASL LE;
- f. Penale di € 500,00 nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo;
- g. Penale di € 300,00 nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti; penale elevata ad € 600,00 per reiterazione presso la medesima scuola;
- h. Penale di € 300,00 per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- i. Penale di € 500,00, nel caso di mancato approntamento dei pasti campioni;

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 3.000,00 .

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alla ristorazione scolastica per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dal Comune.

In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00, salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione delle penalità avverrà previa contestazione e acquisizione delle eventuali discolpe, con provvedimento del Responsabile del Servizio. L'avvio del procedimento avverrà, a cura del Responsabile del Servizio con raccomandata a/r o posta certificata e l'assegnazione di un termine di dieci giorni lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto.

Il Comune di Corsano può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della ditta, con l'incameramento della cauzione, per l'importo stabilito per la penale e ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso della durata dell'appalto, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, il Comune potrà dichiarare, ex lege et ipso facto, la decadenza dell'appalto per fatto e colpa grave dell'Impresa Aggiudicataria che dovrà provvedere al risarcimento dei danni a favore del Comune.

La cauzione potrà essere comunque trattenuta a titolo di penale.

## **ART. 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

1. Fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
2. Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
3. Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
4. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo D.Lgs. n°193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.;
5. Uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta affidataria, salva ogni ulteriore responsabilità o intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
6. Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
7. Interruzione del servizio senza giusta causa;
8. Cessione dell'attività ad altri;
9. Mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
10. Reiterati episodi di incuria igienica;

Il Comune potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal D. Lgs. n. 36/2023.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di azioni di risarcimento per danni subiti.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R o P.E.C., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per la ristorazione nel Comune. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Nel caso che le ditte in

graduatoria interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, o laddove sussistano motivate ragioni di convenienza pubblica, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno. Alla Ditta Appaltatrice inadempiente, sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

#### **ART. 43 - FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE**

L'I.A si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

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

#### **ART. 44 – TUTELA DELLA PRIVACY**

Ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, e in particolare della normativa europea in materia (Regolamento UE/2016/679), il Comune di Corsano, titolare dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti della mensa scolastica ed alle rispettive famiglie, designa la ditta aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, dovesse acquisire.

L'I.A procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione. In particolare essa:

- a. dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- b. limiterà l'autorizzazione al trattamento ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori e di tutti gli utenti;
- c. non potrà comunicare a terzi né diffondere dati in suo possesso;
- d. non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto d'appalto.
- e. dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 318/89.

La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell'applicazione di eventuali penalità da parte dell'Amministrazione Comunale.

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 ss.mm.ii. e della normativa europea in materia (Regolamento UE/2016/679), oltre alle ipotesi di responsabilità ivi contemplate, dell'I.A è comunque obbligata in solido con il titolare per i danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

#### **ART. 45 – FACOLTA' DI RECESSO**

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento del contratto, o da alcune parti di esso, con preavviso di almeno un mese.

#### **ART. 46 – CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione od esecuzione dei patti contrattuali, verrà deferita al giudizio del giudice ordinario, competente per territorio, e cioè dal Tribunale di Lecce.

#### **ART. 47 - RINVIO**

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alla vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché ai regolamenti regionali e comunali, compreso quello per la disciplina dei lavori, delle forniture e dei servizi in economia, in quanto applicabili.

Tutte le vigenti norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: [www.comune.corsano.le.it](http://www.comune.corsano.le.it) e all'indirizzo <https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms> (MePa).

Corsano, 12-8-2024

IL RESPONSABILE DEL SETTORE SOCIO ASSISTENZIALE

Dott. Davide BISANTI