

**Unione dei Comuni**  
**Terre di Acaya e di Roca**  
**- Comuni di MELENDUGNO - VERNOLE – CASTRI DI LECCE**  
 Provincia di Lecce  
**BANDO DI GARA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL**  
**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEI COMUNI FACENTI**  
**PARTE DELL'UNIONE DELLE TERRE DI ACAYA E DI ROCA**  
**CIG 6493094EA9**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di mensa scolastica, nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti alle mense delle Scuole dell'Infanzia, Primarie di primo grado, nonché l'allestimento dei tavoli dei refettori e dei locali adibiti alla consumazione dei pasti, il successivo riordino, la pulizia e sanificazione dei locali in cui si preparano e consumano i pasti.

Nello specifico, i plessi interessati dal servizio sono i seguenti:

Denominazione plesso	Utenti stimati
<b>VERNOLE</b>	
Scuola dell'infanzia statale – capoluogo – Via Livio De Carlo 1 – Vernole	50
Scuola dell'infanzia privata – capoluogo – Via Cimarrusti - Vernole	31
Scuola dell'infanzia privata – frazione di Acaya – Via Porticella, 3	7
Scuola dell'infanzia privata – frazione di Strudà – Via C. Battisti, 9	19
Scuola dell'infanzia statale - frazione di Strudà – Via Acaya	19
Scuola primaria via della Repubblica – capoluogo – classi 1 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>	94
<b>TOTALE VERNOLE</b>	<b>220</b>
<b>MELENDUGNO</b>	
Scuola dell'infanzia statale – capoluogo- Via De Gasperi - Melendugno	113
Scuola dell'infanzia statale – frazione di Borgagne – Via De Amicis	27
Scuola primaria – Melendugno – Via San Giovanni 2 classi 1 <sup>^</sup> e classe 2 <sup>^</sup>	75
<b>TOTALE MELENDUGNO</b>	<b>215</b>
<b>CASTRI' DI LECCE</b>	
Scuola dell'infanzia privata Vernazza – Via G. Vernazza, 5	38
Scuola dell'infanzia statale - Via G. Pascoli	27
<b>TOTALE CASTRI DI LECCE</b>	<b>65</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>500</b>

Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle scuole suddette aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

Il servizio comprende:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- la preparazione dei pasti;
- il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici in pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti al presente capitolato e nei casi di temporaneo impedimento all'utilizzo dei refettori, nei quali casi i pasti dovranno essere consegnati in monoporzione). Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
- la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
- l'approntamento e il ripristino e la pulizia dei tavoli;
- pulizia, disinfezione e rigoverno dei centri cottura, dei refettori e delle attrezzature;

- la fornitura di materiale a perdere, utensileria necessaria alla preparazione dei pasti, di quanto necessario alla consumazione dei pasti, e cioè posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e monouso, conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.
- fornitura di piatti e vassoi multiscoperti in materiale a perdere per i pasti personalizzati;
- fornitura materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a centro cottura e a refettorio e delle attrezzature (cucine, suppellettili, tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc...) compresi i sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
- ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi.
- la ditta è tenuta a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti della stazione appaltante, del personale della Scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie; a tal fine, la ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte della Commissione Mensa;
- la ditta dovrà garantire un ciclo di educazione alimentare, secondo le direttive dell'autorità sanitaria competente, consistente in almeno n. 8 incontri annuali (uno al mese di servizio, della durata di almeno un'ora ciascuno da tenersi in ciascun plesso ove si svolge il servizio medesimo).

Atteso l'imminente ingresso nell'Unione del Comune di Caprarica di Lecce, si precisa che, a richiesta di tale ente e non prima dell'inizio dell'anno scolastico 2016/2017, l'Unione potrà estendere il servizio di cui al presente capitolato agli stessi patti e condizioni e al medesimo prezzo unitario al comune suddetto, il cui fabbisogno si attesta su ca. 50 pasti al giorno.

#### **ART. 2 – PREPARAZIONE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere preparati prioritariamente presso le cucine dei comuni facenti parte dell'Unione site in Vernole presso la sede della scuola dell'infanzia statale di via Livio De Carlo 1, in Melendugno, presso la scuola dell'infanzia di via De Gasperi, in Borgagne, presso la scuola dell'infanzia di via De Amicis e in Castri di Lecce presso i locali comunali siti in via Pascoli SN. In caso di impossibilità temporanea, totale o parziale, di utilizzo di tali cucine in base alle normative tecniche ed alla direttive impartite dai competenti uffici dell'ASL, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere attraverso la veicolazione dei pasti preparati, a norma di legge, in centri cottura diversi nella disponibilità della ditta medesima, con canoni, oneri e spese a suo carico.

La competenza e la responsabilità dei centri cottura e delle condizioni di idoneità degli stessi rimane in capo ai singoli comuni facenti parte dell'Unione.

La ditta appaltatrice, a richiesta dell'amministrazione, dovrà preparare e somministrare ulteriori pasti fino ad un massimo di n. 25 al giorno (n. 10 per Melendugno, n. 10 per Vernole e n. 5 per Castri di Lecce) per esigenze sociali di adulti in difficoltà socio-economiche, segnalate dai servizi sociali di ciascun comune. Detti pasti saranno contabilizzati dalla ditta appaltatrice a parte per ciascun comune e fatturati alle singole amministrazioni facenti parte dell'Unione.

#### **ART. 3 - INIZIO DELLA PRESTAZIONE E TERMINE DELLA PRESTAZIONE**

La fornitura dei pasti avrà inizio, anche in pendenza della stipula del contratto, nei giorni indicati dall'autorità scolastica e comunicati ai competenti uffici scolastici dei comuni facenti parte dell'Unione, salvo diversa e posteriore decorrenza stabilita dall'Amministrazione, in relazione alle esigenze di organizzazione ed avvio del servizio.

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili alla stazione appaltante non dà diritto a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

La data finale del servizio - per ciascun anno scolastico – coinciderà di norma con l'ultimo giorno di scuola del mese di maggio. L'Amministrazione, nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

#### **ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO**

Il Servizio dovrà essere assicurato per gli anni scolastici compresi a partire dal giorno di effettivo inizio dell'appalto e fino al 31/05/2018. Il servizio dovrà essere erogato, in linea di massima, da gennaio a maggio per l'anno 2016 e da ottobre a maggio per i successivi anni scolastici e dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì nei giorni in cui è prevista l'attività didattica come da calendario scolastico fissato dalle competenti Autorità scolastiche.

La stazione appaltante si riserva facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito e della durata delle procedure di gara.

La decorrenza e la data di fine servizio per ciascun anno potrà subire variazioni a seguito di disposizioni dettate esclusivamente dalla stazione appaltante.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di prorogare il contratto fino al 31 maggio

2019 alle medesime condizioni il presente appalto.

#### **ART. 5 - RECESSO**

La stazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza del recesso, nei seguenti casi:

1. per sopravvenute ragioni di interesse pubblico;
2. per cessazione del servizio a causa di giustificati e documentati motivi.

#### **ART. 6 – REVISIONE PREZZI**

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, salvo il diritto all'aggiornamento a partire dal secondo anno, come previsto dall'art. 115 del D. Lgs. n. 163/2006.

L'appaltatore non potrà pretendere sovrapprezzi, indennità speciali di alcun genere o altro per aumenti del costo della manodopera o dei prodotti o per qualsiasi sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione o nel corso dell'appalto, salvo quanto previsto al primo comma.

#### **ART. 7 - CARATTERISTICHE DEI PASTI**

Ogni pasto fornito dovrà comprendere:

- un primo piatto;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca;
- acqua minerale naturale ml. 500.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli precisati all'art.11. Per ciascun utente dovrà essere fornito, per ogni giorno di servizio, tovaglietta, tovagliolo, stoviglie a perdere.

Dovrà essere fornito, altresì, quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino iodato, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno, infatti, condite al momento del consumo.

La ditta è tenuta a rispettare le disposizioni dettate dall'Azienda Sanitaria Locale – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Lecce - per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche (*Allegato 1*) ed il giusto utilizzo delle materie prime - Note esplicative (*Allegato 4*) ed il menu mensile diviso per settimane con relativa grammatura, definito annualmente (*Allegati 2-3*), che costituiscono specifiche tecniche del servizio e sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

La stazione appaltante, inoltre, potrà richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio e di pasti d'urgenza. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini 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.

#### **ART. 8 – QUANTITÀ E TEMPI DELLA FORNITURA**

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni di apertura delle scuole indicati dall'autorità scolastica e comunicati dai competenti Uffici Comunali delle amministrazioni facenti parte dell'Unione, di norma coincidenti con giornate di effettiva attività didattica, secondo il normale calendario scolastico, con esclusione della giornata del sabato, per un numero medio presunto di 500 pasti giornalieri ed un numero complessivo di pasti, per l'intero appalto, stimato presuntivamente a 202.000.

Il numero dei pasti potrà, inoltre, subire una variazione in diminuzione o in aumento senza che ciò possa comportare alcuna variazione dell'offerta praticata.

#### **ART. 9 - MENU**

I menu sono diversificati per cicli scolastici.

Secondo le indicazioni della competente ASL, i menu sono articolati con rotazione su cinque settimane e distinti in menu estivo e menu invernale. Il menu invernale inizia dal 01/11 e termina il 31/03. Il menu estivo inizia dal 01/04 e termina al 31/10. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel menu per ciascuna tipologia di utenti (*Allegati 2-3*).

I menu non sono modificabili autonomamente ed unilateralmente da parte della ditta aggiudicataria.

DIETE SPECIALI

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche - clinicamente accertati mediante acquisizione di adeguata certificazione medica in originale - o per motivi religiosi, la ditta provvederà, dietro richiesta dell'Amministrazione, all'erogazione di diete speciali sulla base di menu individualizzati.

Le diete speciali devono essere fornite in monoporzioni sigillate, con un'etichetta riportante il nome della scuola, il nome del bambino, il contenuto e la data di preparazione.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menu il più possibile aderente a quello generale e, pertanto, dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie, in particolare, per la dieta senza glutine, dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Celiachia, che indica quali sono gli alimenti sicuri ed utilizzare prodotti che hanno specificato in etichetta la possibilità di essere assunti da celiaci. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Per garantire soggetti affetti da celiachia e assicurare loro l'accesso equo e sicuro alla ristorazione scolastica, si dovrà porre particolare attenzione al rispetto della legge 123/2005, della D.G.R. n. 890 del 09/05/2012 su "*indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale*" pubblicato sul BURP n. 81 del 05/06/2012 e ottemperare oltre alla formazione generica prevista per gli alimentaristi, all'obbligo di formazione specifica sulla celiachia e relative problematiche alimentari, così come definito dalla D.G.R. n. 2272 del 13/11/2012. Analoghe procedure, requisiti organizzativi e strutturali dovranno essere assicurati in caso di preparazione di pasti per soggetti affetti da allergie alimentari.

#### **ART. 10 - VARIAZIONI DEL MENU**

I menu di norma non possono subire variazioni.

Potranno subire variazioni o essere modificati, in base alle richieste formulate dalla competente ASL o in dipendenza del diffuso ed accertato non gradimento di alcuni piatti, anche su segnalazione dei competenti Uffici comunali dei comuni facenti parte dell'Unione. In tal caso, le modifiche verranno apportate dietro richiesta dell'Amministrazione, sulla base delle indicazioni concordate con la ASL, e dovranno essere preventivamente comunicate ai genitori.

#### **ART. 11 - CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE**

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti è necessario attenersi a quanto indicato dalle norme vigenti in materia, in particolare alle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*" emanate dal Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (2010), alle "*Linee Guida per l'Educazione Alimentare - Ristorazione Collettiva ed Attività fisica*" emanate dalla Regione Puglia e pubblicate sul BURP n. 44 del 08.04.2002, alle "*Linee guida per una sana Alimentazione Italiana*" (INRAN rev. 2003 e suoi aggiornamenti) ed al programma del Ministero della Salute "Guadagnare salute". In particolare, tutti i prodotti alimentari, le derrate e le materie prime richiesti per la preparazione dei pasti (crudi o cotti), previsti dai menu, devono essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e rispondere alle caratteristiche specificate ed indicate nelle Tabelle Merceologiche e alle note esplicative (elaborate per l'anno scolastico 2015/2016 dalla competente ASL - Dipartimento di Prevenzione) unitamente ai menu per la scuola dell'infanzia e la scuola secondaria, allegate al presente Capitolato quale parte integrante e sostanziale.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad acquisire dai fornitori ed a rendere disponibili alla stazione appaltante ed alle amministrazioni facenti parte dell'Unione, ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

Non è consentito l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Sono consentite tutte le specie di merluzzo elencate nelle Tabelle Merceologiche allegate, con esclusione Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska perché qualitativamente inadeguato.

Per i 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.

Per quanto non specificatamente prescritto nel presente capitolato si rimanda alle indicazioni e prescrizioni contenute negli allegati.

La stazione appaltante, conformemente a quanto previsto dalla legge, promuove, per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di *prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta* (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive e vigenti.

**I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti sono: i pomodori pelati, la passata di pomodoro, la pasta.**

In sede di offerta, le ditte partecipanti potranno proporre, l'utilizzo di prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli obbligatoriamente richiesti dal presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria deve, pertanto, pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

Tutti i **prodotti DOP e IGP** devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche. In ottemperanza alla linee guida regionali di cui alla D.G.R. puglia n. 276/2002, nell'impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di lische.

#### **ART. 12 — NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare, è richiesto:

- cottura delle verdure al vapore o al forno, e dei secondi piatti al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiunta di condimenti a crudo;
- preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- condimento a crudo al momento della distribuzione;
- consegna della frutta lavata, ove possibile sbucciata e a temperatura ambiente;
- trasporto separato dei sughi di condimento per condire la pasta solo al momento di servirla;

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto, ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

#### **Non devono essere utilizzati:**

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Nella cottura delle varie pietanze **non devono essere usati vino o altri alcolici.**

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente e scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua.

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti deve essere impiegato solo pentolame e utensili in acciaio inox.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata del loro consumo. **È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.** Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore rapido di temperatura) sono:

- cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Tali alimenti, una volta cotti, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono derrate di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono, comunque, rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n.283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'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 ed il mantenimento della catena del freddo e alle norme di cui al Reg. CEE 852-853-854 e 882 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare (Pacchetto Igiene).

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici, si farà riferimento alle norme comunitarie vigenti, nonché alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

### **ART. 13 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso ogni centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.

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

I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

### **ART. 14 - CONTROLLO DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE**

Oltre ai controlli previsti dal Reg. CE 852/2004, la ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti, al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio. Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute, l'Amministrazione si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

### **ART. 15 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI**

Sarà compito del personale della ditta appaltatrice rilevare dal personale scolastico appositamente incaricato dall'autorità scolastica nei singoli comuni facenti parte dell'Unione, entro le ore 9,30, il numero di utenti che usufruiranno del servizio mensa.

L'appaltatore dovrà compilare apposita distinta dei pasti preparati, in triplice copia, per ogni plesso servito, controfirmata da un incaricato della scuola e da un incaricato della ditta medesima. Le distinte raccolte dovranno essere allegate alla fattura del mese a cui si riferiscono. Il numero di pasti da fornire giornalmente risulterà dal numero di buoni pasto presentati dagli utenti (o da altro sistema elettronico di rilevazione). Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, devono essere utilizzati contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

Per la consegna la ditta appaltatrice dovrà servirsi di appositi furgoni, muniti dei requisiti e delle autorizzazioni o certificazioni equivalenti, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati (con metodi conformi a quanto previsto dalla legge), in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I contenitori e gli automezzi devono essere tali da garantire il mantenimento della temperatura dei pasti, sino alla loro somministrazione, a un livello non inferiore ai +65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10° C, a seconda della tipologia degli alimenti, per i pasti freddi.

I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette termosigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura di seguito indicata per i pasti in pluriporzione.

I pasti caldi forniti in multiporzione dovranno essere trasportati e mantenuti in temperatura mediante appositi contenitori facilmente lavabili e disinfettabili (acciaio inox), chiusi ermeticamente e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi. I singoli componenti del pasto dovranno essere inseriti in appositi contenitori tra loro distinti (diversi per la pasta, per i sughi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi andranno a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, debitamente coibentanti, in perfette condizioni. I contenitori devono garantire il mantenimento dei cibi caldi ad un livello di temperatura non inferiore ai +65° C e dei cibi freddi ad una temperatura non superiore a 10° C sino all'atto della somministrazione.

L'attrezzatura necessaria a mantenere la temperatura durante le fasi di trasporto, consegna e sporzionamento deve essere fornita dalla ditta appaltatrice. Alla fine dello sporzionamento tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati dalla ditta aggiudicataria.

I pasti dovranno essere consegnati in tempo utile, affinché il servizio di mensa scolastica inizi in ciascun plesso regolarmente, secondo l'orario prefissato dalla scuola.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia alla disinfezione e sanificazione dei locali adibiti a mensa e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

### **ART. 16 — SERVIZIO PER ADULTI SEGNALATI DALLE AMMINISTRAZIONI**

La ditta appaltatrice, a richiesta dell'amministrazione, dovrà preparare e somministrare ulteriori pasti fino ad un massimo di n. 25 al giorno (n. 10 per Melendugno, n. 10 per Vernole e n. 5 per Castri di Lecce per esigenze sociali di adulti in difficoltà socio-economiche, segnalate dai servizi sociali di ciascun comune. Detti pasti saranno contabilizzati dalla ditta appaltatrice a parte per ciascun comune e fatturati alle singole amministrazioni

facenti parte dell'Unione. I pasti dovranno essere consegnati dalla ditta aggiudicataria presso le abitazioni degli utenti segnalati, rispettando la normativa in materia di trasporto e dovranno essere di tipo monoporzione secondo la normativa vigente. Tali pasti saranno fatturati direttamente a ciascuna amministrazione richiedente.

#### **ART. 17 - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La distribuzione e somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi utensili messi a disposizione dalla ditta appaltatrice. Al termine del servizio la ditta deve provvedere alla rigovernatura dei refettori e dei locali dove si consumano i pasti, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata attivata dal soggetto gestore del servizio di igiene urbana dei Comuni facenti parte dell'Unione, ed alla loro pulizia, lasciando i locali refezionali sanificati e in perfetto ordine.

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale competente. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

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

#### **ART. 18 - RIFIUTI**

I rifiuti urbani prodotti in dipendenza delle attività di preparazione e somministrazione dei cibi dovranno essere raccolti e trattati in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento e ritiro al servizio pubblico di igiene urbana, secondo le modalità dal soggetto gestore per le diverse frazioni merceologiche (frazione secca riciclabile; frazione umida; frazione secca residua ecc.). La ditta aggiudicataria è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima qualità del materiale differenziato.

È vietato conferire le frazioni per le quali il soggetto gestore ha attivato la raccolta differenziata con le modalità previste per il rifiuto indifferenziato.

È tassativamente vietato sversare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.).

#### **ART. 19 — INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In caso di sciopero programmato o riunioni sindacali del personale delle scuole, la ditta aggiudicataria verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima. In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con l'ente appaltante. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle possibilità.

#### **ART. 20 — PERSONALE - APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE**

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio, oggetto del presente appalto, proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari e titoli formativi e professionali ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali. Il personale sarà, pertanto, assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

Nel rispetto di quanto previsto dai vigenti Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Categoria, la ditta aggiudicataria deve, qualora tali contratti lo prevedano, garantire la conservazione del posto di lavoro, del personale operante alle dipendenze della ditta già affidataria del medesimo servizio (si allega elenco del personale in servizio *All. 5*).

La ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. La ditta è, altresì, tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

La stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi competenti. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della ditta appaltatrice.

#### **ART. 21 — NORME - IGIENICO SANITARIE PER IL PERSONALE ADDETTO**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

Nelle cucine il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

Tutto il personale dovrà, inoltre:

- essere abilitato in base alla normativa nazionale e/o regionale vigente, oltre ad aver ottemperato alla formazione generica prevista per gli alimentaristi, all'obbligo di formazione specifica sulla celiachia e relative problematiche alimentari, così come definito dalla D.G.R. n. 2272 del 13/11/2012 ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione dei pasti, indossare copricapo e divise pulite e ordinate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

#### **ART. 22 — FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La ditta aggiudicataria, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione ed al trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulle seguenti materie:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva, diete speciali;
- concetto di sanificazione;
- sicurezza antinfortunistica all'interno delle strutture;
- collaborazione interistituzionale col personale scolastico al fine di garantire un servizio di eccellenza.

#### **ART. 23 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La ditta appaltatrice individua un "Responsabile del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio su tutti i comuni facenti parte dell'Unione. Il Responsabile deve possedere le qualifiche professionali adeguate alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Se necessario, deve aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti imposti ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP), così come previsto dalla vigente normativa.

La suddetta figura professionale è responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla stazione appaltante, alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità, inoltre è l'unico referente della ditta appaltatrice presso la stazione appaltante.

#### **ART. 24 — MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

La ditta aggiudicataria deve trasmettere entro 30 giorni dall'affidamento del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione di R.S.P.P. (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione), medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori della ditta appaltatrice o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della stazione appaltante (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

#### **ART. 25 — MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI**

La ditta aggiudicataria dal momento dell'assunzione del servizio deve mettere in atto tutte le misure atte ad eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la ditta aggiudicataria è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

#### **ART. 26 — AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ**

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

Il Piano deve essere redatto entro giorni 30 dall'affidamento del servizio in base alle specificità del presente appalto e delle strutture ove si svolge il servizio.

#### **ART. 27 — CORRISPETTIVO**

Il corrispettivo a base d'asta per un singolo pasto ammonta a € **4,10 oltre IVA** per singolo pasto + € 0,018 per oneri riguardanti la sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA; per un consumo presunto di n. 202.000 pasti per l'intero appalto.

L'importo presunto dell'appalto ammonta quindi, per tutto il periodo di vigenza, esclusa eventuale proroga, a € 828.200,00 oltre IVA ed oltre Euro 3.636,00 + IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Tale quantificazione è tuttavia indicativa. Il numero dei pasti presunto, infatti, potrà subire variazioni in aumento e in diminuzione, per la qual cosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano diritto.

La ditta appaltatrice, a richiesta dell'amministrazione, dovrà preparare e somministrare ulteriori pasti fino ad un massimo di n. 25 al giorno (n. 10 per Melendugno, n. 10 per Vernole e n. 5 per Castri di Lecce) per esigenze sociali di adulti in difficoltà socio-economiche, segnalate dai servizi sociali di ciascun comune. Detti pasti saranno contabilizzati dalla ditta appaltatrice a parte per ciascun comune e fatturati alle singole amministrazioni facenti parte dell'Unione.

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto (quale offerto in sede di gara, in ribasso rispetto al corrispettivo a base d'asta), che deve essere comprensivo dei servizi e forniture elencati dettagliatamente nell'art. 1 del presente capitolato, moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese.

Il pagamento delle fatture avverrà previo controllo delle distinte dei pasti effettivamente forniti che dovranno essere allegare alle fatture emessa dalla ditta. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e di quant'altro dalla stessa dovuto. Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati tutti i pasti forniti, tutte le prestazioni, i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione dell'appalto, oneri espressi e non dal presente Capitolato, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

Il Comune condiziona i pagamenti al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso l'acquisizione d'ufficio del DURC e delle altre attestazioni previste dalla legge.

#### **ART. 28 — CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto e il subappalto.

#### **ART. 29 — POLIZZA ASSICURATIVA**

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, è a totale carico della ditta aggiudicataria, senza riserve od eccezioni. Nulla può essere fatto valere dalla ditta né nei confronti dell'Ente né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

La ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, di aver stipulato e/o di avere in corso idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale non inferiore ad € **2.000.000,00**, per danni a persone, e non inferiore ad € **500.000,00**, per danni a cose.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare per il Servizio di Ristorazione Scolastica, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della ditta aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante copia autenticata della quietanza di pagamento del premio di assicurazione.

L'appaltatore deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, le coperture assicurative suddette.

### **Art. 30 — CAUZIONE**

La ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire nei modi previsti dalla legge - prima della sottoscrizione del contratto - una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo globale di aggiudicazione da vincolarsi per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso detta cauzione venga costituita mediante fidejussione, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

- di aver preso visione del bando e del capitolato d'oneri;
- di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957 del c.c. ed alla preventiva escussione del debitore garantito;
- di obbligarsi a versare alla committente, entro 30 giorni dalla sua semplice richiesta, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente;
- di mantenere la validità della fideiussione fino alla restituzione dell'originale o dichiarazione liberatoria del Comune.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge alla cessazione di tutti i rapporti.

L'Amministrazione comunale potrà rivalersi sulla cauzione nel caso di applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato. In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere reintegrata entro i termini che saranno comunicati.

### **ART. 31 - VIGILANZA SUL SERVIZIO**

Ferma la competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL per i controlli igienico-sanitari, che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio - per tutto il periodo dell'appalto - compete alle amministrazioni comunali facenti parte dell'Unione, ciascuna per il servizio relativo al proprio territorio.

Le amministrazioni potranno avvalersi, nei modi ritenuti più idonei, della Commissione Comunale Mensa senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Per i cibi di origine biologica indicati nell'offerta e che la ditta si impegna a fornire, dovranno essere esibiti, a richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità al regolamento CEE 91/2092 e le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente appaltante. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La stazione appaltante potrà adottare forme di monitoraggio e rilevazione della qualità del servizio offerto dall'appaltatore, anche istituendo un servizio di segnalazione reclami.

### **ART. 32 — COMMISSIONE MENSA**

La stazione appaltante e/o le singole amministrazioni facenti parte dell'Unione potranno avvalersi di una Commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, che abbia i compiti assegnati dalle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002.

L'appaltatore si impegna ad accettare che un rappresentante dei genitori partecipi alla preparazione dei pasti una volta alla settimana e che lo stesso possa comunque avere accesso alle cucine durante la preparazione dei pasti.

### **ART. 33 — TIPOLOGIA DEI CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

I controlli possono essere effettuati dal personale della stazione appaltante e/o dal personale delle singole amministrazioni.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

Tali controlli possono riguardare:

- controllo sul livello di pulizia e disinfezioni
- modalità di stoccaggio nelle celle
- controllo data scadenza prodotti
- modalità distribuzione
- lavaggio e impiego sanificanti
- modalità sanificazione

- verifica corretto uso impianti
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico servizi
- organizzazione del personale
- professionalità addetti
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto
- controllo funzionamento impianti tecnologici
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata

#### **ART. 34 — DOCUMENTI RELATIVI ALLE DERRATE ALIMENTARI**

Presso le cucine ove si preparano i pasti dovranno essere conservate, per almeno un mese, le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato. Ciò deve essere rispettato anche per le etichette dei prodotti biologici.

#### **Art. 35 — OBBLIGO DI PARTECIPAZIONE DELLA DITTA ALLE RIUNIONI “UTENTI”**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, nella persona del Responsabile del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall'Amministrazione comunale, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

#### **ART. 36 — RESPONSABILITÀ**

La ditta aggiudicataria assume a suo totale carico ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati alla stazione appaltante e/o alle singole amministrazioni facenti parte dell'Unione in dipendenza di inosservanza di leggi e regolamenti, negligenza, scarsa diligenza, manchevolezze o trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La ditta aggiudicataria assume, inoltre, a suo totale carico tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, tossinfezioni alimentari derivanti dall'ingerimento dei cibi preparati.

La ditta garantisce, altresì, che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità ottima o extra" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso la stazione appaltante che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

#### **ART. 37 - INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.

Qualora si verificano inadempimenti della ditta aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, la stazione appaltante, in relazione alla gravità delle stesse, procederà all'applicazione, in danno della ditta esecutrice, delle seguenti penali (consistenti in sanzioni di natura pecuniaria), a garanzia del rispetto delle norme contenute nel presente capitolato:

PENALE IN EURO	TIPOLOGIA INADEMPIENZA
500,00	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli incaricati ad eseguire i controlli di conformità.
500,00	Per ogni variazione e/o difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero, non autorizzate dal SIAN della ASL di competenza.
500,00	Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza.
500,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche,
500,00	In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche.
500,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e inorganici, nelle derrate alimentari.
500,00	In caso ritardo rilevante su l'orario prefissato per la somministrazione dei pasti.
500,00	Per ogni pasto in meno (comprese le diete speciali), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
500,00	Per ogni mancata somministrazione del pasto di emergenza e dei cestini da viaggio, qualora richiesti.
500,00	Per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i. per ciascuna

	pietanza nel menu giornaliero.
500,00	Per mancata conservazione dei campioni previsti dal presente capitolato.
500,00	Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione.
500,00	Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo in relazione al piano di pulizia e sanificazione.
500,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
500,00	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
500,00	Per ogni unità lavorativa mancante, senza giustificato motivo, rispetto all'organico giornaliero previsto.
500,00	Per mancata sostituzione - entro 2 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, su richiesta della stazione appaltante, e per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale.
500,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale.
500,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale e per ogni mancata osservanza dell'obbligo di cartellino identificativo del personale.
500,00	Per mancata presenza, presso il centro di produzione dei documenti previsti dal capitolato.
500,00	Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto.
500,00	Per mancata o incompleta apparecchiatura dei tavoli.
500,00	Per mancata presenza entro le ore 9,30 dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti del giorno stesso.
500,00	Per mancata consegna di materiale a perdere.
1.000,00	Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità giudiziaria.
1.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti.
1.000,00	Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi.
1.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
1.000,00	Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità
1.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato e suoi allegati tecnici.
1.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia.
1.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, e dop/igp previsti da contratto.
1.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete speciali (per motivi di salute), non autorizzate dalla ASL.
1.000,00	Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia sanificazione.
1.000,00	Per rilevante carenza di pulizia delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo - supportata da riscontri analitici.

1.000,00	Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale.
1.000,00	Per inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili.
1.000,00	Per immotivata sospensione o interruzione del servizio.

Per i casi di inadempimento e/o violazione contrattuale e/o infrazione alle norme del capitolato non specificamente previsti tra le penali di cui sopra, l'importo della penale verrà determinato in via analogica tra quelle innanzi previste.

#### **ART. 38 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Fatta salva l'applicazione di quanto stabilito al precedente articolo, nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, la stazione appaltante si potrà comunque avvalere, previa diffida all'appaltatore da trasmettere anche a mezzo PEC, assegnando un termine non superiore a quindici giorni per le eventuali controdeduzioni, dell'articolo 1456 del Codice Civile, ai sensi del quale il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto.

#### **ART. 39 — APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ**

Prima di procedere all'applicazione delle penali di cui sopra, la stazione appaltante, anche su segnalazione di ciascun comune facente parte dell'Unione, dovrà provvedere alla contestazione dell'inadempimento nei confronti della ditta aggiudicataria, con atto scritto comunicato via fax o racc. A/R o PEC. La ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dalla stazione appaltante. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide e/o accolte, l'Amministrazione procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione della sanzione prevista dal presente capitolato. L'Amministrazione potrà, inoltre, far pervenire alla ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni, alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione. Il provvedimento di applicazione delle penalità sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti.

La stazione appaltante procederà al recupero della penale applicata, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento.

Le penali, in subordine, potranno essere recuperate mediante l'incameramento della cauzione.

La stazione appaltante e/o le singole amministrazioni dell'Unione hanno la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

#### **ART. 40 - ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Le utenze idrica ed elettrica sono a carico dei comuni facenti parte dell'Unione.

Sono inoltre a carico dei singoli comuni facenti parte dell'Unione:

- a) le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina e dei relativi impianti;
- b) spese per danni alle strutture causati da eventuali incendi o furti non imputabili a colpa o dolo dell'appaltatore o del personale da lui dipendente;
- c) spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario;
- d) servizio ritiro rifiuti e raccolte differenziate.

Prima dell'inizio del servizio si procede in contraddittorio alla redazione di apposito verbale di consegna.

#### **ART. 41 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Sono a carico dell'appaltatore oltre a quanto già previsto nel presente capitolato:

- spese per consumo di gas metano rilevabile da apposito contatore;
- ogni attrezzatura, arredo e materiale necessario ed indispensabile per la preparazione e somministrazione dei pasti, per la conservazione delle derrate e per pulizia dei locali ed in genere quant'altro necessario all'espletamento del servizio e non in disponibilità della stazione appaltante;

#### **ART. 42 – SPESE CONTRATTUALI**

Oltre a tutte le spese obbligatorie prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato e dal Bando e disciplinare di gara, sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

#### **ART. 43 – FORO COMPETENTE**

Qualsiasi controversia che dovesse eventualmente insorgere nell'esecuzione del contratto è attribuita in via esclusiva alla giurisdizione del Foro di Lecce.

**ART. 44 – PRIVACY**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

**ART. 45 – RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al bando di gara nonché alle disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

**ART.46 – ALLEGATI**

Del presente Capitolato fanno parte integrante i seguenti allegati:

- Allegati 1-2-3-4- ASL - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- Allegato 5 - Elenco personale già operante nel servizio di mensa scolastica;
- Allegato 6 - DUVRI

### Menù Autunno-Inverno

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Sett.1</b>	Risotto ai carciofi gratinato Polpette di verdura Carote julienne Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e patate Schiacciatine di legumi Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Salmone gratinato Pisellini stufati Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Polpettone di vitellone Insalata mista Pane con verdure (pizzi) Frutta di stagione	<i>Pasta fresca e ceci (ciceri e trie)</i> Frittata al forno Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.2</b>	Antipasto di carote Sartù di riso (mozzarella) Spinaci al parmigiano Pane Frutta di stagione	Cous cous con verdure Schiacciatina di pesce al forno Carote gratinate Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Spezzatino di tacchino Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Frittata con spinaci Zucca stufata Pane Frutta di stagione	<i>Cavatelli freschi al pomodoro</i> Merluzzo in umido Insalata di finocchi Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.3</b>	Pasta e fagioli borlotti Schiacciatine di verdura Carote julienne Pane Frutta di stagione	<i>Fave e cicorie o bietole</i> Arrosto di vitello <i>Patate americane</i> Duchessa Pane con verdure (pizzi) Frutta di stagione	Tubettini al brodetto di pesce Bocconcini di pesce gratinato Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Antipasto di finocchi <i>Focaccia di patate</i> Spinaci al parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Caciottina o scamorza fresca Insalata mista Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.4</b>	Riso con crema di carote Platessa gratinata Zucchine trifolate con nocciole Pane Frutta di stagione	<i>Orecchiette con cime di rape</i> Primo sale o mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Straccetti croccanti di pollo Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo o rana pescatrice al limone Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Lasagne con zucca gialla Schiacciatine di verdura Finocchi julienne Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.5</b>	Pasta e ricotta con o senza sugo Frittata con carciofi Insalata mista Pane Frutta di stagione	<i>Risotto con i broccoli</i> Salmone agli aromi vegetali Carote gratinate Pane Frutta di stagione	Antipasto Gnocchi alla Romana Insalata mista Pane Frutta di stagione	Zuppa di barbabietola (borscht) Straccetti/spezzatino magro di cavallo Spinaci al limone Pane Frutta di stagione	Chioccioline in purè di fave Cavolfiore gratinato Pane Macedonia con frutta di stagione

### Menù Primavera-Estate

	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
<b>Sett.1</b>	Pasta alla bella Maglie Fagiolini con scagliette di parmigiano Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Merluzzo gratinato Insalata mista Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tacchino alla pizzaiola Zucchine trifolate Pane integrale Frutta di stagione	Farro e lenticchie Polpette di melanzane Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta primavera Frittata al forno Carote gratinate Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.2</b>	Antipasto di carote Patate, zucchine e merluzzo al forno Bietola all'olio Pane Frutta di stagione	Orecchiette al pomodoro fresco Mozzarella o primo sale Insalata di pomodori Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e piselli Schiacciatine di verdura Julienne di carote Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Straccetti croccanti di pollo Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Insalata estiva di bulgur Salmone gratinato Insalata mista Pane con verdure (pizzi) Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.3</b>	Riso con crema di carote Polpette di vitellone al sugo Zucchine trifolate con nocciole Pane Frutta di stagione	Cous cous con verdure croccanti Merluzzo o platessa al limone Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata con verdure Pisellini all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Eliche integrali con verdure Caciottina o scamorza fresca Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di pesce Medaglioni di melanzane Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.4</b>	Insalata fresca di orzo Platessa o bocconcini di pesce gratinati Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Polpette di magro di cavallo Fagiolini all'olio Pane con verdure (pizzi) Frutta di stagione	Pasta fresca e ceci (ciceri e tria) Polpette di melanzane Insalata mista Pane Frutta di stagione	Antipasto di cetrioli Pasta al forno con scamorza Pomodori gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Merluzzo alla livornese Zucchine grigliate Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.5</b>	Risotto alla mela e salvia Sovra coscia di pollo arrosto Insalata di pomodori e cetrioli Pane con verdure Frutta di stagione	Crostini con hummus di ceci Fagiolini con scagliette di parmigiano Pane Frutta di stagione	Pasta, carote, zucchine e gamberetti Polpette di pesce o insalata di mare Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta alla crudaiola Schiacciatina di legumi Pomodori gratinati Pane Frutta di stagione	Pasta alla pizzaiola Frittata con verdure Bietola all'olio Pane Macedonia con frutta di stagione



**ASL LECCE**  
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

Direttore – Dott. Giovanni De Filippis

**DIREZIONE** – viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce – tel e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord**

Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 – email [sian@ausl.le.it](mailto:sian@ausl.le.it)

**Direttore - Dott. Roberto Carlà**

Prot.n. 135680  
del 28.09.2018

**Al Signori Sindaci dei Comuni**  
**ASL Lecce - Area Nord**

**OGGETTO: Indicazioni nutrizionali per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria.**  
**Anno scolastico 2018/2019.**

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord della ASL Lecce, nell'ambito degli interventi finalizzati a garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione collettiva e, nel caso specifico, quella scolastica, anche con riferimento alle malnutrizioni (in eccesso e in difetto) in età infantile, ritiene di fare cosa utile fornendo, in allegato alla presente, indicazioni nutrizionali, differenziate per età, relative alla Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, avendo a riferimento quanto contenuto nelle recenti *“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale –Aggiornamento alla DGR n. 276 del 19 marzo 2002”* di cui alla D.G.R. n.1435 del 02.08.2018, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n.112 del 28.08.2018.

Tali linee di indirizzo, con riferimento ai principi ed obiettivi previsti dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, tra gli altri aspetti, hanno la finalità di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronic-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) e di fornire indirizzi uniformi anche in materia di sicurezza alimentare, atteso che tali tipologie di attività sono caratterizzate da un notevole grado di complessità e dalla particolarità di essere destinate, in gran parte, ad una popolazione sensibile.

Esse individuano, tra i principali destinatari, gli Enti o le Amministrazioni committenti/stazioni appaltanti (Comuni, scuole private/paritarie, Università, ecc.) e gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) delle imprese di ristorazione scolastica.

E' opportuno evidenziare che la ristorazione scolastica è un servizio caratterizzato da notevole complessità e difficoltà organizzative e gestionali, come è possibile rilevare da alcuni

aspetti riportati di seguito:

- preoccupante aumento di segnalazioni di intolleranze, allergie o patologie alimentari nella popolazione scolastica.
- scarsa educazione alimentare e/o la scomparsa di tradizioni alimentari corrette.
- utenza sempre più multietnica, con richieste di diversificazioni del pasto.
- necessità di conciliare un servizio di qualità con un costo economico contenuto.
- difficoltà a conciliare la qualità nutrizionale con un elevato indice di gradimento.
- molteplicità e diversità di bisogni e attese da parte dell'utenza.

In tale contesto i molteplici attori coinvolti, con diversi ruoli e responsabilità (compresi gli insegnanti ed educatori nelle scelte alimentari dei bambini), devono assicurare il necessario contributo affinché sia assicurato un servizio caratterizzato dalla maggiore qualità complessiva possibile.

Le allegate indicazioni nutrizionali sono state formulate tenendo conto non solo di quanto previsto dalla citate *Linee di indirizzo regionali* di cui alla DGR 1425/2018 ma anche delle proposte e suggerimenti pervenuti, nel corso del tempo, dai componenti le commissioni mensa riguardo al gusto dei bambini ed all'accettabilità dei pasti somministrati.

Si resta a disposizione per ogni chiarimento, evienciando che questo Servizio può garantire un supporto tecnico qualora codesta Amministrazione intenda realizzare eventi informativi in materia di ristorazione scolastica rivolti alla popolazione generale o a particolari gruppi di popolazione.

Ritenendo di fare cosa gradita, unitamente alle indicazioni nutrizionali, si è pensato di fare dono di 5 copie di due opuscoli realizzati dai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione di questa ASL:

- "Sicuri in tavola...consapovoli nelle scelte"
- "Celiachia- L'informazione supera le barriere alimentari"

Distinti saluti



In allegato:

- Allegato 1: menù
- Allegato 2: ricette con grammature diversificate per fasce di età
- Allegato 3: note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il corretto utilizzo delle materie prime