



**COMUNE DI SOGLIANO CAVOUR**

Prov. di Lecce

Piazza A. Diaz - 73010 Sogliano Cavour -



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
DURATA DUE ANNI SCOLASTICI  
2021/2022 – 2022/2023**

## INDICE

Premessa

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Art. 2 Finalità del servizio

### TITOLO I

#### INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 3 Luogo di esecuzione dell'appalto

Art. 4 Durata dell'appalto

Art. 5 Tipologia dell'utenza, pasti presunti

Art. 6 Valore dell'appalto

Art. 7 Destinatari del servizio

Art. 8 Standards minimi di qualità del servizio

Art. 9 Prezzo del pasto

Art. 10 Inizio della fornitura

Art. 11 Prenotazioni pasti mensa scolastica e mensa

Art. 12 Tempi e modalità di consegna dei pasti

Art. 13 Somministrazione dei pasti

Art. 14 Rifiuti provenienti dai refettori

### TITOLO II

#### DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 15 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

Art. 15a) Caratteristiche-modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione

Art. 15b) Prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di "filiera corta" o "km zero"

Art. 16 Preparazione e cottura dei pasti

Art. 16a) Modalità di preparazione

Art. 16b) Composizione dei pasti

Art. 16c) Variazioni dei menu

Art. 16d) Diete speciali

Art. 16e) Altre tipologie di pasti

Art. 16f) Ulteriori precisazioni

Art. 17 Somministrazione e trasporto dei pasti negli edifici scolastici

### TITOLO III

#### NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 18 Personale

Art. 19 Organico addetti

Art. 20 Formazione e addestramento

Art. 21 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI) Art. 22 Rispetto delle normative vigenti

### TITOLO IV

#### IMMOBILI — IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Art. 23 Immobili — Impianti ed attrezzature centro cottura

Art. 24 Oneri ed obblighi dell'appaltatore

Art. 24a) Interventi a miglioria

Art. 24b) Pulizia — sanificazione e riordino di locali ed attrezzature

Art. 24c) Smaltimento dei rifiuti

Art. 24d) Materiali di pulizia e consumo

Art. 24e) Utenze

Art. 25 Oneri ed obblighi dell'Ente appaltante

### TITOLO V AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

Art. 26 Controllo di qualità

Art. 27 Monitoraggio e controllo dell'Amministrazione comunale, dell'Asl e della Commissione mensa Art. 28  
Campionatura rappresentativa del pasto

## **TITOLO VI RESPONSABILITÀ**

**Art. 29 Responsabilità dell'Appaltatore — Polizze assicurative**

## **TITOLO VII GESTIONE RETTE**

**Art. 30 Gestione rette mensa scolastica**

## **TITOLO VIII**

### **ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALI**

**Art. 31 Corrispettivi - Pagamenti**

## **TITOLO IX**

### **DIVIETI — OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ - INADEMPIENZE E PENALITÀ - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**Art. 32 Divieto di cessione e subappalto**

**Art. 33 Obblighi e responsabilità**

**Art. 34 Contravvenzioni e penali**

**Art. 35 Risoluzione del contratto**

## **TITOLO X**

### **STIPULA DEL CONTRATTO — CONTROVERSIE — NORME FINALI**

**Art. 36 Stipula del contratto**

**Art. 37 Controversie**

**Art. 38 Spese contrattuali**

**Art. 39 Elezione di domicilio**

**Art. 40 Disposizioni finali**

**Art. 41 Allegati**

## **Premessa\***

La Ristorazione Collettiva, in relazione ai volumi ed alla collocazione, ha un ruolo strategico riconosciuto da ONU, OMS, FAO, Unione Europea e, a livello nazionale, dai Ministeri della Salute, dell'Istruzione, dell'Agricoltura e dell'Ambiente. Essa, inoltre, si colloca in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030, definiti dalle Nazioni Unite nella risoluzione 70/1 – 2015, e in particolare con l'Obiettivo 2 (porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile). In questo periodo di emergenza sanitaria, la ristorazione collettiva di servizio, in particolare quella scolastica, è potenzialmente una delle risposte più efficaci al bisogno di garantire pasti sani, sicuri e bilanciati e alla necessità di sostenere le filiere agroalimentari. Si richiamano gli atti prodotti da OMS (4) FAO (5) e quelli pubblicati dalla Commissione Europea (6,7) in merito a COVID-19 e rischio per l'approvvigionamento alimentare, che segnalano con forza le azioni da mettere in atto.

Le mense scolastiche devono garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti. Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono già impegnati ad assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e come previsto nei Manuali di buona prassi igienica (GHP) di settore e nei piani di autocontrollo redatti secondo metodo Hazard Analysis and Critical Control Points ( HACCP ). Le buone pratiche igieniche sono elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Ne consegue l'importanza di rafforzare ed integrare tali pratiche già previste nei piani di autocontrollo di ogni mensa scolastica, utili anche per la prevenzione del Covid19. In merito alle procedure operative che dovranno essere adottate dagli operatori del settore Alimentare, si richiamano le indicazioni dell'OMS e dell'Istituto Superiore di Sanità sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Inoltre la Società Italiana d'Igiene ha fornito indicazioni utili con un proprio documento di recente pubblicazione inerente alla riapertura delle attività di produzione e somministrazione degli alimenti. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un'occasione di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, ovvero nel contributo offerto all'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto occasione di consumo di un pasto sano ed equilibrato. Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020, unitamente alle Linee guida regionali per l'offerta di alimenti e bevande nelle Scuole, costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche. È pertanto fondamentale, anche in questa fase emergenziale, preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i casi in cui non sia praticabile, quali per esempio per la fascia 0-6 anni o in presenza di deficit psicofisici o mentali.

(\* Fonte Linee indirizzo SIIt - COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente)

### **Art. 1 Oggetto dell'appalto**

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica a favore delle seguenti categorie di utenti:

- alunni della scuola dell'infanzia "San Lorenzo Martire" (n. 3 classi per un totale di 68 alunni) di Via Rimembranza n. 22;
- alunni della prima e della seconda classe, a tempo pieno, della Scuola primaria "Mons. G. Palamà" di Via Vittorio Veneto (per un totale di 32 alunni);
- personale docente ed ausiliario della scuola, in servizio, durante la mensa, nei termini previsti dalla normativa vigente (per un totale di circa 10 utenti).

Il servizio affidato con il presente appalto comprende:

- la fornitura delle materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menu predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione dei pasti;
- il porzionamento e la somministrazione dei pasti che, sino al termine dell'emergenza sanitaria da Corona Virus, dovrà avvenire tramite "lunch box" (o metodo similare) per il consumo nelle aule del pasto o comunque secondo le eventuali diverse modalità che verranno autorizzate dal Ministero della Salute; a regime, al termine dell'emergenza da Corona Virus, la somministrazione avverrà presso i refettori allestiti presso le scuole;
- attività di consegna del "lunch box" presso le aule ed, al termine del periodo emergenziale, allestimento dei tavoli nei refettori e/o locali nei quali viene consumato il pasto;

- trasporto dei pasti dal Centro cottura presso la scuola dell'Infanzia di Via Rimembranze alla scuola primaria "Mons. G. Palamà" di Via Vittorio Veneto (distanza circa 300 metri) nonché attività di consegna del "lunch box" presso le aule; in particolare, i pasti preparati devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste. I contenitori termici devono essere perfettamente chiusi. Per le consegne la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65 °C per i pasti caldi e non superiore ai 10 °C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna. L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato durante il trasporto dei pasti;
- pulizia e disinfezione dei banchi o dei tavoli ove viene consumato il pasto, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie, pulizia, disinfezione e riassetto dei locali e dei tavoli dopo i pasti, pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;
- la fornitura, a cura e spese della ditta appaltatrice, dei beni accessori alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo dei pasti, compresi lunch box, piatti, bicchieri, e posate monouso, tovagliette e tovaglioli di carta in rapporto al numero dei pasti serviti;
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità o esigenze, su richiesta dell'Amministrazione appaltante;
- la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (indifferenziato, organico, plastica, metallo, carta, vetro e comunque secondo le modalità previste dall'aggiudicatario del servizio di raccolta dei RSU);
- l'impegno della ditta appaltatrice di integrare i beni e le attrezzature dati in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature che dovessero essere ritenuti necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro cottura, ubicato all'interno del medesimo plesso scolastico e autorizzato secondo la normativa vigente.

### **Art. 2 Finalità del servizio**

Il servizio di mensa scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Ente, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menu e tabelle dietetiche, nel rispetto della salute degli utenti, secondo quanto disposto dalle "*Linee di indirizzo regionali e nazionali per la Ristorazione Scolastica*".

### **Art. 3 Luogo di esecuzione dell'appalto**

Il servizio si svolgerà presso il Centro Cottura di proprietà comunale sito nel Comune di Sogliano Cavour alla via Rimembranza, presso la scuola dell'Infanzia "San Lorenzo Martire", concesso in comodato d'uso alla ditta appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice dovrà avere la disponibilità, a qualunque titolo, di un centro di cottura alternativo, da utilizzare in caso di emergenza, idoneo ed attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, ubicato ad una distanza **non superiore a 30 chilometri dalla Sede Municipale**, ovvero impegnarsi a rendere pienamente funzionante e operativo un centro di cottura alternativo, con le caratteristiche anzidette, da utilizzare in caso di emergenza, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione.

### **Art. 4 Durata dell'appalto**

La durata dell'appalto è stabilita in due anni scolastici, 2021/2022 e 2021/2023.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito e della durata delle procedure di gara. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

Nel corso del suddetto periodo, il servizio dovrà essere assicurato nei giorni di svolgimento delle attività didattiche, di regola, in tutti i giorni feriali, ad esclusione del sabato, dei giorni festivi, di vacanza e dei giorni di sospensione che saranno comunicati, su richiesta del dirigente scolastico, dall'Amministrazione appaltante. Il servizio dovrà, inoltre, essere fornito durante i periodi di svolgimento di eventuali ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive) Compete a quest'ultimo fissare le date di inizio e termine del servizio di refezione scolastica, in relazione al calendario scolastico ufficializzato dalla Regione Puglia e, conseguentemente, dalle Istituzioni Scolastiche.

Le date di inizio e di termine del servizio saranno di volta in volta comunicate dall'Ente

#### **Art. 5 Tipologia dell'utenza e pasti presunti**

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia "San Lorenzo Martire" (n. 3 classi per un totale di 68 alunni), dagli alunni della prima e della seconda classe, a tempo pieno, della Scuola primaria "Mons. G. Palamà" di Via Vittorio Veneto (per un totale di 32 alunni) nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16/05/1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche, e dal personale ausiliario avente diritto. **In particolare, trattasi di n. 100 alunni oltre circa 10 adulti per un totale di 110 utenti complessivi.**

Il numero dei pasti indicato nel successivo art. 6 ha valore "presunto" (elaborato, per quanto concerne il numero degli alunni, in base ai dati rilevati negli ultimi due anni scolastici): detta entità è, pertanto, suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni che usufruiscono del servizio ed alla consistenza degli altri utenti autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, e ad ogni ulteriori evenienza modificativa che dovesse realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto. Pertanto, non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il numero dei pasti ivi riportato, trattandosi di previsione basata sulla media dei pasti forniti nell'anno precedente nei plessi nei quali è attualmente richiesto il servizio. Il servizio mensa nelle scuole è sospeso, oltre che nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, anche in presenza di eventi legati ad astensioni dal lavoro del personale scolastico docente e non docente, astensioni degli alunni dalle attività didattiche, ovvero a qualsiasi causa non preventivabile ivi compresa l'ipotesi di eventuale chiusura delle Scuole per casi di positività al Covid19. La soppressione o sospensione in qualsiasi plesso scolastico del servizio mensa per le motivazioni di cui innanzi, non dà diritto all'appaltatore ad alcun risarcimento. L'appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento dei pasti richiesti giornalmente dalle singole scuole entro le ore 9,30, comprese eventuali motivate rettifiche in diminuzione entro la stessa ora.

Rettifiche in aumento operate dalle scuole medesime nell'arco della stessa giornata, successivamente alla prima richiesta, possono non essere accolte dall'Impresa aggiudicataria

Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale (per il tramite del Responsabile del Settore AA.GG.) concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero effettivo dei pasti da somministrare.

Il corrispettivo di servizio verrà, in ogni caso, riconosciuto per i soli pasti effettivamente erogati.

#### **Art. 6 Valore dell'appalto**

Il valore indicativo - calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta, pari a €5.00 (Iva esclusa) - potrà subire variazioni in base alle effettive presenze giornaliere; gli oneri per la sicurezza ex art. 26 comma 3 D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. (DUVRI), non soggetti a ribasso, sono stimati in €100,00 Iva esclusa. Il numero complessivo presunto dei pasti giornalieri è di 110, per un numero di pasti annui presunti (su 150 giorni di refezione scolastica) di 16.500 che, moltiplicati per €5,00 oltre Iva (costo del singolo pasto) per due anni scolastici, determina il seguente valore presunto dell'appalto **€165.100,00 Iva esclusa ed oneri di sicurezza inclusi.**

Il numero dei pasti previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito CSA) non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi.

Ai sensi dell'art. 31 del CSA, l'Amministrazione comunale corrisponderà alla ditta, per quanto di spettanza, l'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati e si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero sia alle sedi di mensa scolastica, con semplice preavviso scritto, senza che dette variazioni incidano sul corrispettivo unitario. La Ditta, trascorso un anno dall'affidamento, potrà richiedere l'adeguamento del prezzo, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici.

#### **Art. 7 Destinatari del servizio**

La ditta dovrà fornire il servizio per gli utenti del plesso scolastico "Scuola per l'Infanzia Paritaria S. Lorenzo Martire" di via Rimembranza nonché per gli utenti della prima e seconda classe del plesso scolastico "Scuola primaria Palamà" di Via Vittorio Veneto per n. 5 gg. settimanali. Il Comune di Sogliano Cavour cede in uso gratuito e consegna alla ditta aggiudicataria, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i refettori (se allestiti in ragione dell'emergenza da Corona Virus), le attrezzature e gli arredi ivi presenti ubicati nei vari plessi scolastici e si fa carico delle spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua potabile, nonché di quelle inerenti l'illuminazione dei locali e il riscaldamento dei medesimi.

### **Art. 8 Standards minimi di qualità del servizio**

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

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

### **Art. 9 Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menu, nel prezzo unitario del pasto, rideterminato secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, che si intende impegnativa e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Ente all'Impresa appaltatrice (di seguito anche I.A.) tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, il trasporto pasti, ed ogni altro onere, espresso e non dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

### **Art. 10 Inizio del servizio**

L'I.A. dovrà fornire il servizio per il periodo che sarà comunicato dall'ufficio comunale competente e, per il periodo relativo alle attività promosse dall'Ente, nel giorno che sarà da quest'ultima tempestivamente comunicato.

L'Ente si riserva di modificare annualmente la data di inizio e fine servizio, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata o posticipata del servizio.

### **Art. 11 Prenotazioni pasti mensa scolastica**

La rilevazione delle presenze è a totale carico e cura della Ditta, che dovrà predisporre procedure e strumenti, anche in collaborazione con l'Amministrazione comunale e le Scuole interessate, perché possano essere rilevate quotidianamente e con celerità le presenze, attraverso un sistema di rilevazione pasti anche informatizzato entro le ore 9,00. I tabulati dovranno essere resi mensilmente al Responsabile del procedimento.

Il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente.

**Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.** Tuttavia, prima dell'inizio dell'appalto, al fine di garantire la migliore organizzazione, l'Amministrazione comunale concorderà con l'impresa aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari/turni di refezione e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati (sulla base delle presenze in aula).

La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico il riscontro giornaliero della corrispondenza tra le effettive presenze utenti fruitori (pasti erogati) ed i pasti ordinati.

In ogni caso, il corrispettivo di servizio verrà riconosciuto per i soli pasti effettivamente ordinati, quali risultanti dalla rilevazione di cui sopra e, comunque, in caso di discordanza, per un numero di pasti non superiore a quelli fatturati dall'Ente agli utenti.

### **Art. 12 Tempi di preparazione e consegna**

Per quanto concerne la mensa scolastica, i pasti dovranno essere somministrati presso la scuola dell'Infanzia di via Rimembranza e la Scuola primaria di Via Vittorio Veneto tra le ore 12.00 e le ore 12.30, salvo diversa comunicazione dell'A.C..

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

### **Art. 13 Somministrazione dei pasti**

La Ditta deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti delle scuole coinvolte, per i quali è stata comunicata la prenotazione.

La stessa, inoltre, deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu.

### **Art. 14 Rifiuti provenienti dal refettorio**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal refettorio o comunque dal consumo nelle aule, dovranno essere raccolti in sacchi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta concessionaria.

La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione comunale, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

## **TITOLO II**

### **DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.15 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari**

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia. Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dalle tabelle allegate al presente capitolato.

Per gli utenti del servizio di cui al presente appalto, l'impresa appaltatrice dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti essenzialmente da coltivazioni e/o da trasformazioni regionali, relativamente almeno ai sotto indicati alimenti a crudo, sempre nel rispetto delle Tabelle merceologiche allegate:

**Pasta (tutti i tipi), Farina, Riso, Pane (tutti i tipi), Uova, Pelati, Polpa e Passata di pomodoro, Ortaggi, verdure elegumi tutti i tipi anche surgelati), Frutta (tutti i tipi) Yogurt, Olio di Oliva Extravergine.**

La I.A. potrà indicare in sede di offerta altri eventuali prodotti con una componente con particolare tipicità o tradizionale, che s'impegna a fornire al prezzo di aggiudicazione.

L'I.A. deve accertare e garantire che le materie prime e gli ingredienti siano di prima scelta e in ottimo stato di conservazione. Gli stessi, quando vengono immagazzinati, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura da refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. 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.

#### **15a) Caratteristiche-modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:**

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice a norma dell'art. 1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale; conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Regione Puglia, nonché alle eventuali prescrizioni specifiche dell' A.S.L. Lecce;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da organismi geneticamente modificati (OGM), ai sensi del Regolamento CE n. 641 del 06.04.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM;
- 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;
- l'appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiara-



zioni di conformità delle derrate alimentari alla vigente legislazione in materia ed alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato;

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all'1,8°-1,7% riferito alla farina);
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'A.S.L.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- 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, pizza e pasta per pizza 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 (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso il centro di cottura la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

#### **15b) Prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di "filiera corta" o "km zero":**

È espressamente previsto e richiesto l'utilizzo dei prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di filiera corta o km zero che sarà garantito secondo la frequenza, le tipologie e le modalità indicate dalla ditta offerente nella Relazione Tecnica.

#### **Art.16 Preparazione e cottura dei pasti**

I pasti preparati devono 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. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, nonché le Linee di indirizzo del Ministero della Salute sulla ristorazione collettiva.

L'I.A. deve uniformarsi alla vigente normativa comunitaria, come recepita dal D. Lgs. n. 193/2007, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione e nella loro attività di produzione, 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).

Pertanto, nella preparazione dei pasti, come individuata nel presente articolo, andranno tassativamente rispettate, quale "standard minimo" di servizio, la disciplina comunitaria, nazionale, regionale e locale vigente in materia espressamente richiamata, nonché le ulteriori specifiche di seguito espressamente indicate.

#### **16a) Modalità di preparazione:**

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo, fatta eccezione per le preparazioni afferenti arrostiti, brasati e similari), presso il centro cottura comunale, o presso il centro alternativo in disponibilità dell'I.A., in caso di emergenza, a cura della stessa.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o avanzi;
- non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- non andrà prevista la frittura su fiamma di alimenti: tali preparazioni dovranno essere convertite in cotture

- al forno;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo solo per le operazioni di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo);
- la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata dell'utilizzo;
- la macedonia di sola frutta fresca (ove prevista) deve essere preparata al massimo un'ora prima del consumo;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

### **16b) Composizione dei pasti**

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e elaborati dall'ASL Lecce — Dipartimento di Prevenzione —rispettive fasce d'utenza.

Tali menu sono allegati al presente capitolato per merceologiche.

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menu ufficializzati dall'ASL Lecce, nulla potendo eccepire, anche in termini economici (e, pertanto, ferma restando l'invariabilità del prezzo pasto di aggiudicazione), rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.

Sulla scorta dei menu "tipo" elaborati dalla competente ASL Lecce, l'appaltatore addiverrà, previa consultazione della "Commissione mensa" e sentito il parere di detta autorità sanitaria, alla definizione dei menu invernali ed estivi, differenziati per tipologia di utenza, dandone contestualmente comunicazione all'Ente appaltante.

L'acqua minerale naturale verrà fornita in bottiglia come da allegata tabella merceologica.

L'appaltatore dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione. Ogni pasto, oltre a quanto indicato nei menu ASL, dovrà essere comprensivo dei necessari condimenti.

La programmazione dei menu nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menu del giorno che della settimana a cui questo si riferisce.

### **16c) Variazioni dei menu**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dai menu allegati adottati dalla ASL competente per territorio (Asl Lecce).

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menu elaborati dall'ASL, ad esclusione di variazioni con menu a tema o menu particolari, in concomitanza con periodi o ricorrenze determinate, preventivamente concordate con la stessa ASL, quali Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, comprensivi eventualmente di dolce, senza che ciò comporti alcun onere per il Comune.

Oltre al menu del giorno, deve essere sempre previsto un menu dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1^ piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extravergine) o minestrina in brodo vegetale
- 2^ piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menu dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un mas-

simo di tre giorni consecutivi.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più attrezzature e/o impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc. **con garanzia di pasto sostitutivo, mediante l'utilizzo del centro di cottura d'emergenza, concordato con l'ASL.**

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menu apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi sopra riportati, saranno soggette, in ogni caso, all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

### **16d) Diete speciali**

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la redazione e l'approvazione da parte dell'ASL delle diete speciali/personalizzate e la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente o temporaneo, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti.

Le richieste di tali regimi dietetici dovranno essere comunicate alla ditta aggiudicataria dal servizio comunale competente. La produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

A titolo indicativo e non esaustivo, tali diete speciali, richieste dall'utenza, sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, ecc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).

Le patologie e/o intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menu speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menu relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'ASL, su richiesta della Ditta, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle allegate tabelle merceologiche, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

L'I.A. si impegna, altresì, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso gli interessati (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti al responsabile del servizio mensa, gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ASL competente provvederà alla modifica del menu, escludendo gli alimenti indicati e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.

### **16e) Altre tipologie di pasti**

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso a cura della scuola, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti interessati, secondo le indicazioni a tal fine individuate dall'ASL.

### **16f) Ulteriori precisazioni**

La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici indicati al punto 16d), nonché per i casi di cui al punto 16e), includerà, come per i menu ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Con riguardo a quanto previsto al punto 16d), con particolare riferimento ai soggetti affetti da celiachia, l'appaltatore é tenuto a confezionare il pasto sostitutivo secondo la tabella dietetica speciale per celiachia predisposta dall'ASL, mediante le derrate alimentari acquisite con proprio sistema di approvvigionamento.

Più in generale, per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate per la ristorazione scolastica, andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020 e dai Nuovi Criteri Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentare in vigore da luglio 2020.

### **Art. 17 Somministrazione e trasporto dei pasti negli edifici scolastici**

La somministrazione dei pasti avverrà, sino al termine dell'emergenza sanitaria da Corona Virus, tramite "lunch box" per il consumo nelle aule o comunque secondo le eventuali diverse modalità che verranno autorizzate dal Ministero della Salute; a regime, al termine dell'emergenza da Corona Virus, la somministrazione avverrà presso i refettori allestiti presso le scuole, secondo le modalità (self-service - al tavolo) e nel rispetto degli orari espressamente indicati, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Ogni accessorio "materiale a perdere", eventualmente in materiale compostabile/biodegradabile (tovaglioli, piatti, posate e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatrice.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di disinfezione, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate al plesso scolastico di Via Rimembranze, è necessario utilizzare contenitori isotermini o termici per consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

## **TITOLO III NORME CONCERNENTI IL PERSONALE**

### **Art. 18 Personale e rapporto di lavoro**

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa aggiudicataria secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità di impiego occorrenti per la gestione in relazione al servizio che lo stesso è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché quelle in materia di emergenza epidemiologica da Covid19.

La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso il refettorio e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta aggiudicataria, fornita e rinnovata a cura della stessa, un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, guanti igienici, ove necessario, e deve essere munito di tesserino di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti. Tra il personale dovrà essere compresa anche la figura professionale di un nutrizionista.

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione comunale.

L'elenco dovrà essere suddiviso per qualifica, competenze, orari di lavoro e comunque con un organico che preveda figure

professionali in numero adeguato rispetto al servizio da prestare.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendosene a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dai relativi accordi locali integrativi vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore nel luogo e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione alle Autorità competenti.

#### **Art. 19 Organico addetti**

L'impresa appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità tali da consentire la valutazione igienico — sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale. L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente. Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

#### **Art. 20 Formazione e addestramento**

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la porzionatura, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari.

#### **Art. 21 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi previsti nel documento di cui all'art. 28 del D. Lgs n. 81/2008 nonché quelli previsti in materia di emergenza epidemiologica da Covid19. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

#### **Art. 22 Rispetto delle normative vigenti**

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei 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 dai 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. L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione. L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Sogliano Cavour spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal comune di Sogliano Cavour o ad esso comunicata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata, secondo quanto previsto al successivo art. 37. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Sogliano Cavour né avrà titolo al risarcimento dei danni. Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Sogliano Cavour sollevato da ogni tipo di responsabilità. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Sogliano Cavour da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Sogliano Cavour deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

## **TITOLO IV**

### **IMMOBILI — IMPIANTI ED ATTREZZATURE**

#### **Art. 23 Immobili — Impianti ed attrezzature centro cottura**

Per l'espletamento del servizio, e limitatamente al periodo necessario all'espletamento dello stesso, l'Ente metterà a disposizione dell'I.A. i locali cucina di proprietà comunale in via Rimembranza per lo svolgimento delle attività di preparazione dei pasti, con le attrezzature ivi esistenti. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio dell'appalto.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'I.A. si costituisce custode dei beni consegnati e si obbliga a mantenere a propria cura e spese, in perfetto stato di pulizia ed igiene, i locali, gli impianti e le attrezzature, nonché a provvedere, sempre a propria cura e spese, alla manutenzione degli impianti e delle attrezzature esistenti, necessaria al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità; a mantenere, sempre a propria cura e spese, in perfetto stato di conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature affidati, impegnandosi a provvedere al reintegro di quanto mancante e/o non funzionante con altro bene dello stesso tipo e

qualità o, secondo autonoma valutazione, alla riparazione di quanto danneggiato.

Alla fine dell'appalto saranno eseguiti in contraddittorio il controllo inventariale e l'eventuale integrazione dei beni mancanti o danneggiati.

L'I.A. è obbligata ad integrare i beni e le attrezzature date in uso dal Comune con gli ulteriori beni ed attrezzature necessari ai fini del regolare espletamento del servizio.

Al termine dell'appalto, le attrezzature ed i beni forniti in uso al Comune ritorneranno nella disponibilità dell'I.A. nello stato in cui si trovano, mentre le migliorie apportate a locali, beni ed attrezzature di proprietà comunale resteranno in proprietà di quest'ultimo senza che la ditta appaltatrice possa avere nulla a pretendere in merito. Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare all'Amministrazione comunale i locali con impianti attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere corrispondenti in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione comunale, senza che ciò comporti pretese economiche da parte della Ditta, tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la stessa ha messo a disposizione per l'esecuzione e/o per il miglioramento del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta.

#### **Art. 24 Oneri ed obblighi dell'Appaltatore**

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

L'appaltatore dovrà predisporre e presentare all'Amministrazione, entro il primo mese di ogni annualità, un programma dettagliato di verifica e controllo, rispettoso dei contenuti minimi di legge, ove previsti, nonché di quelli integrativi eventualmente indicati nella relazione tecnica presentata in sede di gara.

In pari sede, l'Appaltatore dovrà fornire un'autocertificazione che attesti l'adeguatezza di funzionamento di tutte le attrezzature e gli impianti messi a disposizione.

Qualora l'Appaltatore non provveda puntualmente alla manutenzione di locali, impianti ed attrezzature, il Comune, previa diffida, si riserva di provvedere, incaricando una ditta di fiducia ed addebitando all'Appaltatore le spese sostenute, fatta salva altresì l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art.34.

Al termine di ogni annualità, l'Appaltatore dovrà fornire all'Amministrazione un documento conclusivo elencante tutti gli interventi di manutenzione effettuati nel periodo di gestione trascorso, con precisi riferimenti all'oggetto, all'ubicazione ed alla natura dell'intervento.

Al termine del periodo contrattuale di gestione, l'Appaltatore dovrà altresì provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature ed impianti, documentato da una relazione tecnica, accompagnata da una certificazione rilasciata da ditta specializzata, riportante, analiticamente per singola attrezzatura ed impianto, stato d'uso, funzionalità ed eventuali carenze.

#### **24a) Interventi a miglioria** (ove proposti):

L'appaltatore provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento della funzionalità dei locali cucina, stoccaggio e lavaggio nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o sostituzione - miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara.

#### **24b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature**

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2

L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- locali refettorio e/o banchi e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- locali accessori (servizi igienici, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio) e relativi arredi, impianti ed attrezzature,
- aree esterne di pertinenza dei locali di produzione (zona di ricovero rifiuti provenienti dal ciclo di produzione).

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente.

In particolare, il programma programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia.

Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche).

#### **24c) Smaltimento dei rifiuti del centro cottura**

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro cottura dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

#### **24c) Materiali di pulizia e consumo**

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per preparazione pasti, somministrazione, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- il reintegro costante della stoviglieria e dell'utensileria, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

#### **24e) Utenze**

L'I.A. assumerà a proprio carico gli oneri per le utenze idriche, elettriche e del gas metano presso il centro cottura di proprietà comunale, provvedendo, ove possibile, all'intestazione a proprio nome dei relativi contratti di fornitura o, comunque verranno stabilite di comune accordo con la stazione appaltante le modalità per l'effettuazione di tale operazione con modalità alternative anche a mezzo di eventuali contatori di sottrazione.

#### **Art. 25 Oneri ed obblighi a carico dell'Ente appaltante**

L'Amministrazione Comunale fornirà all' I.A.:

- i locali adibiti al servizio (centro cottura comunale) siti in Sogliano Cavour alla via Rimembranza, con relativi impianti, attrezzature fisse e mobili, stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano, provvedendo alla manutenzione straordinaria dei locali stessi;
- tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio (che l'I.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità);

Il Comune si riserva il diritto di controllare a mezzo di rappresentante espressamente incaricato:

- il rispetto delle obbligazioni assunte dall'appaltatore relative alla pulizia dei locali e degli impianti ed alla loro manutenzione;
- il rispetto, da parte dell'appaltatore, delle norme in materia di sicurezza ed infortuni e di trattamento economico e normativo dei dipendenti;
- il rispetto delle modalità prefissate nel Piano di Autocontrollo (HACCP);
- il rispetto di ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato in relazione al servizio appaltato.

### **TITOLO V AUTOCONTROLLO E CONTROLLO**

#### **Art. 26 Controllo di qualità**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, l'I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure previste dalla normativa comunitaria, in particolare i regolamenti europei n. 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia con il D. Lgs. n. 193/2007 abrogativo del D. Lgs. n. 155/1997 nonché la successiva normativa intervenuta.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso il centro cottura dei pasti, del locale di somministrazione degli stessi pasti e dei relativi locali di servizio.



In particolare, presso il locale di somministrazione dei pasti, il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico — sanitaria del pasto proposto;
- rassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei banchi e/o refettori;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio di refezione dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari secondo la vigente normativa.

#### **Art. 27 Monitoraggio e controllo dell'Amministrazione comunale, dell'Asl e della Commissione mensa**

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:

- ✓ sorveglianza sulle caratteristiche igienico — nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
- ✓ attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti;
- ✓ controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico — sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.) educazione alimentare.

Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:

- scelta della tipologia del servizio che si intende offrire;
- programmazione di investimenti e risorse;
- elaborazione del capitolato, per ogni tipologia di gestione prevista;
- controllo complessivo sulle modalità di espletamento del servizio e della rispondenza di questo con quanto previsto nel capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa;
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, al rispetto delle porzioni, alla buona organizzazione e conduzione del servizio, alla accettazione del pasto.

Al gestore del servizio competono, in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
- offerta di prodotti — pasto nella logica di un sistema di qualità;
- formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione.

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza, se presente, può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e l'ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono all'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnico-qualitativa.

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

È altresì prevista la possibilità di effettuare dei controlli sul funzionamento del servizio da parte del Comitato Mensa e/o Comitato Tecnico, ove costituito e disciplinati da apposita normativa regolamentare. I Comitati di cui sopra potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune nelle modalità previste da detto regolamento. L'Amministrazione comunale sulla base dei rilievi di cui sopra ed in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali.

#### **Art. 28 Campionatura rappresentativa del pasto**

Il responsabile indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menu base. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a  $+2/4^{\circ}\text{C} + 4^{\circ}\text{C}$  per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "*Alimenti apportati per eventuale verifica*". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

### **TITOLO VI RESPONSABILITÀ**

#### **Art. 29 Responsabilità dell'Appaltatore — Polizze assicurative**

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, prodotti in proprio o da terzi, e distribuiti/somministrati nelle mense, assumendosi altresì ogni responsabilità per i danni imputabili a vizi originari dei prodotti o a cattiva conservazione o ad errori nel mancato rispetto del termine di scadenza.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

A tale scopo l'appaltatore dovrà stipulare, presso una primaria Compagnia, adeguata polizza assicurativa per la responsabilità civile, con un massimale non inferiore ad €3.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto.

L'Assicurazione dovrà comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, contrarre una polizza assicurativa a copertura dei rischi di furto, incendio, danneggiamento dei locali e delle attrezzature prese in consegna dall'Amministrazione appaltante, per un massimale non inferiore ad €50.000,00 e con vincolo espresso, dichiarato in polizza, al risarcimento del danno in favore del Comune di Sogliano Cavour, quale terzo beneficiario.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debita mente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Dette polizze dovranno recare l'impegno espresso dell'Assicuratore a comunicare, entro dieci giorni, al Comune even-

tuali scoperture assicurative della ditta appaltatrice e dovranno, altresì, contenere espressa rinuncia da parte della Compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi.

## **TITOLO VII GESTIONE RETTE**

### **Art. 30 - Gestione rette mensa scolastica**

La gestione delle rette scolastiche sarà curata dal Comune.

In sede di offerta tecnica possono essere proposte soluzioni migliorative per la gestione informatizzata di tale servizio.

## **TITOLO VIII ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALI**

### **Art. 31 — Corrispettivi - Pagamenti**

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto di aggiudicazione, oltre oneri della sicurezza in applicazione del D.U.V.R.I., moltiplicato per il numero dei pasti effettivi mensilmente forniti ed oltre IVA.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle relative fatture elettroniche, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del competente Responsabile, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.

L'Ente appaltante tratterà sui corrispettivi da erogare le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Il pagamento sarà, comunque, subordinato alla preventiva verifica da parte dell'Ufficio Servizi Scolastici della regolarità contributiva dell'I.A..

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a mezzo determinazione del competente Responsabile.

Con tale provvedimento si disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione definitiva, di cui al successivo art. 33.

## **TITOLO IX DIVIETI – OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ – INADEMPIENZE E PENALITÀ RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 32 — Divieti di cessione e subappalto**

Ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016, l'Appaltatore è obbligato ad eseguire direttamente gli obblighi contrattuali assunti, con espresso divieto di cessione del contratto, anche parziale, o di subappalto del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto. E nulla la cessione a terzi, in tutto o in parte, del contratto e/o dei diritti dallo stesso derivanti, in violazione delle prescrizioni del presente articolo. Qualsiasi atto diretto a nascondere l'evento (cessione del contratto/subappalto) fa sorgere in capo al Comune il diritto alla risoluzione del contratto senza ricorso ad atti giudiziari, salvo richiesta di risarcimento danni. In caso di infrazione delle norme del presente contratto commessa dal subappaltatore occulto, si intenderà unica responsabile verso il Comune e verso i terzi la Ditta appaltatrice.

### **Art.33 — Obblighi e responsabilità**

L'I.A. è tenuta a:

- a) a curare la scrupolosa osservanza della normativa anti Covid19 nonché le norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti nonché alla pulizia dei relativi ambienti (cucina e refettori);
- b) ad organizzare e svolgere il servizio, oggetto dell'appalto, per i giorni della settimana previsti, secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'Amministrazione comunale in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso;
- c) alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche e all'inizio dell'anno scolastico) del centro cottura e delle relative attrezzature;
- f) a rispettare quotidianamente l'orario dei pasti come stabilito al precedente art. 12;
- g) ad impiegare nel servizio personale idoneo;
- h) alla consegna dei rifiuti e degli imballaggi secondo le norme in materia e quanto altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio;
- i) ad attenersi scrupolosamente al menu settimanale in vigore. Ogni eventuale variazione dovrà essere concordata con gli organi competenti;
- j) a segnalare immediatamente all'Ente appaltante quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;
- D) a sollevare l'Ente concedente da qualunque azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi;
  - m) a porre immediatamente a disposizione delle autorità competenti, in caso di riscontro di fenomeni che possano derivare da intossicazioni prodotte da sostanze alimentari a danno di frequentatori della mensa, sia i locali sia i prodotti giacenti in dispensa. A richiesta delle stesse o dell'Amministrazione comunale, fatta salva ogni conseguente determinazione da parte di quest'ultima, la Ditta è tenuta, fino all'accertamento delle cause che hanno prodotto fenomeni di intossicazioni, a fornire pasti confezionati con tutte le garanzie previste dalle norme in materia di igiene degli alimenti;
  - n) a stipulare polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale per rischi del servizio dell'impresa aggiudicataria. La polizza assicurativa dovrà tenere conto specificatamente della R.C. verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestioni di cibi o bevande avariate, per sinistri, danni dovuti a guasti, e per ogni danno anche se ivi non menzionato;
  - o) a versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, in uno dei modi stabiliti dalla legge vigente, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, contenente la clausola espressa della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal Capitolato di oneri, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della medesima impresa, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti dell'impresa. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto;
  - p) a non cedere direttamente o indirettamente, in tutto o in parte, i servizi oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione del contratto;

La Ditta non potrà sollevare eccezioni e/o modificare i prezzi concordati, a causa di errata o insufficiente valutazione dell'onerosità del servizio e dei tempi occorrenti per eseguirlo, adducendo a pretesto la presenza di fatti di cui non era stato precedentemente informato o che non aveva previsto. È, inoltre, inteso che la Ditta riconosce che deficienze di dati, indeterminazione e discordanze delle condizioni della concessione accettata, oltre a non poter in alcun modo giustificare richieste di maggiori compensi, non possono in alcun modo essere motivo di esoneri di responsabilità per difetti o anomalie delle prestazioni oggetto dell'appalto, essendo preciso obbligo dell'I.A. segnalare tempestivamente tali deficienze o discordanze e richiedere chiarimenti o proporre preventivamente idonee soluzioni direttamente a questa Amministrazione Comunale.

### **Art. 34 — Contravvenzioni e penali**

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, dovessero essere rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, l'Amministrazione comunale si riserva di applicare, le penalità di cui al presente articolo, per le trasgressioni di seguito indicate:

- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione di diete speciali;
- personale mancante di idonea certificazione igienico sanitaria;
- mancata pulizia dei locali o eseguita in modo insoddisfacente;
- mancato adempimento degli interventi manutentivi di cui all'art. 9 del presente Capitolato.

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

Potranno essere applicate, in tali casi, penali da un minimo di euro 200,00 ad un massimo di 2.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione e la misura delle penali saranno competenze del Responsabile del procedimento, che le esplicherà con apposito atto e conseguente eventuale trattenuta sulle fatture di scadenza successiva ovvero sulla cauzione.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro i successivi quindici giorni, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione, viene notificato all'I.A. con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

L'applicazione della penale non solleva l'impresa affidataria dall'obbligo di eliminare subito le cause oggetto del rilievo.

L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, chiedere il risarcimento dei danni, se conseguenti alle soprascritte sanzioni.

Ogni applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione da parte dei soggetti preposti al controllo, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione.

Trascorso il termine di 3 (tre) giorni o qualora le controdeduzioni della Ditta non siano ritenute valide, l'Amministrazione procederà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi, all'applicazione delle sanzioni di cui sopra.

### **Art. 35 — Risoluzione del contratto**

In presenza d'inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per l'effetto degli artt. 1453 e 1454 c. c., nonché la facoltà di affidare l'appalto a terzi, in danno della Ditta aggiudicataria, salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Costituiscono, inoltre, motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c. c., le seguenti ipotesi:

- ripetute infrazioni per le quali siano state applicate le penali;
- apertura di una procedura fallimentare a carico della Ditta aggiudicataria;
- arbitrario abbandono dei servizi oggetto dell'appalto da parte del gestore;
- cessione, da parte della Ditta aggiudicataria, ad altri degli obblighi relativi al contratto;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi, nonché ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata responsabilità della Ditta aggiudicataria. 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, 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 aggiudicataria inadempiente sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni

## **TITOLO X**

### **STIPULA DEL CONTRATTO — CONTROVERSIE — NORME FINALI**

#### **Art. 36 — Stipula del contratto**

La stipula del contratto in forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica, è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- all'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010 e s.m.,
- alla costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 36 lett. o);
- al versamento dei diritti, delle spese di pubblicazione dell'avviso di gara e delle spese contrattuali;
- alla presentazione delle autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria eventualmente necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
- alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 32 e delle relative quietanze.

Costituiscono parti integranti del contratto:

- l'offerta economica dell'impresa, unitamente all'offerta tecnico-qualitativa (relazione
- tecnica), quest'ultima in forma di richiamo espresso ed integrale al documento presentato in sede di gara e formalmente depositato agli atti d'ufficio;
- il presente CSA, firmato per accettazione, e gli inerenti allegati, questi ultimi in forma di richiamo espresso ed integrale al testo parimenti firmato per accettazione e formalmente depositato agli atti d'ufficio.

#### **Art. 37 - Controversie**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta, così durante il periodo di gestione, come al suo termine, qualunque sia la natura giuridica civile, penale o amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello di Lecce.

#### **Art. 38 - Spese contrattuali**

Tutte le spese inerenti al presente contratto e conseguenti, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché tutti i contributi, le spese e quanto altro inerente o pertinente al contratto, le imposte e sovrimezzate e le altre tasse relative, saranno a carico della Ditta, ad eccezione di quelle poste a carico dell'Ente concedente.

#### **Art. 39 - Elezione di domicilio**

La Ditta eleggerà a domicilio legale, per tutti gli effetti, in Sogliano Cavour . Tutte le comunicazioni, intimazioni e le notifiche relative al servizio saranno effettuate dal Responsabile del servizio presso la suddetta sede.

#### **Art. 40 - Disposizioni finali**

Tutti gli atti di gara sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.), al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

#### **Art. 41 — Allegati**

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale, i seguenti atti della A.S.L.LE — Dipartimento di prevenzione—Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione che, in attesa delle nuove disposizioni per l'a.s. 2021/2022, restano in vigore:

- Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari
- Tabelle dietetiche - Autunno Inverno e Primavera Estate

IL RUP  
f.to DOTT.SSA MIRELLA ROSARIA GUIDA

=====

Sottoscrizione per accettazione (timbro impresa e firma leggibile per esteso)

Li, \_\_\_\_\_ Il Titolare/Legale rappresentante dell'impresa

\_\_\_\_\_

N.B.: IL PRESENTE DOCUMENTO ed inerenti ALLEGATI di cui all'art.45, ANDRANNO SIGLATI SU OGNI SINGOLO FOGLIO.

In caso di raggruppamenti d'impresa, la sottoscrizione dovrà avvenire a cura di ogni ditta raggruppata



A00/152 2751  
14/08/2020

Trasmissione a mezzo fax e  
posta elettronica ai sensi  
dell'art.47 del D. Lgs n. 82/2005

Destinatari

**Comuni pugliesi per il tramite  
dell'ANCI Puglia**

**Direttore Generale AASSLL Puglia**

**Dipartimenti di Prevenzione AASSLL  
Puglia**

**Ufficio Scolastico Regionale Puglia**

E, p.c.

**Presidente della Giunta Regionale  
Puglia**

Loro sedi

**Oggetto: Indicazione specifiche per la refezione scolastica A.S. 2020/2021  
- Ministero dell'Istruzione del 06/08/20 Protocollo d'intesa per garantire  
l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il  
contenimento della diffusione di COVID 19**

Il consumo del pasto a scuola ha per il bambino un'importante valenza sociale quale momento educativo e di costante crescita per l'acquisizione di una autonomia nel gusto e nella scelta di determinati alimenti al posto di altri.

Costituisce, di conseguenza, un momento fondamentale per l'adozione di corrette abitudini alimentari rappresentate, dal punto di vista igienico-nutrizionale, da un pasto sano ed equilibrato.

La Regione Puglia con D.G.R. n. 1435 del 02.08.2018 ha adottato le *Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale*, importante strumento per l'adozione di abitudini alimentari corrette, per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, oltre che per l'applicazione sul territorio regionale di standard omogenei di sicurezza alimentare e nutrizionale.

La ripresa delle attività scolastiche deve essere effettuata in un complesso equilibrio tra sicurezza, in termini di contenimento del rischio di contagio, benessere socio emotivo di studenti e lavoratori della scuola, qualità dei contesti e dei processi di apprendimento e rispetto dei diritti costituzionali alla salute e all'istruzione.

Risulta fondamentale al riguardo che gli enti Enti Locali, gli Istituti Scolastici e le ASL, in un rinnovato patto di corresponsabilità educativa, preservino il consumo del pasto a scuola e, per le rispettive competenze, contribuiscano ad adottare soluzioni di prevenzione del rischio COVID e di distanziamento.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità con la pubblicazione "COVID19 and Food Safety: Guidance for Food Business" ha rimarcato come non vi è ad oggi alcuna

**[www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it)**





evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus del SARS Cov-2 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Si è pertanto ritenuto utile fornire con l'allegato 1 alla presente nota, alcuni indirizzi operativi guida sulla gestione della ristorazione scolastica.

Le singole realtà scolastiche, trattandosi di una guida e non una rigida condotta, potranno identificare con il necessario sostegno e supporto degli altri enti ed attori coinvolti delle soluzioni organizzative ad hoc.

Cordiali Saluti

**Il Responsabile P.O. Igiene degli  
Alimenti e Nutrizione Preventiva**  
Pietro Pasquale

**Il Dirigente della Sezione Promozione  
della Salute e del Benessere**  
Onofrio Mongelli

**Il Direttore del Dipartimento Promozione della Salute, del  
Benessere Sociale e dello Sport per Tutti**  
Vito Montanaro



**ALLEGATO 1**

**Gestione locali mensa**

La gestione degli spazi:

1. L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'aerazione frequente dei locali.
2. Valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi nel rispetto del distanziamento sociale;
3. La somministrazione dei pasti nelle scuole può avvenire nei locali refettorio o in altri spazi, come le aule;
4. È possibile l'esecuzione di due o più turni mensa, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati;
5. In relazione all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare occasioni di contagio interumano e perseguire la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:
  - garantire un idoneo microclima: evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
  - garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano gli alimenti (anche ad es. gli addetti alla distribuzione) di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di mascherine da sostituire almeno ad ogni cambio turno;
  - evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini/ragazzi.

**Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe**

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile, o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione.

Ad esempio i pasti potranno essere consumati all'interno delle aule didattiche attraverso modalità organizzative che, come si potrà notare, non si discostano significativamente da quanto già viene effettuato, in quanto le buone prassi igieniche costituiscono elemento fondamentale per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica:

- la presenza nel menù, laddove fosse gradita, del "piatto unico" (previo giudizio di idoneità dei piatti proposti da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti della Nutrizione della ASL competente per territorio);
- l'utilizzo del piatto multiscoperto;

**[www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it)**





- l'aula didattica eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata prima e dopo la somministrazione dei pasti;
- sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie vigenti;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante o disagiata rispetto all'area di consumo è opportuno l'utilizzo di carrelli termici da far arrivare direttamente nel refettorio o nelle aule, al fine di rispettare le previste temperature e le specifiche norme igienico-sanitarie;
- i condimenti (sale, olio, aceto, formaggio) sono conservati adeguatamente presso i locali mensa ed utilizzati esclusivamente dal personale di servizio che provvede direttamente ad effettuare il condimento delle pietanze prima della distribuzione o, eventualmente, all'integrazione successiva su richiesta del personale educativo che assiste gli alunni;
- la pulizia dei banchi (o dei tavoli dei refettori) deve essere effettuata con l'uso di detergente neutro, seguita dalla disinfezione con prodotti specifici, non in presenza dei bambini /ragazzi;
- è opportuno collocare tovaglie lavabili e disinfettabili ovvero del tipo monouso sulle superfici sulle quali saranno poggiati i pasti;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili.

#### **Pulizia e disinfezione**

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche ed alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Le buone pratiche igieniche costituiscono già elemento per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. E' importante rafforzare e rispettare tali pratiche che si devono già trovare dettagliate nei piani di autocontrollo delle aziende che effettuano la preparazione e somministrazione dei pasti e che devono essere presenti in ogni mensa scolastica.

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono efficacemente limitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Pratiche igieniche già adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli



alimenti, rappresentano un metodo idoneo anche nei confronti della prevenzione della diffusione del SARS CoV -2.

Il programma di pulizia e disinfezione, presente nelle mense scolastiche in quanto già previsto nel piano di autocontrollo quale prerequisito operativo, deve prevedere:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- la pulizia e la disinfezione giornaliera degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- la pulizia e disinfezione delle superfici sulle quali vengono manipolati gli alimenti e viene somministrato il pasto.
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati: in caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;

Nel caso di presenza di distributori automatici occorre:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

#### **Precauzioni igieniche personali**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,

**[www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it)**





- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- dopo l'uso del bagno
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro.

### **Utilizzo di guanti**

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, **ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani.** Il virus SARS-CoV-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e ad ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. Gli operatori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

### **Utilizzo di mascherine**

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerate particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione del virus SARS-CoV-2 tramite droplets da parte di soggetti inconsapevolmente infetti.

L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

[www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it)



Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

#### **Misure restrittive per l'ingresso di personale esterno nei locali mensa**

Nei locali di consumo del pasto non è consentito l'ingresso a personale non preposto alla somministrazione.

L'accesso ai locali di somministrazione da parte di personale che a vario titolo dovesse accedere agli stessi non è consentito in concomitanza con l'erogazione dei pasti.

E' sospesa ogni attività dei Componenti della Commissione Mensa che comporta l'accesso ai locali mensa.

#### **Formazione**

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con L.R. n.22 del 24/07/07 "Abolizione del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi e formazione del personale alimentarista" e con il Regolamento Regionale n. 5 del 15/05/08 "Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art. 4 della legge regionale n. 22 del 24.07.07 e s.m.i." sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA.

Per quanto attiene alla formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine, si rimanda alla D.G.R. n. 2277 del 21/12/17 ad oggetto "Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/bevande per i soggetti allergici o intolleranti, inclusi i soggetti celiaci. Approvazione progetto formativo."

#### **Bibliografia:**

- World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020) COVID19 and Food Safety: Guidance for Food Business interim guidance, 07 April 2020. World Health Organization
- Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation (2020) Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020
- Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare "Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2", versione del 19 Aprile 2020.

**[www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it)**





- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare (2020) Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020.
- Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19).
- Ministero dell'Istruzione (2020) Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021.
- School food plan alliance- School food checklist for Covid-19.
- Covid-19 on Thought starters on reopening schools for sy2020-21 – S



ASL Lecce

PugliaSalute

Allegato II

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

Viale Don Minzoni, 8 - Lecce

Tel. e Fax 0832.215398 - e-mail: [sian@ausl.le.it](mailto:sian@ausl.le.it)

Direttore F. F. – Dott. Biagio Galante

## Tabella di composizione delle ricette con relative grammature per le diverse fasce di età

	<b>INFANZIA 3 – 5 anni</b>	<b>PRIMARI A 6 – 11 anni</b>	<b>SECONDARI A DI I GRADO 11 – 14 anni</b>	<b>SECONDARIA DI II GRADO 14 – 18 anni</b>	
<b>Albicocche</b>	150	150	200	200	
<b>Antipasti di verdura</b>	80	100	120	150	
<b>Arance Vit.C</b>	150	150	200	200	
<b>Arrosto di vitello</b>					
• Vitello	50	60	80	100	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Brodo vegetale	qb	qb	qb	qb	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
<b>Banane</b>	100	100	150	150	
<b>Bietole al vapore</b>					
• Bietola	100	150	150	200	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Bocconcini di pesce gratinati</b>					
• Merluzzo/calamari/gamberetti	60	70	100	100	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Buccia limone grattugiata	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Bulgur al pesto di noci vedi pasta al pesto di noci</b>					
<b>Cacio-ricotta</b>	5	5	10	10	
<b>Caciotta</b>	20	30	50	60	
<b>Carote antipasto</b>	80	100	120	150	
<b>Carote all'olio</b>					
• Carote	100	150	150	200	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Carote gratinate</b>					
• Carote	100	150	150	200	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Carote julienne</b>					
• Carote	80	100	120	150	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Carote prezzemolate</b>					
• Carote	100	150	150	200	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Prezzemolo	qb	qb	qb	qb	
<b>Cavatelli freschi al pomodoro con cacio-ricotta</b>					
• Cavatelli freschi di semola	60	70	90	100	
• Pomodori pelati	20	30	50	50	
• Cacio-ricotta	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Cavolfiore gratinato</b>					
• Cavolfiore	100	150	150	200	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Cetrioli antipasto</b>	80	100	120	150	
<b>Chioccioline in purè di fave</b>					
• Pasta chioccioline	40	40	50	50	
• Fave	40	40	50	50	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	



<b>Ciliege Vit. C</b> (solo nella macedonia senza nocciolo)	150	150	200	200	
<b>Clementine Vit. C</b>	150	150	200	200	
<b>Cous cous al pesto</b> vedi pasta al pesto					
<b>Cous cous con verdure</b>					
• Cous Cous (Semolina)	30	40	60	70	
• Ceci	20	30	40	50	
• Carote, cipolla sedano,patate	30	30	50	50	
• Zucchine	20	30	40	50	
• Peperoni	20	30	40	50	
• Fagiolini	20	30	40	50	
• Curcuma	qb	qb	qb	qb	qb
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
Saltare in olio EVO un battuto di carote, cipolla sedano, patate a cui si unirà la passata di pomodoro. Cuocere per 10 minuti e quindi aggiungere le zucchine, i peperoni ed i fagiolini tagliati in piccoli pezzi e da ultimo i ceci già cotti. Far sobbollire evitando che la passata si restringa troppo. Cuocere il cous cous a cui si unirà, sgranandolo con una forchetta, la curcuma in polvere. Distribuire nei piatti e coprire la semolina con le verdure ed il sugo.					
<b>Crocchette di ricotta</b>					
• Ricotta	30	40	50	60	
• Prosciutto cotto magro	10	10	15	15	
• Mollica di pane fresco tritato	15	15	20	20	
• Uovo	10	10	15	15	
• Parmigiano	5	5	7	7	
• Pangrattato	qb	qb	qb	qb	
• Farina	qb	qb	qb	qb	
SBattere l'uovo e unire il prosciutto finemente tritato. Unire la ricotta e il Parmigiano e salate leggermente. Frullare il pane per ridurlo in briciole e unirlo al composto. Formare le crocchette, rotolando piccole porzioni di composto fra le mani umide. Infarinare rapidamente ed impanare: con una doppia impanatura si otterrà un guscio esterno molto solido (Doppia impanatura: passare 1 nella farina; 2 nell'uovo; 3 nel pangrattato; 4 nell'uovo; 5 nel pangrattato.) Cuocere per 15/20 minuti nel forno a 200 gradi.					
<b>Crostini con hummus di ceci</b>					
• Crostini di pane	50	50	60	60	
• Ceci	30	30	50	60	
• Tahin (sesamo)	3	3	5	5	
• Succo di limone	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	3	3	3	3	
• Erbe aromatiche (prezzemolo)	qb	qb	qb	qb	
Passare i ceci lessati al mixer con un po' di acqua di cottura, il succo di limone, il sale, il tahin. Il composto deve risultare morbido, ma consistente e poco salato. Spalmare sui crostini con l'aggiunta di olio EVO e di foglioline di prezzemolo. Si serve tiepido.					
<b>Fagiolini all'olio</b>					
• Fagiolini	100	150	150	200	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Farro e lenticchie</b>					
• Farro o altro cereale	40	40	50	50	
• Lenticchie	40	40	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
<b>Fave e cicoria o bietole</b>					
• Fave secche sgusciate	60	60	80	100	
• Patate	20	20	30	30	
• Bietola o cicoria	100	150	150	200	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Finocchi gratinati</b>					
• Finocchi	100	150	150	200	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Finocchi julienne</b>					
• Finocchi	80	100	120	150	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Focaccia di patate</b>					
• Patate	150	180	210	250	
• Uovo	20	20	30	30	
• Latte di mucca parz scremato	10	15	20	25	
• Pangrattato	20	30	40	50	
• Prosciutto cotto magro	20	20	30	30	
• Parmigiano	10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Fragole Vit.C</b>	150	150	200	200	
<b>Frittata</b>					
• Uovo di gallina	40	60	60	120	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	

• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Frittata con carciofi o altra verdura</b>					
• Uovo di gallina	40	60	60	120	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Carciofi o altra verdura	40	50	60	70	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Gnocchi alla romana</b>					
• Semolino	50	60	80	90	
• Latte parzialmente scremato	40	50	70	80	
• Tuorlo	5	7	10	15	
• Ricotta fresca	40	40	60	60	
• Parmigiano	5	5	10	10	
Versare a pioggia il semolino nel latte in ebollizione, mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Cuocere il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a quando il semolino non si addenserà. Tolto il recipiente dal fuoco incorporare al composto il tuorlo d'uovo. Versare il composto ottenuto in una teglia capiente (preventivamente bagnata) e dai bordi bassi, e livellarlo ottenendo uno strato di circa 1 cm. Non appena il semolino si sarà raffreddato, ricavare dei dischi del diametro di circa 5 cm. Disporre nella teglia con il fondo coperto dalla ricotta, sciolta in poca acqua per renderla più fluida, gli gnocchi, leggermente sovrapposti. Infine ricoprire con la crema di ricotta e spolverare la superficie con il parmigiano grattugiato. Mettere in forno già caldo (200°C) e lasciare gratinare.					
<b>Insalata di pomodori</b>					
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Pomodori rossi	80	100	120	150	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Insalata di pomodori e cetrioli</b>					
• Pomodori rossi	60	80	100	130	
• Cetrioli	50	50	70	70	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Insalata di finocchi</b>					
• Finocchi	80	100	120	150	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Insalata di mare</b>					
• Calamari	60	70	100	100	
• Carote e sedano julienne	30	30	40	40	
• Succo di limone	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Insalata estiva di bulghur (grano spezzato)</b>					
• Bulghur o altro cereale in chicchi	50	60	80	90	
• Pomodoro maturo a dadini	20	20	30	40	
• Cetriolo a dadini	20	20	30	40	
• Cuore di sedano a dadini	20	20	30	40	
• Cuore di lattuga a dadini	20	20	30	40	
• Carota a dadini	20	20	30	40	
• Ravanelli a dadini	20	20	30	30	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Succo di limone	qb	qb	qb	qb	
• Erbe aromatiche (basilico, menta)	qb	qb	qb	qb	
Far bollire il bulgur per 8 – 10 minuti in acqua salata pari al doppio del volume. Raffreddarlo, unire le verdure e condire con olio limone, basilico e/o menta.					
<b>Insalata fresca di orzo con mandorle</b>					
• Orzo	30	40	60	70	
• Pisellini verdi	20	30	30	40	
• Verdure miste estive(peperoni, zucchine, melanzane, etc)	20	30	40	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Mandorle in scaglie	5	5	10	10	
Far bollire l'orzo a cui unire le verdure sminuzzate e saltate in padella. Servire con scaglie di mandorle.					
<b>Insalata mista con olio</b>					
• Insalata verde	20	20	40	40	
• Carote/finocchi/pomodori	20	30	30	30	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Insalata verde con olio</b>					
• Insalata verde	30	40	60	60	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Kiwi Vit. C</b>	150	150	200	200	
<b>Lasagne con zucca gialla</b>					
• Lasagna o altra pasta	40	60	80	90	
• Scamorza o robiola	20	30	40	50	
• Parmigiano grattugiato	10	10	10	10	
• Zucca gialla	80	80	100	100	
• Brodo vegetale	qb	qb	qb	qb	

• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
Cuocere in brodo vegetale la zucca fatta a pezzetti con l'aggiunta di rosmarino. A cottura ultimata frullare assieme all'olio EVO per ottenere una soffice crema con cui condire gli strati di lasagna assieme a scamorza in scaglie ed al parmigiano grattugiato. Sullo strato esterno condire con crema di zucca e parmigiano, quindi infornare fino ad ottenere una leggera crosticina in superficie.					
<b>Macedonia di frutta</b>					
Frutta mista matura in piccoli pezzi	150	150	200	200	
Spremuta di arancia o altro agrume dolce dolce senza zucchero	qb	qb	qb	qb	
Succo di mela senza zucchero	qb	qb	qb	qb	
Utilizzare esclusivamente frutta fresca di stagione ben matura e condire esclusivamente con succo di arancia o altro agrume dolce o succo di mela senza zucchero.					
<b>Mandarino Vit.C</b>	150	150	200	200	
<b>Medaglioni di melanzane</b>					
• Melanzane	80	100	120	150	
• Mozzarella	20	20	30	40	
• Sugo di pomodoro	10	10	20	20	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
Gratinare le fette di melanzana con abbondante pangrattato e parmigiano in modo da coprire l'intera superficie, in seguito cospargere il centro della fetta con poco sugo di pomodoro ed al centro la mozzarella. Infornare per pochi minuti al fine di fondere la mozzarella.					
<b>Mele</b>	150	150	200	200	
<b>Melone</b>	150	150	200	200	
<b>Merluzzo al limone</b>					
• Merluzzo o nasello	70	80	120	120	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Limone succo	qb	qb	qb	qb	
• Prezzemolo	qb	qb	qb	qb	
<b>Merluzzo alla livornese</b>					
• Merluzzo o nasello	70	80	120	120	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Pomodorini	20	20	30	30	
• Capperi	20	20	30	30	
• Cipolla	qb	qb	qb	qb	
<b>Merluzzo in umido</b>					
• Merluzzo o nasello fresco	70	80	120	120	
• Pomodori - pelati in scatola	20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Merluzzo gratinato</b>					
• Merluzzo o nasello	70	80	120	120	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Mozzarella</b>	40	50	60	70	
<b>Orecchiette con cime di rape</b>					
• Orecchiette fresche	60	70	90	100	
• Cime di rape	20	30	40	50	
• Pomodori pelati	20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Orecchiette con pomodoro fresco</b>					
• Orecchiette fresche	60	70	90	100	
• Pomodori freschi	30	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Parmigiano	5	5	10	10	
<b>Pane di tipo 00</b>	40,00	50	50	70	
<b>Pane con verdure senza olive (Pizzi)</b>	50,00	60	60	80	
<b>Pane integrale</b>	50,00	60	60	80	
<b>Passato di cannellini con pasta</b>					
• Pasta di semola	40	50	70	80	
• Fagioli Cannellini	20	25	35	40	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Passato di verdure con farro o altro cereale</b>					
• Farro o altro cereale	30	40	40	50	
• Passato di verdure	80	100	100	120	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Passato di verdure con pasta</b>					
• Pasta di semola	30	40	40	50	
• Passato di verdure	80	100	100	120	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	

• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Passato di verdure con riso o altro cereale</b>					
• Riso o altro cereale	30	40	40	50	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Passato di verdure	80	100	100	120	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta al forno</b>					
• Pasta di semola	50	60	80	90	
• Vitellone - carne trita	20	20	30	30	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Pomodori pelati	20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta al pesto</b>					
• Pasta di semola o cous cous	50	60	80	90	
• Basilico	5	5	5	5	
• Pinoli	5	7	10	10	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta fresca o bulgur o altro cereale al pesto di noci</b>					
• Pasta fresca di semola o bulgur	50	60	80	90	
• Noci	10	10	15	15	
• Latte	15	15	20	20	
• Pinoli	5	7	10	10	
• Mollica di pane	7	7	10	10	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
Nel preparare la salsa alle noci, se non si adoperano gherigli già senza buccia, per prima cosa prendete un tegame dai bordi alti, versare l'acqua e portate a bollire, quindi versare i gherigli per almeno 5 minuti, scolarli aiutandosi con uno scolapasta ed adagiarli su un canovaccio pulito affinché si asciugino e si intiepidiscano. Nel frattempo prendere una ciotola dai bordi alti e versarvi la mollica di pane a cui aggiungere il latte. Mescolare la mollica con il latte in modo che questo possa inumidirsi bene. Quando la mollica del pane si sarà ammorbidita, versare la ciotola con il pane sopra un colino a maglie strette appoggiato sopra ad una ciotola per scolare il latte in eccesso ed eventualmente esercitare una leggera pressione con una spatola. Raccogliere il latte in eccesso e tenere da parte. Prendere i gherigli intiepiditi e privarli della buccia esterna. Quindi unire in un mixer insieme al pane precedentemente messo in ammollo nel latte ed aggiungere i pinoli. Azionare il frullatore e poco alla volta unire l'olio ed il latte tenuto da parte per rendere più cremosa e densa la salsa alle noci.					
<b>Pasta al pomodoro</b>					
• Pasta di semola	50	60	80	90	
• Pomodori/ pelati in scatola	20	30	50	50	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta al ragù di pesce</b>					
• Pasta di semola	50	60	80	90	
• Merluzzo o nasello	30	35	40	40	
• Pomodori pelati	20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Aglio	qb	qb	qb	qb	
<b>Pasta alla crudaiola</b>					
• Pasta di semola	50	60	80	90	
• Pomodorini da insalata	20	20	30	30	
• Olive verdi denocciolate	5	5	7	7	
• Rucola o rughetta	5	5	10	10	
• Cacio-ricotta a scaglie	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta carote, zucchine e gamberetti</b>					
• Pasta di semola	50	60	80	90	
• Zucchine	40	40	50	50	
• Carote	30	30	40	40	
• Gamberetti	20	20	30	30	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta fresca e ceci - ciceri e trie</b>					
• Pasta fresca	50	50	60	60	
• Ceci	30	30	50	60	
• Carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche (alloro, rosmarino)	qb	qb	qb	qb	
<b>Pasta e fagioli borlotti</b>					
• Pasta di semola	40	40	50	50	
• Fagioli borlotti	30	30	50	60	
• Carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb	

• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta e lenticchie</b>					
• Pasta di semola	40	40	50	50	
• Lenticchie	30	30	50	60	
• Carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb	
• Carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta e piselli secchi</b>					
• Pasta di semola	40	40	50	50	
• Piselli secchi	30	30	50	60	
• Carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta e ricotta con o senza sugo</b>					
• Pasta	50	60	80	90	
• Ricotta di mucca	40	50	60	60	
• Passata pomodoro	20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta alla bella Maglie</b>					
• Pasta	50	60	80	90	
• Peperoni	30	30	50	50	
• Melanzane	20	20	40	40	
• Carne di vitello macinata	30	40	40	50	
• Passata di pomodoro	10	20	30	40	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Cipolle	10	15	20	25	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
Stufare la carne macinata in olio EVO (se necessario usare poco brodo) ed una volta cotta aggiungere i peperoni e le melanzane tagliati sottili ed anch'essi precedentemente stufati in olio. Da ultimo aggiungere il sugo (poco) amalgamare il tutto e condire la pasta.					
<b>Pasta alla pizzaiola</b>					
• Pasta	50	60	80	90	
• Pomodoro fresco	20	30	50	50	
• Olive	15	15	20	25	
• Capperi	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta integrale con patate</b>					
• Pasta integrale	40	50	50	60	
• Patate	40	50	50	60	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta pomodoro e basilico</b>					
• Pasta di semola	50	60	80	90	
• Pomodori pelati	20	30	50	50	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Erbe aromatiche (basilico)	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pasta primavera</b>					
• Pasta di semola	50	60	80	90	
• Carote, cipolla, sedano	30	30	40	40	
• Erbe aromatiche (basilico, rosmarino)	qb	qb	qb	qb	
• Pomodoro pelato	20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
Preparare un battuto sottilissimo con gli ortaggi e le erbe aromatiche, versarli in olio EVO in cui si aggiungeranno i pomodori pelati fino a cottura. Nel condire la pasta si può aggiungere a piacimento una spolverata di pangrattato leggermente tostato.					
<b>Pastina in brodo vegetale</b>					
• Pasta di semola	30	40	40	50	
• Verdure per brodo	30	30	40	40	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Patate americane duchessa</b>					
• Patate americane ( <i>Ipomea batatas</i> )	60	80	100	120	
• Latte intero	qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Uovo	5	5	8	8	
• Noce moscata	qb	qb	qb	qb	
Bollire le patate americane, schiacciarle o frullarle e impastare con latte, parmigiano, uova ed un pizzico di noce moscata. Ottenere dei ciuffetti con la sac à poche con punta a stella o disporre su una teglia bassa oliata ( per poi tagliare a quadrati) e far cuocere in forno caldo a 200°.					
<b>Patate, zucchine e merluzzo al forno</b>					
• Patate	150	180	210	250	

• Zucchine	20	20	30	40	
• Merluzzo	70				
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)	qb	qb	qb	qb	
In una teglia predisporre strati alternati di patate e zucchine, tagliate a rondelle, ed il pesce. Condire con brodo, olio e parmigiano e l'ultimo strato con pangrattato. Far cuocere lentamente.					
<b>Pera</b>	150	150	200	200	
<b>Pisellini stufati</b>					
• Pisellini verdi	100	150	150	200	
• Cipolla	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Platessa gratinata</b>					
• Platessa o passera	70	80	120	120	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Pangrattato	10	10	15	15	
<b>Polpette/polpettone di carne</b>					
• Vitellone - carne magra	40	50	70	90	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Uovo di gallina					
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Polpette di cavallo</b>					
• Carne magra di cavallo	40	50	70	90	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Uovo di gallina					
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Polpette o schiacciata di pesce</b>					
• Seppie/polpo/calamari	60	70	100	100	
• Patate	10	15	25	25	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche (prezzemolo)	qb	qb	qb	qb	
<b>Polpette di verdura Melanzane vedi schiacciate di verdura</b>					
• Verdura	80	100	120	150	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Uovo di gallina	5	5	8	8	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pomodori in insalata</b>					
• Pomodori rossi	80	100	120	150	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Pomodori gratinati al forno</b>					
• Pomodori rossi	80	100	120	150	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche (basilico)	qb	qb	qb	qb	
<b>Primo sale</b>	40	50	60	70	
<b>Prosciutto cotto</b>	20	30	40	50	
<b>Prugne</b>	150	150	200	200	
<b>Ricotta di mucca</b>	40	50	60	70	
<b>Riso al pomodoro</b>					
• Riso - Parboiled	50	60	80	90	
• Pomodori pelati	20	30	50	50	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
<b>Riso alla crema di carote</b>					
• Riso - Parboiled	50	60	80	90	
• Carote	40	50	70	80	
• Brodo Vegetale	qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Yogurt con fermenti lattici vivi	10	10	20	20	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Riso alla zucca</b>					
• Riso - Parboiled	50	60	80	90	
• Zucca	40	50	70	80	

• Brodo vegetale	qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Yogurt con fermenti lattici vivi	10	10	20	20	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Riso e piselli</b>					
• Riso - Parboiled	50	60	80	90	
• Piselli freschi	30	35	40	40	
• Carote, cipolla, sedano	qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Risotto con carciofi gratinato</b>					
• Riso	50	60	80	90	
• Carciofi	40	50	70	80	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)	qb	qb	qb	qb	
• Scamorza fresca o robiola	20	30	40	50	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
Ottenere un risotto con i carciofi tritati, dopo di che disporlo in una teglia a strati condito con scamorza fresca o robiola e parmigiano, infornarlo per pochi minuti fino all'ottenimento di una leggera crosticina.					
<b>Risotto alla mela e salvia</b>					
• Riso	50	60	80	90	
• Mela verde	30	35	40	40	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Yogurt bianco con fermenti vivi	10	10	20	20	
• Erbe aromatiche (salvia)	qb	qb	qb	qb	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)	qb	qb	qb	qb	
<b>Risotto allo zafferano</b>					
• Riso	50	60	80	90	
• Zafferano	qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)	qb	qb	qb	qb	
<b>Risotto con i broccoli</b>					
• Riso	50	60	80	90	
• Broccoli	30	35	40	40	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Carote, cipolla, sedano (brodo)	qb	qb	qb	qb	
<b>Robiola</b>	40	50	60	70	
<b>Salmone gratinato agli aromi</b>					
• Salmone	50	60	100	100	
• Erbe aromatiche (origano)	qb	qb	qb	qb	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Sartù di riso</b>					
• Riso	50	60	80	90	
• Uova	20	20	30	30	
• Mozzarella o robiola	20	30	40	50	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Pomodori pelati	20	30	50	50	
<b>Scamorza fresca</b>	40	50	60	70	
<b>Schiacciata o polpette di legumi</b>					
• Legumi cotti	30	30	40	50	
• Zucca o zucchine o patate	50	50	70	80	
• Uovo	15	15	20	20	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
<b>Schiacciata/ frittata CECI con o s. verdura</b>					
• Legumi cotti (ceci)	30	30	40	50	
• Spinaci o zucchine o altra verdura	50	50	70	80	
• Brodo vegetale	qb	qb	qb	qb	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
<b>Schiacciata o polpette di pesce</b>					
• Merluzzo/platessa/rana pescatrice	60	70	100	100	
• Patate	10	15	25	25	
• Pangrattato	10	10	15	15	

• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche (prezzemolo)	qb	qb	qb	qb	
<b>Schiacciatina o polpette di verdura</b>					
• Verdure (melanzane o altro)	80	100	120	150	
• Uovo	5	5	8	8	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Sovra-coscia di pollo arrosto</b>					
• Sovra-coscia di pollo	50	60	80	100	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche (salvia/rosmarino)	qb	qb	qb	qb	
<b>Schiacciatine di vitellone</b>					
• Vitellone magro	40	50	70	90	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche (prezzemolo)	qb	qb	qb	qb	
<b>Spezzatino di tacchino</b>					
• Tacchino - fesa	50	60	80	100	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
<b>Spinaci all'olio e limone</b>					
• Spinaci	100	150	150	200	
• Limoni	qb	qb	qb	qb	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Spinaci al Parmigiano</b>					
• Spinaci	100	150	150	200	
• Parmigiano grattugiato	10	15	15	20	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Spinaci all'olio</b>					
• Spinaci	100	150	150	200	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Straccetti croccanti di pollo</b>					
• Straccetti di pollo	50	60	80	100	
• Pangrattato	10	10	15	15	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
<b>Straccetti/spezzatino di cavallo</b>					
• Straccetti magri di cavallo	50	60	80	100	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
<b>Susine</b>	150	150	200	200	
<b>Tacchino alla pizzaiola</b>					
• Tacchino - fesa	50	60	80	100	
• Capperi	5	5	10	10	
• Pomodori pelati	10	15	20	25	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
<b>Tortino al semolino</b>					
• Semolino	50	60	80	90	
• Latte parzialmente scremato	40	50	70	80	
• Uovo tuorlo	5	7	10	15	
• Ricotta fresca	40	40	60	60	
• Pane o pangrattato	qb	qb	qb	qb	
• Parmigiano grattugiato	5	5	10	10	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
Oliare una pirofila e cospargere con del pangrattato. In un pentolino mettere a scaldare il latte assieme ad un pizzico di sale e quando starà per bollire, versare il semolino e cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Togliere il semolino dal fuoco e unire l'olio e metà parmigiano grattugiato. Aggiungere anche il tuorlo dell'uovo e amalgamare bene. Versare il semolino nella teglia oliata precedentemente e cospargere con il parmigiano rimasto. Cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti.					
<b>Tubettini al brodetto di pesce</b>					
• Tubettini	30	40	40	50	
• Pesce per brodetto	20	20	20	20	
• Olio di oliva extravergine	5	5	7	7	
• Erbe aromatiche	qb	qb	qb	qb	
<b>Verdure miste gratinate</b>					







**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 F. F.- Dott. Biagio Galante

**Ai Responsabili del Servizio di Ristorazione Scolastica  
de Comuni ASL Lecce – Area Nord  
Ai Responsabili della gestione del Servizio**

**OGGETTO: Note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il giusto utilizzo delle Tabelle Merceologiche. Anno scolastico 2019/2020**

Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione italiana 2003 dell' INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) attuale CRANUT (Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), la varietà degli alimenti è fondamentale in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

I menù adottati dalle mense scolastiche devono essere elaborati da personale specializzato in campo nutrizionale (Dietista, Medico nutrizionista/Pediatra, Dottore in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana) al fine di garantire la correttezza scientifica e l'adeguatezza del menù alle necessità metaboliche e di crescita per fascia di età.

Il modello alimentare cui fa riferimento il menù del SIAN Area Nord della ASL di Lecce è quello "mediterraneo", caratterizzato dall'elevata presenza di alimenti di origine vegetale (cereali, verdure, legumi), scarsa presenza di grassi di origine animale e utilizzo dell'olio extravergine di oliva come condimento per tutte le pietanze. Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo.

In una dieta bilanciata il pranzo deve apportare circa il 35-40% del fabbisogno di energia giornaliera, in termini di nutrienti il menù è strutturato in modo da fornire circa il 10-15% dell'energia dell'intero pasto mediante le proteine, il 25-30% mediante i lipidi ed il restante 55-60% attraverso i carboidrati.

Il menù è formulato tenendo conto delle indicazioni delle "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.

E' formulato con rotazione su cinque settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, diverso per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima.

Nel rispetto delle indicazioni riportate nelle citate *linee di indirizzo* il menù tiene conto:

- della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli
- della tipicità locale dei piatti (ad esempio fave e cicoria, ciceri e tria, orecchiette al pomodoro, polpette di melanzane, etc. )
- delle diverse etnie (ad esempio il cous cous, hummus, delle polpette di legumi, etc )

- dell'indice glicemico delle pietanze e del pasto nel suo insieme
- degli idonei alimenti e preparazioni onde evitare il rischio "soffocamento"
- della limitazione dello spreco

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

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno (offerta 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

In alternativa, è proposto un **“piatto unico”** comprendente sia alimenti ricchi in carboidrati (tipicamente costituito dai cereali) sia alimenti a buona composizione proteica (legumi).

Appare evidente che per le varie fasce di età le porzioni sono calcolate sulla base del fabbisogno energetico-nutrizionale di ciascuna fascia.

**I primi piatti** nei 5 pasti della settimana, sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, farro, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali, alternando piatti asciutti a minestre. Per la preparazione dei primi piatti asciutti vengono abitualmente utilizzati pasta di semola di grano duro e riso o altri cereali, conditi con sughi semplici quali il pomodoro fresco o passato, o con olio extravergine d'oliva, verdure, pesto. Sono spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori, e inoltre per abbassare l'indice glicemico. Sono altresì introdotti cereali integrali, maggiormente ricchi di fibra e di micronutrienti. Qualora i pasti provengano da un centro cottura esterno, è preferibile utilizzare il riso denominato "Parboiled", in quanto conserva più a lungo nel tempo le caratteristiche organolettiche.

Al fine di abbassare l'indice glicemico di alcuni primi piatti maggiormente graditi, in alcuni giorni è stato introdotto un **"antipasto"** a base di verdure/ortaggi crudi.

**I secondi piatti** sono composti da carni bianche (pollo, tacchino) e rosse (vitello, vitellone), pesce, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori. Tutte le tipologie di carne devono essere comunque proposte in formati privi di osso e cartilagini. Per il pesce, sono scelte specie che abbiano carni tenere e di buona qualità nutrizionale, (ad esempio: merluzzo, nasello, platessa, etc.) in formati privi di spine.

Le uova devono essere proposte solo previa cottura sotto forma di omelette o "frittate" cotte al forno e preparate preferibilmente con verdure (es. frittata di zucchine).

Tra i formaggi sono da evitare le tipologie eccessivamente ricche di grassi e quelli fermentati con muffe, gorgonzola, brie, taleggio, camembert. Opportuno evitare anche i formaggi spalmabili e sottilette in quanto spesso più ricchi di acidi grassi saturi.

Ciascun pasto prevede inoltre un **contorno** di verdure/ortaggi di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana alternati nella preparazione tra cotti e crudi, pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale e frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, già pronta per il consumo, quindi sbucciata.

Le *patate* non sono da ritenersi verdura e di conseguenza non sono offerte come contorno ma proposte come primo piatto una volta ogni 2 settimane e comunque associate ad un pasto povero di altri carboidrati.

Per ridurre la formazione di acrilammide\* nelle patate cotte al forno a temperature superiori a 120°C, prima della cottura, si consiglia un ammollo in acqua fredda delle patate tagliate, per almeno 30 minuti e fino a due ore, oppure un'immersione in acqua calda per qualche minuto, seguita da risciacquo in acqua pulita: in questo modo si riduce il tenore di zucchero coinvolto nella

reazione di formazione dell'acrilammide.

Nella scelta dei contorni di **verdura** è posta particolare attenzione alla rotazione dei vari ortaggi, nel rispetto, per quanto possibile, della loro stagionalità: fagiolini, spinaci, bietole, carote, finocchi, insalate, pomodori, zucchini, cavoli, etc. Durante la settimana devono essere offerti in almeno 3 tipologie diverse.

Come **condimento**, sia a crudo che in cottura, va utilizzato esclusivamente l'olio extravergine di oliva per il suo riconosciuto valore nutraceutico; solo per alcune ricette può essere impiegato il burro; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato. Si consiglia l'uso di erbe aromatiche. E' vietato l'uso dei dadi da brodo contenenti glutammato o di qualsiasi altro prodotto alimentare che lo contenga.

La **frutta** dovrà essere di giusta maturazione, lavata ed essere fruibile al momento del pasto, deve essere portata in tavola sbucciata dal personale di cucina ed offerta in almeno in 3 tipi diversi durante la settimana.

- Le indicazioni relative alla verdura e alla frutta del giorno (almeno 3 tipi diversi a settimana) devono essere rispettate per garantire la rotazione anche per chi consuma il pasto un solo giorno a settimana;
- In caso di mancanza delle verdure indicate nel menù, le stesse saranno sostituite con altre di stagione;
- Per garantire in media 150 g. netti di frutta, parte edibile pro-capite, è necessario fornire frutti di circa 180-200 g. compresi gli scarti;

Per la frequenza di consumo di alimenti e gruppi di alimenti, si è fatto riferimento a quanto indicato nella tabella sottostante.

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e verdura tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, farro...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana solo come primo piatto
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese come condimento di piatti unici
Piatto unico (ad es. pasta e legumi, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

L'Italia è sempre più una nazione multi-etnica e multiculturale e la presenza di alunni di altre etnie è un dato strutturale del nostro sistema scolastico. Nei menù proposti, oltre ad alcuni piatti tipici del

nostro territorio, sono presenti piatti tipici di altri Paesi del bacino del Mediterraneo che per le peculiari qualità nutrizionali ed organolettiche e per la larga diffusione di consumo anche nel nostro Paese, sono entrati a far parte della presente proposta di menù scolastico.

Al fine di assicurare alla dieta l'apporto equilibrato dei nutrienti è obbligatorio il rispetto delle grammature alimentari, nonché l'alternanza delle preparazioni e delle produzioni alimentari, così come riportato nelle tabelle dietetiche, senza nessuna eccezione che non sia motivata e preventivamente formalmente concordata dall'Amministrazione Comunale con il SIAN della Macroarea territoriale di riferimento.

Si raccomanda, pertanto, agli operatori dei Servizi di Ristorazione, di assumere un comportamento scrupoloso nel preparare e somministrare correttamente i quantitativi prescritti, ribadendo il loro ruolo fondamentale nel produrre pasti dieteticamente sani e corretti, al contempo appetibili, con gli ingredienti riportati dalle presenti tabelle e meglio esplicitati nelle Tabelle Merceologiche degli alimenti, prevedendo un limitato utilizzo di grassi, di condimento, di sale.

Va inoltre scoraggiata la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

In effetti l'attenzione alle porzioni in educazione alimentare sta acquisendo un'importanza crescente. E' perciò rilevante che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati sulla porzionatura e distribuiscano gli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati.

Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti a fasce di età, o scolastiche, diverse occorre disporre, per uno stesso utensile, varie misure per fornire la porzione idonea. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti sulla base del target di utenza.

È, infine, opportuno prevedere, con l'eventuale supporto della Commissione mensa, una sistematica valutazione della qualità e della corretta fruibilità del servizio, nonché degli scarti.

**In merito all'attuale situazione inerente all'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARSCoV-2 si invita alla presa visione ed al rispetto di quanto contenuto nella nota della Regione Puglia prot. n. A00/152 2751 del 14.08.2020 “ Indicazioni specifiche per la refezione scolastica A.S. 2020/2021 – Ministero dell'Istruzione del 06/08/20 Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19 .**

#### **SUGGERIMENTI ED ACCORGIMENTI PER ASSICURARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA :**

**I piatti proposti giornalmente e le matrici alimentari utilizzate per la loro preparazione dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel menù, in particolare:**

- **E' PREVISTO** l'uso esclusivo di olio extra vergine d'oliva per tutte le preparazioni, succo fresco di limone, aromi e spezie per insaporire come indicato nelle ricette allegate;
- **E' PREVISTO** l'uso del Parmigiano in tutti i primi piatti.
- Per tutte le carni, comprese le bovine, occorre fare esplicito riferimento alle Tabelle Merceologiche contenute nelle citate *linee di indirizzo*;

- 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 Tabelle Merceologiche;
  - **E' PREVISTO** l'uso esclusivo di frutta fresca anche nella preparazione della macedonia che non deve contenere zucchero aggiunto ( saccarosio, fruttosio, glucosio)
  - **E' PREVISTO** il consumo di pane a ridotto contenuto di sodio (dal 2 all'1,8% sul totale della farina)
  - NON È PREVISTO** 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 la quale, se il menù lo prevede dovrà essere “tritato al momento” partendo da filetti integri.
  - NON È PREVISTO**: strutto, panna, lardo, margarina, olio di semi, maionese, formaggi fusi (es. sottilette e formaggini), pepe o peperoncino;
  - Nelle preparazioni di dolci, a seconda della ricetta, è preferibile l'uso di olio extravergine d'oliva oppure di burro come seconda scelta;
  - **E' PRESCRITTO** l'uso di **SALE IODATO** ma, per prevenire patologie nell'età adulta legate ad un uso eccessivo di **SALE** da cucina, è necessario controllarne il dosaggio ed escludere l'uso di preparati per brodo (es. dadi) o qualunque preparazione contenente glutammato;
  - **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.
  - **PESCE**: in costante riferimento alle specie dei prodotti ittici occorre evidenziare la necessità di fare specifico riferimento a tutte le specie di Merluzzo elencate nelle Tabelle Merceologiche allegate, con esclusione Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska perché qualitativamente inadeguato. Occorre inoltre tenere presente che l'esclusivo riferimento al **Merluzzo** o **Nasello** (*Merluccius merluccius*) esporrebbe la ditta appaltante a rischio di contestazioni, anche di natura penale, per l'estrema difficoltà di reperimento di tale prodotto ittico sul mercato.
  - **LATTICINI**: per i prodotti a pasta filata (mozzarelle e fior di latte) e per la ricotta occorre specificare nelle norme contrattuali che la fornitura deve essere stata prodotta nella giornata di consegna;
  - **UOVA**: nelle comunità infantili, per prevenire possibili tossinfezioni alimentari, è necessario che le uova provengano da allevamenti sottoposti a profilassi per la prevenzione delle Salmonellosi, è vietata la somministrazione o l'utilizzo di uova crude o comunque non completamente cotte;
  - **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;
  - **ERBE AROMATICHE FRESCHE**: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.
  - **ERBE AROMATICHE SECCHE**: origano, alloro, noce moscata, ecc.
- Entrambe devono presentarsi in ottimo stato di conservazione senza essere eccessivamente

sbriciolate se non richiesto espressamente. È tollerata la presenza di parti di stelo;

- **ACQUA:** è importante che il bambino/ragazzo abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di almeno 500 ml di acqua.

In relazione all'utilizzo dell'acqua proveniente dalla rete pubblica (AQP), dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni igienico-sanitarie per l'utilizzo di acqua potabile nel servizio di ristorazione scolastica:

- Individuazione di uno o più rubinetti destinati al riempimento delle caraffe/brocche che corrisponderà a quello utilizzato dalla Ditta per il campionamento periodico dell'acqua (controlli interni) e rimozione (preventiva e definitiva) dell'eventuale rompigitto, il quale può aumentare il rischio di formazione di biofilm batterici;

- Pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione, gli addetti dovranno provvedere al riempimento delle brocche o caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per un minuto a rubinetto completamente aperto;

- Le brocche o caraffe devono essere munite di coperchio; prevedendo una quantità in maniera indicativa di un litro ogni quattro bambini e si precisa che dopo il riempimento le brocche o le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli;

- Al termine della consumazione dei pasti le brocche/caraffe dovranno essere ritirate dagli addetti, sanificate giornalmente presso il terminale di somministrazione, se provvisto di apposito dispositivo per il lavaggio, o, in alternativa, presso il centro di cottura e consegnate giornalmente ai singoli plessi;

- Due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria delle brocche o caraffe con prodotti che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato;

- Nel Capitolato d'Appalto deve essere specificato che la Ditta aggiudicatrice deve utilizzare acqua di rubinetto impegnandosi a dare comunicazione al SIAN prima dell'inizio del Servizio;

- In caso di inadeguatezza della fornitura idrica AQP per qualsiasi motivazione si dovrà provvedere con la consegna di acqua oligominerale;

- Dopo periodi prolungati di chiusura dell'edificio scolastico (interruzione estiva, festività natalizie, etc.) flussare abbondantemente acqua da tutte le utenze per allontanare l'acqua stagnante e rimuovere i residui accumulatisi all'interno delle pareti interne delle tubazioni;

- La Ditta è tenuta a presentare il PSA ( Piano di Sicurezza dell' Acqua).

Nel manuale HACCP:

- deve essere riportato che si utilizza l'acqua del rubinetto;
- devono essere allegati i rapporti di prova (che confermino la potabilità), relativi al contatore e al rubinetto da cui si attinge l'acqua;
- deve essere indicata la Ditta che provvederà alla manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto idrico interno;
- deve esserci dichiarazione che i contenitori utilizzati per distribuire acqua da bere (brocche/caraffe) sono conformi alle leggi sui MOCA.

- **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).

### **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:

- 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

### **PASTO D'URGENZA**

In caso di eventi imprevedibili è necessario un pasto d'urgenza da conservare presso i punti mensa e da ritirare/somministrare a fine anno scolastico: friselle, fagioli in scatola, cracker, frutta sciroppata. Tali alimenti, idoneamente conservati, debbono essere periodicamente rinnovati.

### **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. **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 dalla Ditta alla scuola con il mantenimento della catena del freddo secondo le norme vigenti.

### **DIETE PARTICOLARI**

Tutte le diete fornite devono essere simili al menù in uso. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

**Dieta speciale:** necessita di certificazione medica ed è riservata a bambini o adulti (insegnanti) che hanno bisogno di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare particolari patologie (malattia celiaca, intolleranze, allergie ecc.) .

**Dieta etico - religiosa:** può essere richiesta, per iscritto dalla famiglia interessata.

**Dieta vegetariana o dettata da altri motivi filosofici:** è auspicabile un colloquio con il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL al fine di valutarne la congruità per non incorrere in carenze nutrizionali.



### Menù Autunno-Inverno a. s. 2020 - 2021

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Sett.1</b>	Risotto ai carciofi gratinato (Scamorza o robiola) Polpette di verdura Carote julienne Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e patate Schiacciatine di legumi/ <b>Frittata di ceci</b> Finocchi gratinati/insalata mista Pane Frutta di stagione <b>Vit.C</b>	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 Spinaci all'olio Pane Macedonia o frutta mista di stagione
<b>Sett.2</b>	Antipasto di carote o altra verdura <b>Sartù di riso (mozzarella)/Riso al sugo Mozzarella/Primo sale/Ricotta</b> Spinaci al parmigiano Pane Frutta di stagione	<b>Cous cous con verdure/pasta e piselli secchi</b> Schiacciatina di pesce al forno Carote gratinate Pane Frutta di stagione	<b>Passato di verdure con farro o altro cereale in chicchi</b> Spezzatino di tacchino Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e fagioli o altro legume Frittata con spinaci <b>Zucca stufata con mandorle/zucchine trifolate</b> Pane Frutta di stagione <b>Vit.C</b>	<i>Cavatelli freschi al pomodoro</i> Merluzzo in umido/gratinato Insalata di finocchi Pane Macedonia o frutta mista di stagione
<b>Sett.3</b>	Pasta e lenticchie o altro legume Schiacciatine di verdura Carote julienne Pane Frutta di stagione <b>Vit.C</b>	<b>Fave e cicorie o bietole/Minestrone con pasta</b> Arrostito di vitello <i>Patate americane Duchessa</i> Pane con verdure (pizzi) Frutta di stagione	Passato di verdure con riso o altro cereale in chicchi Bocconcini di pesce gratinato Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Antipasto di finocchi o altra verdura <i>Focaccia di patate/pasta e patate e prosciutto cotto magro</i> Spinaci al parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Tubettini al brodetto/sugo di pesce Caciottina o scamorza fresca Insalata mista Pane Macedonia o frutta mista di stagione
<b>Sett.4</b>	Riso con crema di carote Platessa gratinata <b>Zucchine trifolate con o senza nocciole</b> Pane Frutta di stagione	<i>Orecchiette con cime di rape al sugo</i> <i>Straccetti croccanti di pollo</i> Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	<b>Zuppa di legumi e cereali misti</b> Primo sale o mozzarella Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione <b>Vit.C</b>	Pasta al pesto <b>Merluzzo o rana pescatrice al limone o alla livornese</b> Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al forno con zucca gialla (Scamorza o robiola) Schiacciatine di verdura Finocchi julienne Pane Macedonia o frutta mista 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 di verdura Gnocchi alla Romana/tortino di semolino/ pasta e patate e robiola Insalata mista Pane Frutta di stagione	Zuppa di barbabietola (borscht)/pasta fresca al pesto di noci Straccetti/spezzatino magro di cavallo Spinaci al limone Pane Frutta di stagione	Tubettini o altra pasta in purè di fave/o altro legume Cavolfiore gratinato Pane Macedonia o frutta mista di stagione

### Menù Primavera-Estate a. s. 2020 - 2021

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