



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Procedura Aperta Telematica, per l'affidamento in appalto del “Servizio di ristorazione collettiva scolastica, nella modalità della gestione indiretta e con un centro cottura centralizzato” - Durata 3 + 2 anni scolastici.

Capitolato Speciale di Appalto (*ex artt. 82 e 87 del Codice*)

Storia delle versioni del documento				
N.	Data	Estremi del provvedimento	Art. modificati	Descrizione della modifica
1	11.12.2024	Decisione a contrarre del 2224/2024	N.A. (Prima versione del documento)	N.A. (Prima versione del documento)



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Indice

1	Premessa	4
2	Allegati	4
3	Oggetto dell'appalto	5
4	Sedi di esecuzione del servizio e quantitativo presunto dei pasti	5
4.1	Centro cottura	6
5	Durata, tempistica e consistenza	7
6	Descrizione del Servizio	7
7	Igiene, Pulizie e Sanificazione delle strutture e centro cottura	8
7.1	Pulizia e sanificazione degli ambienti destinati alla consumazione dei pasti	8
7.2	Divieti generali	9
7.3	Trasporto dei pasti	9
8	Preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti	10
8.1	Distribuzione dei pasti	11
8.2	Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto	12
8.3	Conservazione delle derrate in uso all'azienda	13
9	Menù e Diete Speciali	14
9.1	Menù	14
9.2	Cestini freddi	14
9.3	Gestione diete speciali	15
9.3.1	Celiachia	17
9.3.2	Diete etico - religiose	18
9.4	Modifiche temporanee e definitive ai menù	19
10	Alimentazione e derrate alimentari	19
10.1	Modalità di rilevazione dei pasti	19
10.2	Rispetto normativa in materia di filiera corta e utilizzo di alimenti biologici	20
10.3	Sicurezza alimentare, Ecosostenibilità e Rintracciabilità di filiera agroalimentare	20
10.4	Requisiti degli alimenti	22
10.5	Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari	24
10.6	Etichettatura delle derrate	24
10.7	Uso del sale	25
11	Igiene Alimentare e Controlli	25
11.1	Igiene e sicurezza alimentare	25
11.2	Campionatura rappresentativa del pasto (pasto campione o pasto testimone)	26



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

11.3	Controlli di Qualità del Servizio	26
11.4	Commissione Mensa	28
11.5	Standard per la garanzia di qualità del servizio	28
12	Manovre di sostegno ambientale	29
12.1	Sostenibilità ambientale	29
12.2	Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione dello spreco alimentare	31
12.3	Promozione della cultura alimentare	32
13	Prevenzione soffocamento da cibo	33
14	Informatizzazione digitalizzata	36
14.1	Rilevazione presenze - ordinazioni	36
15	Personale	37
15.1	Disposizioni generali	37
15.2	Disposizioni specifiche	38
15.3	Responsabile del servizio	39
15.4	Clausola sociale	40
15.5	Formazione e Addestramento - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (Dpi)	40
16	Assicurazione e responsabilità	41
17	Garanzie	42
18	Adempimenti normativi preliminari	43
19	Penali	43



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

1 Premessa

Il presente documento costituisce il Capitolato Speciale d'Appalto della procedura di affidamento in argomento e contiene i requisiti con i quali dovrà essere erogato il complessivo servizio affidato in appalto comprendente il *“Servizio di ristorazione collettiva scolastica, nella modalità della gestione indiretta e con un centro cottura centralizzato” - Durata 3 + 2 anni scolastici.*

Tale scrittura è improntato al perseguimento degli intenti ai C.A.M. di cui al D.M. 10.03.2020, alle Linee guida regionali sulla ristorazione scolastica ed aziendale di cui alla delibera di G.R. n. 1435 del 02.08.2018 (BURP n. 112 del 28.08.2018) ed alle Linee di indirizzo contro lo spreco alimentare pubblicate dal Ministero della Salute insieme alle Raccomandazioni dell'OMS e dello IARC, tenendo conto che l'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie alle previsioni contenute nel Codice dei Contratti. Infatti, l'art 57, co. 2 del Codice prevede l'obbligo di applicazione, per l'intero valore della gara, delle “specifiche tecniche” e delle “clausole contrattuali”, contenute nei criteri ambientali minimi.

Pertanto le prescrizioni qui contenute sono finalizzate anche alla valorizzazione di vari aspetti tra i quali la qualità degli alimenti, il legame con il territorio, l'equilibrio della dieta, il modello di cucina, la gestione degli scarti e la presenza della plastica.

Quanto riportato all'interno di questo documento, deve intendersi come condizione minima e vincolo contrattuale a cui l'intero appalto oggetto di affidamento dovrà essere conforme, in linea con le esigenze tecniche, operative, gli adempimenti di legge concernente il Servizio di Refezione Scolastica pubblica ed infine con gli obiettivi di qualità attesi dalla Stazione Appaltante.

2 Allegati

Sono parte integrante e sostanziale di questo Capitolato, i seguenti documenti allegati:

- Allegati afferenti alle Grammature Alimentari:
 - ✓ Allegato 1.1 – Menù autunno/inverno scuola dell'infanzia Comune di Casamassima
 - ✓ Allegato 1.2 – Menù primavera/estate scuola dell'infanzia Comune di Casamassima
 - ✓ Allegato 1.3 – Menù autunno/inverno scuola primaria Comune di Casamassima
 - ✓ Allegato 1.4 - Menù primavera/estate scuola primaria Comune di Casamassima
 - ✓ Allegato 1.5 – Menù autunno/inverno scuola secondaria di 1° grado Comune di Casamassima
 - ✓ Allegato 1.6 – Menù primavera/estate scuola secondaria di 1° grado Comune di Casamassima
 - ✓ Allegato 1.7 – Calendario di stagionalità mensile e per stagioni
 - ✓ Allegato 1.8 – Elenco allergeni Regolamento (UE) 1169/2011
- Allegato n. 2 – Tabelle Merceologiche.
- Allegato n. 3 – Requisiti Igienico Sanitari.
- Allegato n. 4 – Elenco del Personale in Forza.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

3 Oggetto dell'appalto

I servizi e le forniture oggetto del contratto sono complessivamente i seguenti: organizzazione, preparazione e distribuzione di pasti, con il sistema della multi-porzione, tutti i giorni feriali per 32 settimane annue, nella modalità della Gestione Indiretta (rif. BUR n. 112 del 28.08.2018) e con un Centro di Cottura centralizzato, per gli alunni, insegnanti e personale ATA.

L'impresa aggiudicataria utilizzerà, per la preparazione dei pasti, un proprio **Centro di Cottura per veicolazione pasti verso i terminali esterni**. Dal citato centro di cottura partiranno i mezzi di trasporto di proprietà dell'impresa, per la distribuzione dei pasti.

Il servizio della refezione scolastica, come complessivamente richiesto e descritto nel presente capitolato, dovrà essere eseguito in ossequio ad ogni prescrizione normativa e sanitaria (comunitaria, nazionale, regionale e comunale) vigente al momento della stipula del contratto ed anche sopravveniente durante il periodo di esecuzione, avente ad oggetto qualsiasi misura di contenimento da contagio virale epidemico/pandemico.

Il contratto di appalto è relativo a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

4 Sedi di esecuzione del servizio e quantitativo presunto dei pasti

Le attività oggetto di affidamento descritte all'articolo precedente sono circoscritte alle seguenti sedi del Comune di Casamassima, avente le seguenti stime di erogazione pasti:

Istituto	Indirizzo	Numero presunto giornaliero di pasti	
		Alunni	Insegnanti/ATA
Scuola dell'Infanzia "Ciari"	Via Grandolfo	58	5
Scuola dell'Infanzia "Collodi"	Via Salvo D'acquisto	149	20
Scuola dell'Infanzia "Don Milani"	Via F. La penna	63	7
Scuola Primaria "Marconi"	Via G. Marconi, 39	120	9
Scuola Primaria "Rodari"	Via G. Boccaccio, 43	203	30
Scuola Secondaria "Alighieri" (Centrale e Succursale)	Via Leopardi	132	11
Numero totale massimo presunto di pasti a settimana		3606	
Numero totale massimo presunto di pasti annui (considerando 32 settimane)		115.392	
Numero totale massimo presunto di pasti nei tre (3) anni scolastici		346.176	
Numero totale massimo presunto di pasti nei due (2) anni scolastici		230.784	
Numero totale massimo presunto di pasti per l'intera durata di appalto		576.960	

Il servizio sarà svolto per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria nei giorni da lunedì a venerdì, ossia per 5 giorni a settimana. Invece, per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado "Alighieri", il servizio sarà svolto per soli due giorni a settimana, come di seguito specificato:

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)
Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

- per una parte delle classi che usufruiscono nei giorni di lunedì e martedì
- per altra parte delle classi nei giorni di giovedì e venerdì

ivi compresi gli insegnanti e personale ATA aventi diritto.

La SA, in sede di esecuzione del contratto, si riserva di modificare l'indirizzo delle suddette sedi, pur sempre all'interno del territorio comunale.

Il numero dei pasti, delle sezioni o classi e il numero degli alunni e del personale docente e non docente o di altro personale autorizzato che usufruisce dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo, in quanto subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta in caso di scostamenti non quantificabili a priori da tali previsioni. Conseguentemente il numero dei pasti può variare, in più o in meno, durante il corso dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente Capitolato.

Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti. In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dare corso a estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuovi plessi o estensione a nuove sezioni o classi, comprese quelle riguardanti la scuola infanzia, primaria e secondaria di 1° grado soppressione del servizio in plessi nei quali è attualmente previsto) fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120, co. 9 del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

È possibile inoltre procedere alla riduzione del servizio oltre il quinto d'obbligo anche nell'eventualità di soppressione di plessi scolastici derivanti da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/o regolamentari, da delibere degli Enti a ciò preposti, oppure a causa di forza maggiore o derivanti dall'inagibilità (temporanea o definitiva) dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati. In tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla ditta appaltatrice, la quale dovrà garantire l'erogazione del servizio senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato, dietro semplice richiesta e minimo preavviso (quanto prima possibile) da parte dell'Amministrazione comunale, applicando i prezzi d'aggiudicazione.

4.1 Centro cottura

L'aggiudicatario entro 30 giorni dalla notifica di aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, dovrà produrre, pena la decadenza dall'aggiudicazione, la documentazione attestante il possesso del Centro di cottura che sarà impiegato per il servizio di refezione scolastica, avente le caratteristiche minime richieste dal Capitolato e descritte nell'offerta tecnica. Si precisa che, per i requisiti strutturali del centro cottura si intendono applicabili le Linee Guida Regionali ed in particolare riferimento alla circostanza che lo stesso è sottoposto a verifica e controllo ai sensi del Reg. Ce. N. 834/2008 e ss.mm.ii

Tale centro di cottura dovrà essere impiegato e posseduto dalla ditta, per tutta la durata dell'appalto. Il centro di cottura da impiegare nel servizio, dovrà avere un'idonea capacità produttiva residuale rispetto agli impegni già assunti per soddisfare il servizio da appaltare. Inoltre, dovrà essere dotato di autorizzazione sanitaria o DIA sanitaria o SCIA sanitaria. Il centro cottura deve essere ubicato in una posizione tale da essere compatibile con i tempi ed i minuti indicati nell'elaborato tecnico. A tal fine si dovrà allegare al progetto le risultanze di Google Maps.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, impegnarsi a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità di un Centro Cottura di emergenza che deve essere collocato ad una distanza massima di



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

30 minuti dalla sede dei plessi scolastici nel caso di impossibilità di utilizzo di quello principale per cause di forza maggiore.

La preparazione dei pasti deve essere giornaliera ed è vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

L'operatività del flusso lavorativo, presso i centri di cottura da impiegare, per il servizio da appaltare, della Ditta aggiudicataria, sarà quella rispondente al principio "marcia in avanti" a partire dalla zona di ricezione merci fino alla zona somministrazione pasti, evitando percorsi e lavorazioni che possano determinare una contaminazione crociata sporco – pulito.

Il mancato o inesatto adempimento di tale obbligo comporterà la mancata stipula del contratto per fatto e colpa dell'aggiudicatario e, quindi, la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto e il contestuale incameramento della cauzione provvisoria, salvo il risarcimento del maggior danno.

5 Durata, tempistica e consistenza

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di iniziare il servizio entro la data che verrà comunicata formalmente, pena la decadenza dall'aggiudicazione o la risoluzione del contratto già stipulato e con diritto dell'Amministrazione di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art. 124 del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico e durante il periodo di attività scolastica.

La data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso minimo di 5 giorni. Il termine del servizio è stabilito alla fine del mese di maggio.

L'inizio del servizio, per ciascun anno scolastico, resta condizionato all'inizio dell'attività didattica con lezioni con orario normale.

Il servizio mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato, si svolgerà di regola in tutti i giorni feriali con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza e prevederà un pasto giornaliero a favore di alunni, insegnanti e personale non docente (ATA), impegnato nella vigilanza e assistenza agli alunni durante la somministrazione del pasto, della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado che frequentano o espletano attività nel tempo pieno o tempo prolungato.

Potrà comunque essere richiesto, durante il corso dell'appalto, che per determinate classi o sezioni, la fornitura dei pasti debba essere effettuata in un numero limitato di giorni della settimana. Il Comune non assume alcuna responsabilità per la mancata o tardiva comunicazione da parte dell'Autorità scolastica della sospensione del servizio giornaliero di ristorazione determinata da scioperi del personale scolastico, gite di istruzione, attività scolastiche fuori sede o altre evenienze dipendenti da decisione dei dirigenti scolastici non comunicate con congruo anticipo al Comune. Sarà cura della ditta verificare presso le autorità scolastiche oltreché presso il Comune le eventuali variazioni di cui sopra.

6 Descrizione del Servizio



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

La Ditta appaltatrice, nell'ottica della sostenibilità e basso impatto ambientale del servizio di refezione scolastica proposto in sede di gara, dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni:

- Selezione dei fornitori;
- Acquisto delle derrate alimentari;
- Stoccaggio e deposito delle derrate;
- Impiego di derrate alimentari di qualità;
- Preparazione dei pasti a regime dietetico normale e speciale;
- Igiene, pulizie e sanificazione delle strutture (vani di arrivo dei pasti, tavoli per la consumazione, presso ciascun plesso) e del centro cottura, con l'impiego di prodotti Ecolabel;
- Trasporto dei pasti attraverso un piano sostenibile e a basso impatto ambientale;
- Distribuzione dei pasti presso i plessi;
- Elaborazione dei menù per diete speciali;
- Allestimento area lavaggio presso i plessi scolastici summenzionati (avente quindi una valutazione prioritaria di allestimento) ovvero presso il proprio centro cottura con lavastoviglie;
- Fornitura di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro infrangibile, metallo, etc.), tovaglie e tovaglioli in carta per alimenti biodegradabili e compostabili, stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc.) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio;
- Prevenzione soffocamento da cibo;
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- Prevenzione e gestione dei rifiuti;
- Formazione e aggiornamento professionale, secondo norma, del personale addetto al servizio.

Di seguito viene riportato in dettaglio ogni mansione e/o adempimento di competenza del Gestore del Servizio.

7 Igiene, Pulizie e Sanificazione delle strutture e centro cottura

Si rinvia all'**Allegato n° 3 – Requisiti Igienico Sanitari**, per quanto compatibile.

A norma del D.M. Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei plessi, centro di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

7.1 Pulizia e sanificazione degli ambienti destinati alla consumazione dei pasti

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione del Centro di Produzione pasti e dei locali in cui si consumano i



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

pasti, sono a totale carico della ditta aggiudicataria. La pulizia e la sanificazione dei refettori delle scuole devono essere effettuate mezz'ora prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto alla normativa vigente.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, contenuti nelle confezioni originali e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. È assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Per quanto concerne i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali dei plessi scolastici. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche e nel rispetto delle disposizioni comunali sul servizio di raccolta e smaltimenti dei rifiuti. Ogni modalità e/o organizzazione per la gestione dei rifiuti, generati nell'ambito del servizio in oggetto, dovrà necessariamente essere coordinata con l'ufficio all'uopo preposto dell'Ente.

La pulizia delle stoviglie riutilizzabili dovrà essere organizzata in modo efficiente ed efficace, secondo la modalità di impiego delle lavastoviglie (in caso di presenza multipla dell'elettrodomestico nei plessi scolastici, ferma restando la disponibilità tecnica/predisposizione per l'installazione delle medesime) o, in caso di impossibilità tecnica di installazione, della lavastoviglie industriale centralizzata (in caso di lavastoviglie presente all'interno del proprio centro cottura).

La modalità di gestione da parte dell'Operatore Economico dovrà essere descritta al fine dell'attribuzione del punteggio di cui alla lett. H.1 della Griglia dei Punteggi presente all'art. 20.1 del Disciplinare di Gara, con opportune specifiche, quali: piano di trasporto delle stoviglie, tempi previsti, coordinamento col personale allocato, strumentazione impiegata, certificazione dell'elettrodomestico etc.

7.2 Divieti generali

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite in contemporanea, dal personale addetto, alle preparazioni alimentari.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione suddette, detersivi di ogni genere e tipo.

7.3 Trasporto dei pasti

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'Impresa aggiudicataria, presso i locali delle scuole adibiti a refettorio, considerando che il servizio di refezione scolastica/somministrazione pasti, presso le ubicazioni scolastiche si svolgerà nei tempi sotto-indicati:

- Nelle Scuole dell'Infanzia dalle ore 12.15;



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

-
- In alcune Scuole Primarie dalle ore 12.30;
 - In altre Scuole Primarie dalle ore 13.15;
 - Nella Scuola Secondaria di 1° grado dalle ore 14.00.

Le imprese concorrenti devono predisporre un piano organizzativo dei trasporti, organizzato in modo tale che il tempo intercorrente tra il momento del confezionamento dei pasti nel centro cottura e la somministrazione, non sia superiore a **20 minuti**. Il tempo deve intendersi quale tempo massimo che ciascun mezzo deve impiegare dalla partenza dal centro cottura a ciascun plesso scolastico interessato al servizio.

Il piano dei trasporti dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (apertura di plessi scolastici, aumento degli utenti etc.) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

Il piano del trasporto dei pasti, dovrà risultare sostenibile ed a basso impatto ambientale, con l'impiego di mezzi a basso impatto ambientale che dovranno risultare dalla documentazione consegnata all'Ente coibentati, idonei al trasporto dei cibi e devono essere muniti di idoneità sanitaria.

Essi, inoltre, dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e forniti di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

Prima dell'attivazione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà fornire l'elenco degli automezzi e relative fotocopie dei libretti di circolazione e certificati di proprietà, della idoneità sanitaria e della documentazione attestante la copertura assicurativa.

Nell'ipotesi di avaria o di necessità di sostituzione di uno o più mezzi, l'impresa aggiudicataria deve provvedere, con oneri a proprio carico, alla immediata sostituzione con altro e/o altri mezzi dello stesso tipo dichiarato all'Ente e in stato di perfetta efficienza.

In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà inoltrare agli uffici competenti dell'Ente, contemporaneamente all'utilizzo del nuovo mezzo, la documentazione relativa all'automezzo da utilizzare in sostituzione.

L'utilizzo di mezzi non idonei o sostituiti difformemente alle modalità di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo [art. 19](#).

Per il trasporto dei pasti, la ditta aggiudicataria deve utilizzare contenitori isotermitici aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti, che dovrà essere non inferiore a +60° C fino al momento del consumo, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario (D.P.R. n.327/80).

Inoltre, i contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

8 Preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti

Le preparazioni dei pasti devono avvenire con legume fresco-caldo (detto anche espresso o cuoci e somministra).



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

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

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

L'impresa concorrente dovrà prevedere per il servizio di refezione scolastica, l'impiego esclusivo di prodotti stagionali nel rispetto di quanto previsto dal calendario della stagionalità, allegato A dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) Decreto 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U. il 04.04.2020.

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

Non è ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura. Il centro cottura della ditta aggiudicataria che sarà impiegato per tutta la durata dell'appalto, dovrà essere dotato di abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

L'abbattitore di temperatura presente nella cucina per collettività, deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

La cottura degli alimenti può avvenire in molteplici modi, che si differenziano per il mezzo di propagazione del calore (acqua, vapore acqueo, olio o grasso, aria) e per la durata, in considerazione del prodotto finale che si vuole ottenere.

Per garantire una adeguata cottura è necessario che il calore al cuore dell'alimento raggiunga una temperatura uguale o superiore a 75°C per almeno 10 minuti.

I metodi di cottura più adeguati a garantire la sicurezza d'uso degli alimenti sono:

- la cottura a vapore con temperatura superiore a 100°C
- la cottura con calore secco (forno) con temperatura superiore o uguale a 150°C
- la cottura sulla piastra con temperatura a 120°C.

8.1 Distribuzione dei pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso ciascun plesso scolastico, nella modalità della **multi-porzione**, con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e numero di pasti, consegnata in copia al "Settore Servizi Sociali e Pubblica Istruzione" e controfirmata dal destinatario finale.

La ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione, un numero di unità lavorative tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo. In ogni caso, dovrà essere rispettato il numero di almeno **un addetto per ogni 25 alunni** ragguagliato alla media totale dei pasti.

Nei terminali di distribuzione devono essere assicurate le temperature di conservazione previste dalla legge fino alla somministrazione.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione nel minor tempo possibile, assicurando a tal fine un numero di "carelli" adeguato all'utenza da servire.

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione dei pasti prima di distribuire o preparare i suddetti deve:

- Togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini.
- Lavarsi le mani.
- Indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari.
- Riempire caraffe dal punto di erogazione, provvedere al posizionamento e sostituzione sui tavoli e ritiro a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera delle stesse.
- Aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature e la relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Questa operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico. Qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico.
- Effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti. L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dagli allegati afferenti alle **"Grammature Alimentari"**. La ditta aggiudicataria si impegna a garantire le consegne richieste anche in casi di sciopero o di altri impedimenti di qualsiasi genere.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

8.2 Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto

Approvvigionamento delle derrate alimentari comprese quelle eventualmente indicate nell'offerta tecnica migliorativa e secondo il piano di qualità presentato:

- a) acquisto di derrate alimentari secondo le disposizioni del C.A.M., salvo offerta migliorativa;
- b) acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia e disinfezione/sanificazione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. In particolare l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa;



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

-
- c) acquisto del gas o altra fonte di energia necessario per la cottura dei cibi;
- d) fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti, delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, eventuali carrelli e piani di appoggio per il servizio ai tavoli ecc. conformi alle norme di legge), tenendo conto del numero dei pasti da erogare e delle istruzioni eventualmente impartite dall'Autorità sanitaria. La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili;
- e) nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dei relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Detta attrezzatura resta di proprietà della ditta appaltatrice che provvederà al ritiro della stessa al momento della cessazione del servizio. Solo per documentate esigenze tecniche o sanitarie potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili certificati come conformi alla norma UNI-EN 13432:2002. Le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili e in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

La ditta concorrente dovrà elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la sostenibilità e basso impatto ambientale e la freschezza per gli alimenti/derrate facilmente deperibili da impiegare.

8.3 Conservazione delle derrate in uso all'azienda

I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta appaltatrice devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. I magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico e in buon ordine.

La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

9 Menù e Diete Speciali

9.1 Menù

Il SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) competente per territorio dell'ASL BA ha elaborato i Menù allegati, che considerano il calendario della stagionalità, di cui all'allegato A dei CAM Decreto 10 marzo 2020 e riportati negli allegati afferenti alle **"Grammature Alimentari"**, tenendo in considerazione le singole ricette con indicazione bromatologica, calorica e nutrizionale e, inoltre, in funzione delle seguenti indicazioni generali.

A tal fine l'impresa, nella formulazione dell'offerta tecnica e per la gestione del servizio, dovrà considerare:

- l'applicazione nella preparazione dei pasti, del calendario della stagionalità di cui all'allegato A dei CAM Decreto 10 marzo 2020;
- capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola.

Al suddetto piano nutrizionale/menù è prevista una parte dedicata alla gestione delle diete speciali (vedi par. 9.3) nonché il rispetto della normativa inerente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ai sensi del Reg. Ce 1169/2011.

I pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto da i Menù settimanali allegati e dalle tabelle merceologiche allegate.

L'Amministrazione Comunale, in occasione delle principali festività di carattere nazionale, si riserva di richiedere al Gestore del Servizio un menù apposito per le suddette festività.

9.2 Cestini freddi

L'Ente potrà richiedere alla ditta appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole, la ditta appaltatrice dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con determinati (a titolo esemplificativo e non esaustivo: 1 panino confezionato con 1 porzione di formaggio (Fontina, Gruyère) un panino con marmellata, un succo di frutta, una banana, un pacchetto di biscotti da g. 40, acqua minerale cl.50.).

Tale modalità di confezionamento dei pasti freddi è di tipo indicativo e dovrà essere sottoposto ad autorizzazione da parte degli organi competenti.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

9.3 Gestione diete speciali

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

Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

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

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

Un modello di gestione coerente della problematica prevede:

- ✓ definizione di obiettivi, responsabilità, procedure e standard di servizio da parte del responsabile del servizio;
- ✓ diagnosi e prescrizione medica;
- ✓ formulazione della dieta speciale ad opera di personale competente;
- ✓ produzione e distribuzione (a cura del gestore/responsabile del servizio);
- ✓ assistenza al pasto (regolamentata dal dirigente scolastico);
- ✓ controllo documentato (responsabile/gestore del servizio, ASL, dirigente scolastico).

Redazione della dieta

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

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

- ✓ alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori);
- ✓ ai genitori/tutori del bambino;
- ✓ alla cucina scolastica o al centro di cottura ove vengono preparati i pasti;
- ✓ al SIAN della ASL territorialmente competente per la verifica degli aspetti nutrizionale.

I SIAN possono garantire supporto tecnico, in ambito nutrizionale, alle istituzioni e alle famiglie per casi particolari.

Preparazione e distribuzione delle diete speciali:



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

-
- ✓ gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
 - ✓ ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino;
 - ✓ gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
 - ✓ il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
 - ✓ il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
 - ✓ il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
 - ✓ il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

Sorveglianza e vigilanza:

- ✓ è necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato;
- ✓ gli insegnanti effettuano controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta;
- ✓ in caso di dubbio l'insegnante deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica);
- ✓ il gestore del servizio deve garantire che le produzioni soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione/della somministrazione, deve assicurare che le misure predisposte siano appropriate nel raggiungere il precedente scopo (verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi), deve assicurare un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e ha l'obbligo di provvedere a non distribuire/somministrare alimenti non sicuri, vale a dire dannosi o inadatti per il consumo umano.

Il Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti alle collettività. Le informazioni fornite al consumatore finale rappresentano le basi per effettuare scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro al fine di salvaguardare gli interessi del consumatore, nel rispetto in particolare di considerazioni economiche, ambientali, sociali etiche e soprattutto di salvaguardia della salute.

Anche quando l'alimento è destinato alla ristorazione collettiva, il Gestore del Servizio, deve assicurarsi che le informazioni sugli alimenti siano trasmesse al consumatore finale. A tal proposito il Ministero della Salute ha emanato una nota (prot. n. 3674 del 6 febbraio 2015) esplicativa sulle modalità di veicolazione dell'informazione al consumatore finale, circa la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, nella fornitura di cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale. La normativa comunitaria rende obbligatoria l'indicazione circa la presenza delle 14 sostanze presenti in un alimento sia come ingrediente, additivo, aroma, coadiuvante tecnologico o altro, in grado di provocare danno al consumatore finale allergico o intollerante.

Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)
Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

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

9.3.1 Celiachia

Il servizio di ristorazione scolastica, su richiesta, ai sensi della Legge 123/2005, deve garantire un pasto senza glutine.

Per adattare il menù scolastico standard alla dieta senza glutine non è necessario modificare l'intero menù, ma è sufficiente limitarsi a modificare solo ciò che serve, sostituendo solo alcuni piatti con pietanze simili a quelli standard che nelle ricette abbia solo ingredienti naturalmente privi di glutine o con dicitura in etichetta "senza glutine".

Requisiti strutturali e gestionali del centro cottura e dell'eventuale centro di cottura di emergenza, diete per intolleranti (compresi celiaci) ed allergici.

L'impresa aggiudicataria, per la preparazione dei pasti per celiaci, dovrà possedere obbligatoriamente il/i centro/i cottura dotato/i di condizioni strutturali, utili a garantire il massimo grado di sicurezza alimentare dal rischio di contaminazione diretta/crociata dei pasti destinati ai celiaci ed il massimo livello di protezione per le persone intolleranti al glutine che usufruiscono del servizio di ristorazione collettiva oggetto del presente affidamento, a tutela del loro diritto ad usufruire del servizio mensa in condizioni di massima sicurezza, salubrità e con il minimo rischio per la propria salute. Per tali motivi e finalità il/i centro/i cottura deve/devono essere di tipo A come previsto dalla vigente disciplina regionale DGR n. 890 del 9.5.2012 (c.fr. le disposizioni di dettaglio contenute negli avvisi del 3.8.2012 e del 3.9.012 Dipartimento di Prevenzione - SIAN della ASL BA).

a) Approvvigionamento

In conformità al Regolamento n. 828/2014, le imprese alimentari che intendono produrre alimenti senza glutine devono garantire la sicurezza dei prodotti e in particolare il rispetto del limite previsto dalla normativa vigente per tali alimenti (glutine non superiore a 20 ppm).

Ai fini della garanzia sul prodotto finale, il Gestore del Servizio deve verificare attentamente le materie prime utilizzate.

Per la preparazione di alimenti privi di glutine si possono utilizzare: ingredienti naturalmente privi di glutine non manipolati o riportante in etichetta la dicitura "senza glutine".

b) Trasporto

I prodotti e le materie prime destinati alle preparazioni di alimenti privi di glutine non devono entrare in contatto con matrici alimentari contenenti glutine; pertanto, se trasportati promiscuamente con altri alimenti di uso corrente, essi devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni da glutine.

c) Stoccaggio



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Le materie prime ed i semilavorati privi di glutine devono essere immagazzinate in locali appositi o almeno in zone o arredi ben separate/i e chiaramente identificabili. La separazione deve essere particolarmente rigorosa per gli alimenti che si disperdono facilmente nell'ambiente, come gli sfarinati, anche per quelli naturalmente privi di glutine e può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed etichettati, in cui le materie prime devono essere conservate nella confezione originale.

I prodotti destinati a tutte le preparazioni, stoccati normalmente, immediatamente dopo la loro apertura, se utilizzati per le preparazioni senza glutine e, nel caso di impiego parziale, è necessario che siano conservati in modo protetto e prelevati con utensili specificamente destinati o quanto meno sempre perfettamente puliti, in modo da scongiurare il rischio di contaminazione durante l'uso successivo; nel dubbio, il prodotto non dovrà più essere utilizzato per l'allestimento dei piatti senza glutine.

Distribuzione/Somministrazione

A prodotto finito, evitare qualsiasi contaminazione successiva alla preparazione; ad esempio, il pasto "senza glutine" dovrà essere confezionato in contenitori monoporzione isotermici in modo da essere facilmente identificabile e da non consentire contaminazione crociata durante il trasporto. Per la somministrazione è fondamentale l'accurata identificazione della pietanza senza glutine mediante piatti, attrezzature varie di diverso colore ed anche attraverso l'apposizione di contrassegni distintivi.

Norme per il personale

a) Igiene del personale

Il gestore del servizio deve prestare particolare attenzione alle norme generali di igiene del personale; in particolare, deve adottare procedure specifiche per evitare la contaminazione da glutine. Il personale, prima di iniziare la preparazione di alimenti senza glutine e in generale in tutti i casi in cui potrebbe sussistere il rischio di contaminazione da glutine, oltre a curare l'igiene della persona e a lavarsi accuratamente le mani, deve indossare abbigliamento da lavoro pulito, dedicato o monouso; in tutte le fasi del ciclo produttivo, sino alla somministrazione, deve adottare ogni necessaria precauzione di tipo comportamentale utile alla sicurezza dei prodotti destinati ai celiaci.

b) Formazione

Gli operatori della ristorazione scolastica ed aziendale e gli addetti alla produzione, somministrazione e vendita di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Reg. reg. n. 05/08, devono conseguire il corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari, esclusivamente organizzato e realizzato da personale medico e tecnico del SIAN competente per territorio di cui alle vigenti disposizioni regionali (DGR 2272/2012 e DGR 2277/2017). Gli eventi formativi si svolgono secondo le modalità specificatamente previste dalle vigenti norme regionali.

9.3.2 Diete etico - religiose

Al fine di prevedere menù alternativi per i bambini di famiglie che hanno alimentazioni particolari legate a ragioni etico-religiose o culturali sarà necessario che i genitori, sotto la propria responsabilità, avanzino tale richiesta alla Amministrazione comunale o al Dirigente scolastico. In questa seconda ipotesi l'istanza dovrà essere successivamente inoltrata all'Amministrazione comunale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta vegana o vegetariana, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. La redazione della dieta, a carico del gestore del servizio, deve seguire le stesse procedure previste per le diete speciali.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

9.4 Modifiche temporanee e definitive ai menù

È consentito all'appaltatore, in via temporanea e straordinaria, effettuare la variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi, non imputabili a negligenza e incuria della ditta:

- a) mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore, da giustificare con dichiarazione del fornitore;
- b) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- c) interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- d) ingresso delle classi alla seconda o alla terza ora, previsti dalla scuola per motivazioni istituzionali;
- e) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- f) episodi di emergenza sanitaria nazionale.

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione indicante anche le motivazioni, seguita da conferma scritta da parte dell'Appaltante. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura del Fornitore, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Le variazioni temporanee al menu devono essere comunque proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle Linee Guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione collettiva.

L'Amministrazione comunale si riserva di apportare eventuali correttivi ai menù, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguati rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL, Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione. L'appaltatore si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, le eventuali richieste di variazioni dei menù delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

La Ditta inoltre è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito/i, concordando direttamente con l'Appaltante le modalità e la data più idonea.

Oltre alle variazioni quantitative dei prodotti, è comunque facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù e le tabelle merceologiche per migliorarne la qualità e la gradibilità, in caso di costante non gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, secondo le indicazioni fornite dalla Commissione mensa o dagli Istituti scolastici o a seguito delle ispezioni effettuate, previa approvazione delle modifiche da parte della ASL - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

La ditta si impegna inoltre a fornire pasti freddi per gite scolastiche o in situazioni di interruzione parziale del servizio la cui composizione è da concordare con l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

10 Alimentazione e derrate alimentari

10.1 Modalità di rilevazione dei pasti

Il numero dei pasti giornalieri per la refezione scolastica che dovranno essere distribuiti, sarà rilevato ogni mattina attraverso un'apposita piattaforma telematica di prenotazione, dalle ore 09:30. I dati di tale rilevazione dovranno



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

essere tempestivamente disponibili alla Stazione Appaltante, alla ditta aggiudicataria e agli Istituti scolastici interessati.

10.2 Rispetto normativa in materia di filiera corta e utilizzo di alimenti biologici

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n.107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In particolare, la Stazione Appaltante obbliga l’Appaltatore all’applicazione dei Criteri Minimi Ambientali “di base”, relativamente a:

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

La Stazione Appaltante inserisce come “Criteri minimi ambientali premianti”:

1. Impiego di prodotti il più possibile a chilometro zero e filiera corta.
2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica, per il trasporto dei pasti e per le derrate.
3. Comunicazione e formazione alla sostenibilità per Utenti e Famiglie.
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.

L’Appaltatore indicherà nella propria offerta tecnica le soluzioni proposte per l’applicazione dei “criteri minimi ambientali premianti”.

Per quanto riguarda le “Condizioni di esecuzione” dei criteri minimi ambientali, l’Appaltatore ha l’obbligo di formare il personale sulle tematiche elencate nel DM 10 marzo 2020.

10.3 Sicurezza alimentare, Ecosostenibilità e Rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il Comune richiede e promuove il più possibile, in aderenza al D.M. 10 marzo 2020, l’utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti, nel rispetto dell'impegno alla sostenibilità ed al basso impatto ambientale, saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari da produzione biologica e all'incremento delle stesse rispetto alle percentuali obbligatorie previste.

La ditta deve indicare nell'offerta tecnica, considerando la vocazione dell'appalto verso la sostenibilità ed il basso impatto ambientale, l'elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato. L'Appaltatore è tenuto a presentare se richiesto, se non fatto in sede di gara, l'elenco dei prodotti, con relativi eventuali marchi o nominativi dei produttori e dei fornitori, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche dei prodotti, certificazioni.

La ditta dovrà esibire a richiesta se non già indicato nell'offerta tecnica tutta la documentazione necessaria a comprovare la provenienza e l'utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara.

La ditta dovrà esibire, a richiesta, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti certificati biologici, a chilometro 0, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta, nonché le bolle di accompagnamento relative alla fornitura dei suddetti prodotti. A tal fine dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili a richiesta mensilmente al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di mensa scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori anche mediante pubblicazione online nell'area dedicata agli utenti del software di gestione del servizio mensa.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Per contenere l'impatto ambientale dovuto al trasporto, particolarmente incidente per via della condizione geografica della Puglia, i prodotti biologici devono essere primariamente reperiti presso Aziende Biologiche operanti in territorio più vicino. Solo in caso di comprovata indisponibilità del prodotto biologico nel territorio regionale, l'Appaltatore potrà reperire lo stesso da produttori biologici non regionali.

Le percentuali obbligatorie sono da calcolarsi sul peso totale su base trimestrale del singolo prodotto rientrante nella fornitura per la preparazione dei pasti.

In sede di offerta tecnica, l'Appaltatore potrà dichiarare il proprio impegno a fornire percentuali maggiori di prodotti biologici e/o provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG elencando i singoli ingredienti/prodotti che saranno impiegati per la preparazione dei pasti previsti dai Menù. In fase di esecuzione, con cadenza trimestrale, l'Appaltatore dovrà eseguire un report della somministrazione (su apposita scheda predisposta dalla Stazione Appaltante), dove dichiarerà:

- le date in cui ha eseguito la somministrazione di alimenti biologici, da chilometro 0 e filiera corta (nonché di quelli provenienti da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG e di produzione regionale)
- i fornitori
- i produttori se diversi dai fornitori
- luogo dei siti di produzione
- le scuole in cui è avvenuta la somministrazione
- le quantità di prodotto somministrate
- la percentuale di prodotto biologico realizzata

10.4 Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Verifiche: le verifiche si realizzano su base documentale e in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, a esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i componenti della commissione mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrate nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on – line sul sito del comune ed esposto in copia cartacea in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante “Codice del Consumo” nei casi di illiceità ivi previsti.

10.5 Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crude o cotte, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate nell'**Allegato n° 2 – Tabelle Merceologiche**, per quanto compatibili.

10.6 Etichettatura delle derrate

L'Appaltatore, al fine di una corretta tracciabilità del prodotto ed una idonea somministrazione del pasto, deve predisporre esclusivamente alimenti aventi una Etichettatura conforme al Reg. UE n. 1169/2011 e ss.mm.ii., al D. Lgs. 110/1992 e ss.mm.ii. ed ogni altra legge cogente e servente per la garanzia del prodotto.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Nel caso in cui il Gestore del Servizio ristorazione taluni alimenti oggetti della somministrazione, in aggiunta al criterio di tracciabilità dei prodotti medesimi, dovrà necessariamente di identificarli con i dati contenuti nell'etichetta originale, ossia:

- nome prodotto;
- nome produttore;
- nome confezionatore;
- lotto;
- data di scadenza.

Se in etichetta è utilizzato il termine “biologico” o relative abbreviazioni/derivazioni, deve essere riportato il nome del produttore, o diverso operatore ed il luogo di trasformazione o di confezionamento; il numero di codice dell'organismo di controllo e deve essere riportata l'indicazione del luogo dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto:

- Agricoltura UE (se coltivata in UE), Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, AgricolturaUE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo;
- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;
- la dicitura “agricoltura biologica” o “in conversione all'agricoltura biologica” o il riferimento “biologico”.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007 ed i successivi regolamenti che regolano la produzione biologica, l'etichettatura e l'importazione dei prodotti biologici.

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni non potranno essere accettati.

Per quanto riguarda le etichette delle Derrate Specifiche, si rimanda **all'Allegato n° 2 – Tabelle Merceologiche**.

10.7 Uso del sale

Il sale, preferibilmente iodato, deve essere utilizzato con parsimonia. Per insaporire le vivande si possono impiegare, oltre al limone e a piccole quantità di aceto, le erbe aromatiche e le spezie. Evitare anche l'uso di condimenti contenenti cloruro di sodio (dado da brodo, ketchup, senape, etc.).

La quantità di iodio aggiunto al sale da cucina (30 ppm) consente un apporto iodico adeguato con un consumo di sale contenuto nei limiti suggeriti dai cardiologi e dai nutrizionisti. La iodoprofilassi opportunamente attuata non è affatto incompatibile con la riduzione globale del consumo di sale per la prevenzione delle malattie cardiovascolari e di altre patologie.

11 Igiene Alimentare e Controlli

11.1 Igiene e sicurezza alimentare

L'impresa appaltatrice dovrà curare gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere puntualmente rispettati, applicando la normativa vigente e avvalendosi di laboratori di analisi esterni accreditati. Il gestore del servizio di ristorazione, dovrà garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia, e quindi, dovrà

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)

Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

assicurare, tra le altre cose, che le produzioni soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare, un sistema di rintracciabilità (ritiro, richiamo) dei prodotti alimentari, di non distribuire/somministrare alimenti non sicuri, vale a dire dannosi o inadatti per il consumo umano.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

11.2 Campionatura rappresentativa del pasto (pasto campione o pasto testimone)

L'Amministrazione Comunale, coadiuvato dalla Commissione Mensa, si riserva di prelevare un campione del pasto somministrato, al fine di verifiche generali volte ad appurare l'assenza di elementi dannosi e/o garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni (o talora ore) antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare.

Il campione deve essere raccolto preso il centro cottura in cui è stato preparato.

Per tutto quanto non previsto al presente punto si rimanda all' **Allegato n° 3 – Requisiti Igienico Sanitari**.

11.3 Controlli di Qualità del Servizio

L'Impresa aggiudicataria deve essere in possesso di un **Piano di autocontrollo** documentato, basato sul controllo dei punti critici; la stessa dovrà effettuare, per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici così come previsto dal piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii. (si rimanda **all'art. 18** del presente Capitolato) avvalendosi di laboratori di analisi esterni accreditati.

L'Impresa cocorrente deve disporre di una procedura di selezione e controllo dei fornitori da indicare in offerta tecnica per la composizione di un elenco di fornitori qualificati. Dovrà acquisire dagli stessi, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, eventuali ulteriori certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari previste dalle tabelle merceologiche allegate e Menù.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre ispezioni e controlli, compresa la consumazione del pasto del giorno, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali delle Scuole (refettorio, locali accessori e nei locali delle Scuole ove viene espletato il servizio, presso il Centro Cottura e sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti).

Il monitoraggio del servizio svolto, potrà essere eseguito attraverso:

- a) Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto

Il Controllo è finalizzato a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato (compresi i rinvii a linee guida, menù, tabelle alimentari, ecc.) e di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte della ditta nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, (che potrà disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, della presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario), sia dai preposti organi della ASL, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, e anche con il supporto della Commissione Mensa.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Il controllo potrà essere di tipo:

- tecnico-ispettivo, svolto dal personale del Comune anche con la presenza, qualora ritenuto opportuno dal Comune, della Commissione Mensa. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il Centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e della puntualità. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;
- igienico-sanitario, svolto dalla competente ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle attrezzature e dei mezzi impiegati dalla ditta;
- analitico, teso alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, da parte degli organismi competenti. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici potranno essere compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti, da parte delle Autorità Sanitarie competenti.

A tale scopo l'aggiudicatario avrà cura di conservare, presso il Centro di cottura, idoneamente per almeno 48 ore un "Pasto testimone", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

La Ditta aggiudicataria a tal fine, si fa carico di prelevare giornalmente, a rotazione in ogni plesso scolastico, una porzione (di quantità idonea ad eventuale analisi di laboratorio) a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

Sul sacchetto sterile dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del cibo contenuto e della data di confezionamento.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

La Ditta dovrà inoltre fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al Centro di cottura. Non dovendo essere effettuata da tale personale alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera di idoneità sanitaria. La ditta dovrà inoltre fare in modo che i refettori siano dotati di strumentazione che consenta di controllare in modo rapido la temperatura dei cibi. L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente al tipo, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto. I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, o non appetibili, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun ulteriore corrispettivo.

L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale. Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste **all' art. 19**, si potrà



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo e con le modalità ivi precisate, che potranno riportare eventuali osservazioni e/o giustificazioni.

L'Amministrazione, nel caso in cui non pervenisse alcuna giustificazione, o la stessa risultasse insufficiente o ingiustificabile e si ravvisasse negligenza, imperizia o imprudenza del gestore, procederà alla detrazione dell'importo delle penali maturate direttamente dalla prima fattura utile. L'Amministrazione comunale potrà, inoltre, provvedere nel corso o alla fine di ogni anno scolastico, al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, bambini, genitori, personale scolastico e dipendenti stessi della ditta in merito alla qualità del servizio erogato.

11.4 Commissione Mensa

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

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e la Scuola facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'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 d'intesa con l'Amministrazione comunale.

Presso l'Ente è costituita la Commissione mensa, composta da docenti individuati dal Dirigente scolastico, genitori e, in rappresentanza del Comune, il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o suo delegato.

La Commissione, tra l'altro, potrà proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL competente.

Le segnalazioni e osservazioni relative a eventuali carenze o inefficienze del servizio svolto, problematiche inerenti la scarsa o insufficiente qualità e quantità dei pasti serviti, nonché ritardi o mancata o errata consegna di tutto o parte dei pasti previsti dovranno essere comunicate all'Amministrazione comunale, la quale procederà con le opportune verifiche e, se necessario, alla segnalazione nei confronti degli Enti competenti e darà avvio delle procedure per l'irrogazione delle penali di cui al successivo [art. 19](#).

11.5 Standard per la garanzia di qualità del servizio

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio dovrà essere adeguato per numero e qualifica professionale, così da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di riordino.

L'organico minimo che dovrà essere impiegato dalla ditta per ciascuna scuola gestita è il seguente: un addetto ogni 25 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno.

Eventuali standard migliorativi riguardanti il rapporto numeri addetto/alunni potrà essere dichiarato dal concorrente in sede di offerta tecnica.

Qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro turno l'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, asportare dal pavimento eventuali residui di cibo) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dovrà essere garantito in tutti i turni pari livello qualitativo/quantitativo del pasto nel completo rispetto dei requisiti generali.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Per garantire la migliore possibile fruizione del pasto da parte degli utenti più piccoli e comunque nel rispetto del loro grado di autonomia, il personale in servizio nelle sale mensa dovrà agevolare le operazioni di condimento di pietanze (es. olio sull'insalata, parmigiano sui primi piatti), di taglio della carne o del pesce (su richiesta dell'insegnante), di mescita dell'acqua di rete pubblica, prelevata con brocche dal punto prelievo di ciascun plesso.

Per facilitare la fruizione delle pietanze costituite da fettine di carne, queste dovranno pervenire già tagliate a piccoli pezzi nelle scuole dell'infanzia.

La frutta dovrà essere servita nel modo seguente: nelle scuole d'infanzia: sbucciata ed affettata dal personale addetto alla somministrazione e servita a fine pasto.

Il pane e la frutta in somministrazione dovranno essere riposti in contenitori (ceste in plastica per alimenti) igienicamente idonei.

Alle Scuole dovranno pure essere forniti, nella misura richiesta dall'organizzazione della scuola stessa, generi necessari per condire le verdure in contenitori adeguati alle dimensioni delle sale per quantità e caratteristiche.

La fornitura di acqua deve essere condotta in modo da garantire per ogni fruitore della mensa mezzo litro d'acqua.

12 Manovre di sostegno ambientale

12.1 Sostenibilità ambientale

La ditta aggiudicatrice dovrà recepire i principi della sostenibilità ambientale (Criteri Ambientali Minimi) ex art. 57, co. 2 del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., nonché dal D.M. Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020.

La ditta aggiudicatrice si adopera - affinché si possa promuovere un'organizzazione cd. "verde" – all'utilizzo di materiale *plastic-free*, ridurre lo spreco alimentare ed usufruire di ogni mezzo surrogatorio a sua disposizione al fine di omologarsi alle disposizioni vigenti in materia.

L'Amministrazione comunale, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali e organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Come previsto specificamente dal D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro 6 mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n.166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

attuare soluzioni più appropriate al contesto locale, quali a esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso un questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si pone, quale condizione, che:

- l'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata, quanto più vicina possibile territorialmente al luogo di ritiro dei residui;
- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- la Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne preventivamente informata;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro;
- a garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze e degli avanzi devono essere chiaramente disciplinati indicando fruitori, modalità e procedure.

Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà.

Questo tipo di gestione non può però essere la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio, oltre che perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Tutti i residui che non possono essere diversamente destinati dovranno essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità di differenziazione dettate dal regolamento di igiene urbana comunale e dal presente Capitolato.

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età, per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono essere altresì somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate: le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso un questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari di mensa), nonché dagli alunni, anche a partire dai sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- Attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto.
- Collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

12.2 Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione dello spreco alimentare

Al fine di ridurre gli sprechi alimentari e quindi aumentare l'efficienza dei servizi di refezione scolastica, la ditta aggiudicataria adotterà misure volte al recupero e riutilizzo di taluni alimenti, ove possibile, come indicato dal Ministero della Salute nel maggio 2018, in conformità delle *“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”* per promuovere e valorizzare l'attività di solidarietà e beneficenza finalizzata alla redistribuzione delle eccedenze alimentari in favore delle persone in stato di povertà o grave disagio sociale come raccomandato dalla Legge Regionale n. 13 del 18/5/2017 (*Recupero e riutilizzo di eccedenze, sprechi alimentari e prodotti farmaceutici*).

Si riporta un estratto delle linee di indirizzo, ossia l'**Appendice A-5 delle Linee Guida Regionale contenute nel BUR n. 112 del 28/08/2018**, inerenti alla ristorazione scolastica:

DECALOGO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)
Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

1. Rilevare sistematicamente le eccedenze e i residui predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata, coinvolgendo nelle varie attività anche gli studenti, rendendoli parte attiva del processo. L'obiettivo è duplice, in primis avere indicazioni utili per l'adeguamento delle linee guida e dei capitolati al contesto, in secondo luogo sensibilizzare gli insegnanti e gli studenti sul problema degli sprechi alimentari
2. Lavorare in rete per individuare ed eliminare le criticità che portano al lascito di parte del pasto in mensa. Questa rete integrata dovrebbe quanto meno coinvolgere: - Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN); - Ente appaltatore (Comune o scuola paritaria o ecc.); - Ente appaltato (Gestore del servizio di ristorazione); - Utenza (studenti e le rispettive famiglie, rappresentate dalla Commissione Mensa); - Istituzioni scolastiche (Corpo docente o di chi assiste al pasto). L'obiettivo è quello di creare un contesto con maggior coordinamento, flessibilità ed integrazione tra l'operato di tutti i soggetti e le possibili informazioni che possono derivare dal rilevamento ed analisi puntuale delle dinamiche del servizio di refezione (previste dal punto 1).
3. Prevedere all'interno dei capitolati elementi di flessibilità con l'obiettivo di permettere un adeguamento degli stessi in funzione delle informazioni che possono derivare dal rilevamento ed analisi puntuale delle dinamiche del servizio di refezione (previste dal punto 1).
4. Formare gli insegnanti sul tema degli sprechi alimentari per renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto.
5. Attivare percorsi educativi e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi.
6. Ove possibile, preferire soluzioni che consentano di avvicinare il punto/centro cottura e quello di somministrazione per migliorare il gradimento delle stesche da parte del fruitore finale.
7. Prevedere la possibilità di una seconda razione di frutta, oggi prevista solo per il pranzo. Considerare la possibilità di utilizzare per la merenda del giorno dopo frutta, pane, budini (collocandoli in locali adeguati e coinvolgendo gli insegnanti/alunni/personale ATA); ove non sia possibile conservarli a scuola, portarli a casa.
8. Rendere i refettori accoglienti e adeguati alla funzione che devono svolgere per ridurre l'impatto negativo in termini di fruizione del pasto che i refettori hanno se sono troppo ampi, scarsamente o per nulla insonorizzati, scarsamente illuminati, poco accoglienti e con arredi inadeguati, anche garantendo tempi adeguati per il consumo dei pasti, ove è prevista una turnazione.
9. Favorire i contatti tra Gestori mensa, Servizi Sociali del Comune e Enti caritatevoli; recuperare le eccedenze per attuare in rete le procedure igienico sanitarie di recupero e redistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati a soggetti bisognosi, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'incentivazione dell'uso degli abbattitori
10. Riciclare (p.e. compostaggio) tutto quanto non è stato possibile o prevenire o recuperare, gestendolo secondo procedure trasparenti e condivise per arrivare all'applicazione di modelli internazionali come ad esempio il modello Food recovery hierarchy dell'Environmental Protection Agency statunitense.

Un utile strumento di lavoro è rappresentato dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004; è già disponibile un primo manuale validato, predisposto dalla Fondazione Banco Alimentare ONLUS e la Caritas.

12.3 Promozione della cultura alimentare

La ditta concorrente dovrà presentare un piano, da attuare in modo sostenibile, che preveda nel corso della durata del contratto, attraverso la collaborazione con la ASL e altri enti, l'educazione alla sostenibilità nell'alimentazione e che:



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

- provveda alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica;
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali, alla cultura dell'alimentazione e alla diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Le suddette attività, meglio esplicitate nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio, circa le modalità e i tempi di realizzazione saranno concordate con l'amministrazione comunale.

13 Prevenzione soffocamento da cibo

Per i fini conoscitivi gli alimenti pericolosi condividono particolari caratteristiche di dimensioni, forma e consistenza:

- per quanto riguarda le dimensioni, sia gli alimenti piccoli (es. noccioline e semi) che quelli troppo grandi (es. grossi pezzi di frutta e verdura cruda) sono pericolosi in quanto, i primi rischiano di finire nelle vie respiratorie prima che il bambino riesca a morderli, mentre i secondi sono difficili da gestire durante la masticazione.
- Quella tonda (es. ciliegie e uva) e quella cilindrica (es. wurstel e carote) sono le forme più pericolose poiché queste tipologie di alimenti, se aspirati, possono bloccarsi nell'ipofaringe ostruendo completamente il passaggio dell'aria.
- Infine, per quanto riguarda le consistenze, quelle più pericolose, con differenti meccanismi, sono quella dura, quella appiccicosa (es. burro d'arachidi), quella fibrosa (es. sedano) e quella comprimibile (es. wurstel e marshmallow). Gli alimenti comprimibili possono scivolare nelle vie aeree prima che il bambino riesca a morderli e adattarsi alla forma dell'ipofaringe (grazie alla loro consistenza), ostruendo il passaggio dell'aria. Gli alimenti appiccicosi risultano difficili da rimuovere se rimangono bloccati nelle vie aeree, una volta aspirati.

Nella ristorazione collettiva si deve:

- Adottare tutte le metodologie che permettano di eliminare, in fase di progettazione dei prodotti alimentari, tutte le caratteristiche che potrebbero associarli al rischio di soffocamento.

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)
Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

- Prevedere l'obbligatorietà di rispettare le regole di preparazione degli alimenti pericolosi (Tabella 2) e di garantire che i propri operatori siano consapevoli di quali sono gli alimenti pericolosi e di come prepararli. Nel caso sia previsto l'uso di posate in plastica (specie forchette e cucchiaini), prevedere che queste siano dure e resistenti.
- Prevedere l'apposizione, su base volontaria, di etichette chiaramente riconoscibili dal consumatore che segnalino il pericolo, sugli alimenti associati a rischio di soffocamento (Tabella 2).
- Prevedere la presenza costante di personale che abbia seguito un corso di disostruzione delle vie aeree nelle strutture presso le quali vi sia la somministrazione di alimenti e che abbiano un elevato afflusso di utenza pediatrica.

Nelle tabelle 1 e 2 riassuntive sono riportati di seguito:

- semplici regole comportamentali da osservare quando il bambino mangia al fine di garantire un pasto sicuro;
- gli alimenti sconsigliati relativamente alle diverse età dei bambini (per es. frutta a guscio, semi, caramelle e gomme da masticare);
- indicazioni per la preparazione degli alimenti che mirano a modificare la forma, la consistenza e le dimensioni per minimizzare il rischio di soffocamento.

La Popolazione generale, famiglie e adulti responsabili della cura dei bambini in particolare devono:

- conoscere le regole di preparazione degli alimenti e di comportamento a tavola per la prevenzione del soffocamento da cibo;
- acquisire conoscenze e competenze sulle manovre di disostruzione e la rianimazione cardio polmonare.

Tabella 1 Regole comportamentali

Il bambino deve mangiare a tavola, seduto con la schiena dritta.	Il bambino non deve mangiare mentre gioca, vede la tv, corre o si trova in un veicolo in movimento.
Creare un ambiente rilassato e tranquillo.	Evitare distrazioni e non dare alimenti al bambino mentre sta piangendo o ridendo.
Provvedere alla sorveglianza/supervisione del bambino mentre mangia.	Mai lasciare il bambino da solo mentre sta mangiando.
Incoraggiare il bambino a mangiare lentamente, a fare bocconi piccoli e a masticare bene prima di deglutire.	Non forzare il bambino a mangiare.
Dare al bambino alimenti appropriati al suo livello di sviluppo.	Non dare alimenti difficili da masticare o inappropriati al grado di maturazione del bambino.

Gli Operatori del settore sanitario ed esperti di salute pubblica (pediatri di libera scelta, medici di medicina generale, e ospedaliera) devono:

- fare Ricerca e sorveglianza del fenomeno mediante l'istituzione di un Centro di Monitoraggio nazionale;
- impegnarsi a sensibilizzare le famiglie sul tema del rischio di soffocamento e a guidarle nel fare le scelte alimentari più appropriate per la salute del bambino.

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)
Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Segue la tabella con le principali regole per un pasto sicuro: un elenco che non intende essere esaustivo, ma intende fornire una serie di esempi di alimenti pericolosi. L'attenzione deve essere estesa a tutti gli alimenti con le medesime caratteristiche di quelli elencati.

Tabella 2 Preparazione degli alimenti		
Alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino alla quale evitare l'alimento	Preparazione raccomandata
Alimenti di forma tondeggiante (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini)		Tagliare in pezzi piccoli (circa 5 mm). Prestare attenzione nel rimuovere i semi e i noccioli.
Alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote)		Tagliare prima in lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli e MAI a rondelle. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali budelli o bucce.
Arachidi, semi e frutta secca a guscio	4/5 anni	Se comunque somministrati, tritare finemente o ridurre in farina.
Cereali in chicchi (es. orzo, mais, grano) e muesli		Tritare finemente/Utilizzare i cereali sotto forma di farina anziché di chicchi interi (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Frutta disidratata (es. uvetta sultanina)		Mettere a bagno/ammorbidire e tagliare finemente.
Alimenti che si rompono in pezzi duri e taglienti (es. cracker e biscotti di consistenza molto dura)		Ridurre in farina/sbriciolare (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Burro di arachidi e altri alimenti della stessa consistenza		Spalmare uno strato sottile sul pane.
Pezzi di frutta e verdura cruda, o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (es. mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas)		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida, o grattugiare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali semi, noccioli, filamenti, e bucce.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Verdure a foglia		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida e tritare finemente. Qualora fossero consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere filamenti e nervature.
Carne, pesce		Cuocere fino a quando diventano morbidi e poi tagliare in pezzi piccoli. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, gli ossicini dalla carne, le lische dal pesce.
Salumi e prosciutto		Tagliare in pezzi piccoli (massimo 1 cm) da somministrare singolarmente
Legumi (es. fagioli e piselli)		Cuocere fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta.
Formaggi a pasta filata		Tagliare finemente.
Alimenti (es. pane, biscotti) che contengano frutta secca, disidratata, cereali in chicchi		Tritare finemente o ridurre in farina.
Caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti (e snack simili)	4/5 anni	

14 Informatizzazione digitalizzata

14.1 Rilevazione presenze - ordinazioni

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti.

Nel caso in cui l'appaltatore si trovi in possesso del software la SA si riserva la facoltà di appurare la possibilità di utilizzare lo stesso nell'ambito nell'affidamento in parola.

A tal proposito l'Ente valuterà il summenzionato software, a titolo semplificativo, sotto i seguenti profili:

- possibilità per la SA di poter gestire, in modo esclusivo e come amministratore di sistema, le domande pervenute;
- la facilità di utilizzo dello stesso da parte dell'utenza.

Nell'ipotesi in cui l'appaltatore non si trovi in possesso di un suo sistema di rilevazione presenze, la Stazione Appaltante metterà a disposizione un proprio software di gestione delle funzioni di:



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

- acquisizione delle domande da parte dell'utenza e creazione degli elenchi di classe (specificamente, Portale Genitori, con piattaforma per l'inserimento delle domande on-line);
- registrazione dei presenti (specificamente app per apporre il flag degli alunni assenti, da dispositivo mobile, tipo smartphone o tablet, con collegamento internet per l'invio del dato in diretta);
- contabilizzazione dei pasti, sia per la gestione del conto personale del singolo alunno frequentante la mensa, sia per il conteggio periodico dei pasti ai fini contabili e per la liquidazione al gestore del servizio di mensa;

L'ordine dei pasti viene richiesto alla scuola entro le ore 9.30.

Gli ordini dei pasti effettuati dalle scuole saranno immediatamente visibili nel sistema, sia da parte del centro di produzione dei pasti che dal Servizio Pubblica Istruzione.

Gli alunni non dovranno essere dotati di alcun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza. Il sistema informatico sarà impostato per considerare tutti presenti giornalmente (con esclusione delle festività a calendario e delle giornate in cui, per scelte organizzative degli Istituti scolastici, non si svolgerà mensa), e sarà onere dei genitori disdire esplicitamente il pasto di uno o più giorni mediante apposito applicativo, o link, entro l'orario utile alla ditta per la preparazione del numero esatto di pasti quotidiani (in genere, le 09:30 del mattino). In tal modo, ai fini della fatturazione mensile del servizio, si terrà conto del numero dei pasti quotidiani risultanti al netto delle disdette. Per quanto riguarda il personale docente e non docente degli istituti scolastici, il dato relativo al numero di pasti da erogare giornalmente verrà comunicato direttamente all'appaltatore a cura dello Ufficio Pubblica Istruzione.

La stazione appaltante effettuerà regolarmente i dovuti controlli al fine di verificare la corrispondenza dei dati relativi al numero dei pasti erogati, prima di emettere il certificato di pagamento mensile, finalizzato all'emissione della fattura elettronica.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del Regolamento UE 2016/679 e in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali.

15 Personale

15.1 Disposizioni generali

La Ditta aggiudicataria dovrà disporre di personale e mezzi adeguati a garantire il regolare e corretto funzionamento dell'attività, attraverso l'impiego delle necessarie figure professionali obbligandosi ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, le condizioni previste dai Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro di categoria e dagli eventuali accordi integrativi vigenti nel luogo dove si svolge il servizio. Inoltre dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli accantonamenti contemplati dagli stessi accordi collettivi, alle assicurazioni di legge ed alla osservanza di tutte le forme previdenziali stabilite a favore dei prestatori d'opera, tenendone del tutto indenne e sollevato il Comune.

La società aggiudicataria, nella gestione del servizio adotta, inoltre, tutti gli accorgimenti ed i dispositivi di protezione per la tutela della sicurezza dei lavoratori, nel rispetto della normativa dettata dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere copia della documentazione comprovante il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale e/o di effettuare gli opportuni accertamenti presso gli Uffici competenti. L'aggiudicatario si obbliga a trasmettere al Comune, copia dei contratti di lavoro individuali sottoscritti dai dipendenti, al fine di permettere i necessari controlli circa l'esatta rispondenza degli stessi, a quanto previsto in sede di offerta tecnica.

L'affidatario solleva l'Ente da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione Comunale al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del coordinatore, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al "Settore Servizi Sociali e Pubblica Istruzione".

L'impresa aggiudicataria, inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento del personale.

La società aggiudicataria deve tenere aggiornato il libro matricola ed il registro di tutto il personale impiegato nella gestione, con l'obbligo di esibirli in caso di controllo.

Tutto il personale addetto dovrà essere munito dal prescritto tesserino di riconoscimento, con dati anagrafici e fotografia, fornito a spese dell'appaltatore.

Nei rapporti con il pubblico dovranno essere usati modi cortesi e le richieste dovranno essere soddisfatte con la maggiore sollecitudine possibile e comunque entro i termini previsti dalla normativa vigente.

15.2 Disposizioni specifiche

L'organico dell'appaltatore deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, allestimento, distribuzione e pulizia.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, **l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato** con l'indicazione delle qualifiche, delle responsabilità connesse e delle sedi di lavoro.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di nominare e comunicare alla S.A per iscritto e prima dell'avvio del servizio i nominativi:

- del Responsabile del Servizio;
- dei responsabili della HACCP (Responsabile Industria Alimentare – RIA), della qualità e della sicurezza;



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel progetto di organizzazione del lavoro come numero, mansioni, livello e monte ore, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario, a seguito di aumento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati, per garantire il mantenimento degli standard qualitativi del servizio; in tal caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito per singolo pasto potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire tutta la documentazione atta a verificare il rispetto della presenza costante dell'organico.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Nell'attività di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato munito di idoneità sanitaria. Prima dell'inizio del servizio, la ditta appaltatrice, unitamente all'elenco del personale utilizzato, dovrà inviare all'Amministrazione Comunale **copia dei libretti di idoneità sanitaria**.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto (art. 42 del D.P.R. n.327/1980). In particolare, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà adoperarsi al rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti all' **art. 7**.

Relativamente al personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, nell'ambito della ristorazione scolastica, oltre alla formazione per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Reg. reg. n. 5/08, è prevista la formazione obbligatoria specifica sulla preparazione e somministrazione di pasti per utenti con malattia celiaca, come descritto all' **art. 9.3**.

15.3 Responsabile del servizio

Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un referente della ditta appaltatrice, in modo continuativo, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Esso deve essere in possesso di una esperienza triennale (minima) come Coordinatore/Referente di un servizio nel settore Ristorazione Scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto di questo affidamento.

Tale figura si prefigge ad essere figura di riferimento nei confronti dell'Amministrazione Comunale per la gestione del servizio e soluzioni di criticità.

Il Responsabile del Servizio deve:

- garantire quotidianamente la reperibilità dalle ore 8:00 alle ore 16:00;
- espletare funzioni di programmazione, coordinamento, supervisione e controllo, di tutto il personale impiegato in relazione ad ogni attività inerente all'esecuzione del servizio;
- garantire il regolare e continuo svolgimento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'ente appaltante e gli altri soggetti interessati.

Egli, trimestralmente, dovrà redigere una relazione tecnica sull'andamento del servizio, finalizzata ad evidenziare problematiche di carattere generali, ove esistenti.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

15.4 Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57, co. 1 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'allegato al Capitolato Speciale di Appalto.

Si specifica che l'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario. Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assuntore (cfr. ANAC, Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali", approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019).

15.5 Formazione e Addestramento - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (Dpi)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del reg. ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro.
- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego.

Inoltre

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi preferibilmente nelle fattorie didattiche accreditate.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto la Ditta Appaltatrice deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito. Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004).

Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Il personale deve essere provvisto di cartellino di identificazione riportante:

- generalità del lavoratore;
- fotografia del lavoratore;
- indicazione del datore di lavoro;
- data di assunzione;
- il nome della ditta e il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

16 Assicurazione e responsabilità

La gestione del servizio oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato e indenne il Comune e gli Istituti scolastici da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a terzi o a cose o a suoi mobili e immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

Il Comune, l'Istituto scolastico e i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Ogni e qualsiasi responsabilità e onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice. La Ditta aggiudicataria è pertanto direttamente responsabile sia civilmente sia penalmente nei riguardi dell'Amministrazione comunale e di terzi, di ogni e qualsivoglia danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di intossicazione e/o tossinfezione



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune. Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte del Comune.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche il Comune. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;
- i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro e per anno, con sotto-limite non inferiore a € 2.000.000,00 per prestatore di lavoro infortunato. La citata assicurazione RCT/RCO dovrà prevedere nella "descrizione del rischio assicurato", l'espresso richiamo all'oggetto dell'appalto del presente Capitolato. L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificassero danni. Inoltre, è obbligo della Ditta Appaltatrice, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 3.000.000,00 (tremilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio. Qualora la ditta appaltatrice sia già in possesso delle polizze richieste costituite precedentemente all'aggiudicazione, dovrà presentare apposita variazione della stessa dalla quale risulti la validità anche per il servizio oggetto di aggiudicazione.

17 Garanzie

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 106 del Codice (come meglio descritte all'interno del Disciplinare di Gara), le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 106 pari al 2% dell'importo a base di gara.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 117 del Codice.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio. La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

L'Amministrazione, per il periodo di validità dell'offerta, avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

Inoltre, è obbligo della Ditta Appaltatrice, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 3.000.000,00 (tremilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

18 Adempimenti normativi preliminari

L'aggiudicatario è tenuto a:

- a) provvedere all'invio di SCIA sanitaria per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP (Regolamento CE 178/2002 e Regolamento CE 852/2004), essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per la preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione collettiva pubblica e privata e del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002;
- c) predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta e quelli interferenziali individuati nel DUVRI predisposto dalla stazione appaltante, proponendone eventuali integrazioni, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, (che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o normativo e incidenti sulle modalità realizzative del servizio).

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme. La Ditta Appaltatrice elabora il **Piano di autocontrollo** ai sensi della normativa vigente e provvede se richiesto a farlo visionare dal Ufficio Comunale, prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune.

19 Penali

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta mediante posta elettronica certificata, inoltrata dal Responsabile del Servizio alla ditta, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato, ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione dell'Istituto scolastico, il Responsabile del Settore o suo incaricato provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni.

In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il Responsabile del Servizio o suo incaricato adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare. La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata.

Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 10 giorni successivi alla data del prelievo.

OGGETTO CONTESTAZIONE	SANZIONE
Mancato rispetto delle grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) per ogni singola pietanza sulla quale viene rilevata l'infrazione	da € 500,00 a € 2.000,00
Mancata fornitura di una portata o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	€ 500, 00 e richiesta di un piatto alternativo
Mancata fornitura dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 600,00 per pasto
Non corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei pasti richiesti	Da € 1.000,00 a € 2.000,00
Totale mancata fornitura dei pasti (per ogni giorno di mancata fornitura e per ciascun plesso scolastico)	€ 3.000,00
Mancata consegna di materiale per la somministrazione	Da € 500,00 a € 1.000,00
Mancato rispetto del menù previsto (primopiatto,secondo piatto, contorno, frutta)	Da € 500,00 a € 1.500,00
Errata fornitura dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 400,00 per pasto
Variazioni nel menù non concordate/comunicate con l'Amministrazione comunale	€ 350,00 a pietanza
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 500,00
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a 30 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 1.000,00
Interruzione del servizio ogni giorno di interruzione	€ 1.500,00
Ritardo nell'informativa sullo sciopero	€ 1.000,00
Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	€ 500,00
Mancato rispetto del periodo intercorrente tra la preparazione dei piatti sottoposti a celere deterioramento e la loro somministrazione	€ 750,00
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime	€ 1.500,00
Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche	€ 1.000,00

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)
Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara	€ 1.000,00
Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	€ 1.000,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 800,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	€ 800,00
Etichettatura sui prodotti biologici e sui prodotti certificati non conforme alla normativa vigente e alle disposizioni del presente capitolato	€ 800,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: tovaglie (per ogni plesso, per ogni giorno utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo di acqua per i pasti in modo difforme	€ 200,00 per ogni giorno di utilizzo
Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	Da €1.000,00 a €3.000,00
Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie non conformi ai criteri minimi ambientali	€ 500,00
Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€ 600,00
Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica	da € 500,00 a € 2.000,00
Ritrovamento di corpi estranei organici o inorganici o di parassiti nelle singole porzioni	Da € 1.500,00 a € 2.000,00 per porzione, anche nella stessa giornata, con riserva di rifiuto della fornitura con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 2.500,00
Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto	€ 1.000,00
Violazione delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	€ 1.000,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 800,00
Standard di pulizia, igiene e disinfezione delle attrezzature, degli utensili o dei locali inadeguato, compresi i mezzi di trasporto	€ 2.000,00
Operazioni di sanificazione anti COVID non eseguite	€ 1.000,00
Impossibilità a procedere all'analisi degli alimenti per mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della ditta	€ 1.000,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti	€ 2.000,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	€ 4.000,00 con riserva di rifiuto della fornitura e con l'obbligo per

Via Fiorentini, n° 7, 70010 – Casamassima (BA)
Tel. (+39) 080 6530144 – Pec: servizisociali.comune.casamassima@pec.it



COMUNE DI CASAMASSIMA – CITTA' METROPOLITANA DI BARI
Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona

	la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo
Mancato rispetto delle norme sul personale	€ 1.000,00 per ogni inadempienza accertata
Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro	€ 2.000
Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	€ 1.000,00
Comportamento contravveniente norme, regolamenti comunali, capitolato, da parte del personale operante nelle sale mensa	€ 1.000,00
Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti precedenti	Da € 1.000,00 a € 3.000,00
Mancata attivazione della raccolta differenziata dei rifiuti, mancato conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori, mancato deposito dei contenitori per il ritiro dei rifiuti secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune	€ 250,00 per ogni plesso scolastico

Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'Amministrazione provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta più simile a proprio insindacabile giudizio, comunque non inferiore a € 100,00 fino a un massimo di € 3.000,00. Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'Amministrazione Comunale, verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente. A seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, si procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e fatta salva l'applicazione delle penali sopra descritte. Si procederà alla risoluzione del contratto anche qualora, nell'arco di ciascun anno scolastico, la Ditta affidataria abbia riportato sanzioni pecuniarie derivanti da inadempimenti contrattuali, regolarmente contestati, per un importo non inferiore al 10% del valore del contratto rideterminato a seguito del ribasso d'asta operato in sede di offerta al netto di IVA di legge, relativo all'anno scolastico di riferimento.

Comune Casamassima (BA)
“Servizio Socio Culturale – Servizi alla Persona”

Il Resp. e R.U.P
Dott.ssa Mariangela Nuzzi

Documento generato ab-origine in modo informatico firmato digitalmente ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., del D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.