

Allegato A) alla delibera della G. C. n. 68 del 07/08/2025:

| | |
|---|---|
|  | CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO |
| | SERVIZIO MENSA SCOLASTICA |
| | (PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI CALDI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE "M. BONADIO" (I.C. PERRI – PITAGORA – DON MILANI)) |
| | Periodo 13/10/2025 – 11/6/2027 |
| | CUP: B19I25000790006 |
| | <i>(approvato dalla G.C. con deliberazione n° 68 del 07/08/2025)</i> |
| |  |

Platania,

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott. Felice Perri
(firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 39/1993)

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia Statale del Comune di Platania, secondo apposita tabella menù con relative quantità (*Allegato 1*) al presente capitolato e secondo quanto specificato in questo atto ed in quelli nello stesso richiamati.

Art. 2

Durata e Modalità del servizio e delle forniture. Revisione dei prezzi.

Luogo di esecuzione

L'appalto avrà durata di 2 anni scolastici e precisamente dal 13 ottobre 2025.

Il contratto scadrà automaticamente e senza altra formalità l'anno scolastico 2026/2027, senza che l'appaltatore possa avanzare alcuna pretesa in merito.

Il prezzo convenuto con l'appaltatore sarà imm modificabile.

Il servizio dovrà essere effettuato:

- nella Scuola dell'Infanzia Statale "M. Bonadio" – Via Milite Ignoto, nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì, con inizio alle ore 12,30.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune di Platania e, comunque, tenendo presente il calendario scolastico annuale emanato dall'Istituzione Scolastica; esso è comunque indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole interessate.

Il servizio sarà affidato mediante **verbale di consegna** e potrà essere consegnato, su decisione del Comune, anticipatamente in via d'urgenza.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della ditta che si è aggiudicata l'appalto.

Il servizio potrà essere sospeso per:

- 1) conclusione dell'anno scolastico secondo il relativo calendario;
- 2) vacanze previste nel calendario scolastico, nonché per quelle non previste nello stesso calendario;
- 3) sciopero o assemblee del personale docente e ausiliario.

In questi casi nulla sarà dovuto alla ditta.

L'affidamento si riferisce agli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027.

Alla distribuzione dei pasti nei locali del refettorio o nelle classi dovrà provvedere la ditta con personale alle proprie dipendenze che dovrà rispettare i tempi e gli orari della mensa.

Tutti i recipienti, come i contenitori monouso, le stoviglie, posate, bicchieri, piatti, salviette di carta necessari saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere monouso e corrispondenti alle vigenti normative igienico-sanitarie.

Il pasto deve essere fornito esclusivamente agli alunni muniti di appositi buoni-pasto cartacei ritirati preventivamente dalle famiglie presso il Comune.

Il numero dei pasti giornalieri da preparare deve essere chiesto giornalmente dall'appaltatore ai responsabili della scuola a tal fine incaricati.

Art. 3

Tipologia del servizio richiesto

L'esecutore del servizio sarà tenuto alla preparazione e distribuzione dei pasti caldi per singolo utente, completi di posateria, bicchiere e tovagliolo, in conformità alle qualità e quantità prescritti nelle tabelle menù di cui agli allegati al presente capitolato e come disposte dall'ASP di Catanzaro – Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione – Distretto di Lamezia Terme, con divieto di utilizzo di alimenti contenenti O.G.M. (organismi geneticamente modificati).

E' assolutamente interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nella tabella menù allegata e sopra citata.

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere alla distribuzione dei pasti nei locali refettorio o nelle classi della scuola messi a disposizione dal Comune e negli orari indicati nel presente capitolato, che possono subire variazioni su richiesta dall'autorità scolastica.

Lo sporzionamento dei primi piatti e/o delle altre portate dovrà essere effettuato in apposito locale attiguo al refettorio ed adeguatamente attrezzato di ripiano di acciaio e lavabo di acciaio con pedaliera ovvero fornito in contenitori monouso.

L'appaltatore deve provvedere alla raccolta dei piatti e/o dei contenitori, consentendo, prima di detta operazione, la tranquilla, anche in termini di tempo, consumazione del pasto, nonché alla pulizia e igienizzazione dei banchi sui quali viene consumato il pasto.

Il pasto deve essere preparato con prodotti di prima qualità, aventi le caratteristiche di cui alla tabella menù.

Art. 4

Centro di produzione dei pasti

I pasti oggetto della presente gara d'appalto dovranno essere prodotti dalla ditta appaltatrice e dovranno essere preparati presso un centro di cottura idoneo, formalmente autorizzato, dotato di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero di pasti come previsto dal presente capitolato.

I pasti vanno serviti caldi e preparati giornalmente. In ogni caso, la durata del trasporto dal centro di cottura al punto di consumo non deve essere superiore ad un'ora. Tale situazione deve essere dichiarata dalla ditta e **comprovata dall'aggiudicatario** con apposita adeguata documentazione.

Art. 5

Importo base, valore massimo presunto del contratto e criteri di aggiudicazione

Il prezzo a pasto determinato per il corrente anno scolastico è pari a quello dello scorso a.s. è cioè € 4,80/pasto. Il costo complessivo presuntivo del servizio è riportato nella tabella che segue:

| Descrizione | Importo unitario a pasto offerto dalla ditta | N° pasti presunti nel periodo 2025/2026 | N° pasti presunti nel periodo 2026/2027 | Totale a base d'asta (A x B+C) |
|------------------------------------|--|---|---|--------------------------------|
| | <i>A</i> | <i>B</i> | <i>C</i> | <i>D</i> |
| Pasti alunni | € 4,80 | 2.126 | 2.126 | € 20.409,60 |
| Pasti insegnanti | € 4,80 | 300 | 300 | € 2.880 |
| Totale D | | 2.426 | 2.426 | € 23.289,60 |
| di cui per Oneri sicurezza (2,20%) | | | | € 512,37 |

Somme a disposizione:

| | |
|--|--------------------|
| F) IVA sul costo complessivo presunto della Fornitura (4% di Totale D) | € 931,58 |
| Totale complessivo (Tot. D + F) | € 24.221,18 |

Il numero dei pasti complessivo è da considerarsi indicativo, in quanto variabile in relazione al numero effettivo di iscrizioni e di presenze degli utenti, nonché degli effettivi giorni di esecuzione del servizio; gli eventuali scostamenti non danno luogo a variazione del prezzo offerto.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di disporre l'aumento o la riduzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, nel limite del 20% (venti per cento) senza che la ditta affidataria possa sollevare alcuna obiezione in relazione alle suddette variazioni.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale alla ditta appaltatrice tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il numero presuntivo dei pasti da somministrare, per tutta la durata dell'appalto è pari a **presuntivi n° 4.852 pasti**, come sopra riportato e come dettagliato nelle tabelle che seguono:

| Scuola | Giorni in cui viene effettuato il servizio | N° giorni | Totale pasti (alumni + insegnanti) Anno scolastico 2025/2026 e 2026/2027 |
|-------------------------------|---|-----------|---|
| Infanzia Statale "M. Bonadio" | Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì | 300 | 4.852 |

L'importo complessivo presunto del presente appalto, valutato ai fini della presentazione dell'offerta economica e per la determinazione dell'ammontare della cauzione provvisoria e per la determinazione dell'IVA, è stabilito in € 4,80 x n. 4.852 pasti = € **23.289,60** (I.V.A. 4% esclusa) di cui € 512,37 per oneri della sicurezza.

Il servizio viene affidato direttamente ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. a) del D.Lg. n. 36/2023, secondo quanto previsto nel presente capitolato.

Art. 6

Requisiti essenziali dei pasti e del servizio

L'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione dei pasti nel centro di cottura di sua proprietà o disponibile con proprio personale, secondo il menù (Allegato 1) vidimato dal competente servizio dell'ASP e nel rispetto delle indicazioni da esso forniti. Tali menù potranno essere anche variati nel tempo dal Comune per eventi al momento non preventivabili, ma sempre entro i limiti iniziali del valore della spesa. L'Appaltatore dovrà provvedere:

- a) alla fornitura di tutto il materiale a perdere (piatti, posate, tovaglioli, bicchieri ecc.);
- b) alla eventuale fornitura di ogni attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di fornitura e distribuzione;
- c) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- d) alla fornitura a richiesta di pasti speciali per minori che seguono diete speciali, supportate da idonei certificati medici.

I pasti dovranno essere prodotti con il sistema di cucina tradizionale, il giorno stesso della loro consumazione, con l'uso di materie prime nel rispetto scrupoloso delle tabelle dietetiche-menù approvate dall'ASP – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (Allegato 1), che vengono allegate quali parti integranti del presente.

I pasti di cui trattasi dovranno comprendere: primo e secondo piatto, contorno, pane.

Ogni pasto servito deve essere corredato da un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.

L'Appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia e igienizzazione degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla somministrazione dei pasti.

Le vivande dovranno essere fornite nel rigido rispetto delle quantità previste dalla Tabella menù e delle grammature fornite dall'ASP di competenza.

Nella Tabella menù sono riportate tutte le grammature degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La verifica del rispetto delle tabelle dietetiche, dovrà essere effettuato nel centro di cottura nella fase di preparazione.

E' consentita, in fase di ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico dell'ASP e che dovranno essere concordate tra le parti.

L'aggiudicatario dovrà attenersi, inoltre, ai sensi della legge 4 luglio 2005, n. 123, ai criteri di preparazione dei pasti previsti nella tabella dietetica (Allegato 1 al presente capitolato) approvata dall'ASP – U.O. di Igiene Alimenti e Nutrizione, relativamente ad eventuali bambini affetti da **celiachia**.

Art. 7

Requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento diretto

Il Comune di Platania, per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027, procederà all'affidamento del servizio ad un operatore economico mediante affidamento diretto tramite trattativa diretta sulla CUC Ma.Re. del Comune di Gizzeria.

Eseguite le verifiche d'ufficio circa il possesso dei requisiti dichiarati in capo all'operatore economico individuato come affidatario del servizio, verrà inviata la Lettera commerciale che fa luogo del contratto.

L'affidatario del servizio non dovrà ricadere nei motivi di esclusione previsti dagli art. 94 e 95 del D.Lg. n. 36/2023.

L'affidatario dovrà possedere i seguenti requisiti e quant'altro previsto nel presente capitolato e nella restante documentazione relativa al presente affidamento. Dovrà in oltre possedere i requisiti previsti dall'art.100 del nuovo codice dei contratti D.Lg. 36/2023 rubricato "Requisiti di ordine speciale":

Requisiti di ordine speciale (art. 100, comma 1).

Sono requisiti di ordine speciale:

1. l'idoneità professionale;
2. la capacità economica e finanziaria;
3. le capacità tecniche e professionali.

Art.100 comma 3:

3. Per le procedure di aggiudicazione di appalti di servizi e forniture le stazioni appaltanti richiedono l'iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (le commissioni provinciali per l'artigianato e il relativo registro sono stati soppressi dalle leggi regionali in attuazione della legge 8 agosto 1985, n. 443, ora l'unica iscrizione è quella al registro delle imprese delle CCIAA - n.d.r.) o presso i competenti ordini professionali per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto. All'operatore economico di altro Stato membro non residente in Italia è richiesto di dichiarare ai sensi del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445, di essere iscritto in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato II.11.

L'operatore economico potrà attestare il possesso dei requisiti speciali sopra dettagliati mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000, come da modello predisposto dalla Stazione appaltante, fermo restando l'obbligo dell'o.e. di produrre eventuale documentazione a comprova di quanto dichiarato.

La verifica dei requisiti sopra elencati avverrà attraverso i controlli previsti dalla Legge.

Art. 8

Assicurazioni

La ditta affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti (alunni e docenti), di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente affidamento.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo la ditta affidataria dovrà contrarre **apposita e specifica polizza assicurativa contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di minimo € 2.000.000,00 per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Platania.**

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro, alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori del servizio di ristorazione affidato, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dalla ditta appaltatrice e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza.

Art. 9

Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la ditta appaltatrice dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 3 giorni.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, la ditta stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente e/o i professionisti incaricati dall'Ente.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità il Comune si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

NORME CONCERNENTI LA IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 10

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e al Reg. (CE) 852/2004. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

Eventuali formaggi grattugiati devono essere trasportati in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

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

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

Art. 11

Mezzi di trasporto

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

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte del Comune **di richiedere la documentazione del programma di cui sopra**. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente affidamento.

L'appaltatore dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nel refettorio in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio.

Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico l'appaltatore dovrà **trasmettere al Comune l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.**

Art. 12

Distribuzione

Il personale dell’Affidatario addetto alla distribuzione nella scuola dell’infanzia dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, che dovrà essere pari ad un operatore per un numero di utenti fino a 25.

Il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni che dovranno comunque essere concordate e autorizzate dal Comune e la cui formalizzazione sia visionabile nel refettorio.

Il personale dell’Affidatario, durante la distribuzione, dovrà essere munito di dpi (mascherine, guanti ecc.) e dovrà procedere alla sanificazione preventiva e successiva dei banchi, tavoli, ecc. utilizzati per la consumazione dei pasti.

Art. 13

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione e preparazione dei pasti

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

- 1 - togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- 2 - lavarsi le mani;
- 3 - indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;

Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- 1 - distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
- 2 - utilizzare utensili adeguati.

Per quel che riguarda tutte le fasi coinvolte nell’attività di preparazione pasti, si richiede sia rispettato quanto previsto dal Piano di Autocontrollo aziendale e dal Manuale HACCP.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 14

Personale

Prima dell’inizio del servizio, l’Affidatario dovrà trasmettere al Comune l’**elenco** nominativo di tutto il personale utilizzato, sia nei centri di cottura sia nel punto di distribuzione con l’indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall’I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L.

Per ogni dipendente deve essere indicato l’orario di lavoro giornaliero specificando l’ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all’altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per iscritto al Comune entro cinque giorni.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso al Comune il *curriculum* professionale.

All’inizio di ogni anno scolastico, l’Affidatario deve presentare al Comune l’**organigramma aziendale**, con specifico riguardo al servizio di cui al presente capitolato.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull’igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione al Comune.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia del refettorio, deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle Istituzioni scolastiche.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali, requisiti fisici e psico-attitudinali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Affidatario sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale del Comune e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dal Comune e, se necessario, di confronto con il personale delle Istituzioni scolastiche al fine del raggiungimento degli obiettivi educativi.

L'Affidatario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Comune.

L'Affidatario sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, con riferimento alle entità numeriche ed alle posizioni funzionali.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Amministrazione comunale ed il personale addetto al servizio oggetto del presente affidamento.

Art. 15

Rispetto della normativa

L'Affidatario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene e sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, l'Affidatario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Affidatario.

Art. 16

Applicazione contrattuale

L'Affidatario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

TABELLE DIETETICHE - MENU' – DIETE SPECIALI

Art. 17

Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche- Garanzia di qualità nell'utilizzo delle materie prime

L'Affidatario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato n. 1) e nella quantità prevista dal Menù- Refezione scolastica, salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte del Comune, e previo nulla-osta del S.I.A.N. dell'ASP provinciale, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN (Livelli di Assunzione Giornaliera Raccomandati di Nutrienti), nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né il Comune né l'Appaltatore abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell’Affidatario se non previa intesa e autorizzazione del Comune.

Le derrate alimentari utilizzate per le preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, garantendo genuinità e freschezza e assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle prescrizioni del Regolamento UE 1169/2011.

Fermo restando la scrupolosa osservanza del menù, l’affidatario è tenuto, previo preavviso di almeno tre giorni, in caso di gite scolastiche o particolari occasioni, a fornire alle scuole un menù diverso, idoneo a consentire la consumazione del pasto “al sacco”.

Art. 18

Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dal Menù - Refezione scolastica (allegato n. 1).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un’eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell’Affidatario. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta del Comune.

Art. 19

Menù

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato n. 1) o concordati dalle parti.

E’ consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell’energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con il Comune con comunicazione scritta e via posta elettronica certificata da casella pec dell’appaltatore alla seguente casella: appalti.platania@asmepec.it.

Art. 20

Variazione del menù

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) il Comune potrà richiedere all’Appaltatore un menù speciale che comporti l’introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte del Comune che acquisirà nulla-osta da parte del SIAN dell’ASP provinciale.

Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

L’Appaltatore potrà proporre eventuali variazioni da concordare con il Comune anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione, se costituiti.

L’Appaltatore potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell’utenza.

Dopo il primo anno di servizio, il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASP.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune, il quale acquisirà il preventivo nulla-osta del SIAN.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'Affidatario deve essere preventivamente autorizzato dal Comune e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nel Menù-Refezione scolastica (allegato n. 1).

Art. 21

Diete speciali per patologie

L'Affidatario dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, adeguatamente comprovate attraverso certificazione e documentazione medica.

L'Affidatario è tenuto a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dal Comune anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

In caso di presenza di bambini malati di celiachia devono essere rispettati i criteri per la preparazione dei pasti riportati nella tabella dietetica, in aderenza alle disposizioni della Legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte di una dietista e deve essere controfirmata da un sanitario competente su richiesta dell'utenza interessata. Eventualmente, su richiesta del Comune, la predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte dell'Affidatario

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta mono razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a - 2°C - + 4°C. La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65°C).

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali presso i punti di distribuzione, l'affidatario dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

Art. 22

Diete in bianco

L'affidatario, ove necessario, si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

La richiesta di tale dieta e nel limite temporale sopra citato può essere richiesta all'affidatario, per le vie brevi (anche telefonicamente), sia dal Comune che dal personale scolastico.

Art. 23

Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'affidatario potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 24

Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione e cottura degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, *piercings*, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'affidatario, previsti dalla legislazione vigente: in particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro a manica lunga, cuffia, guanti monouso e mascherine se dovesse servire.

Nelle aree di preparazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 25

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: l'ASP competente per territorio, il responsabile dei servizi scolastici comunale, nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dal Comune e l'eventuale commissione mensa se nominata.

Art. 26

Controlli da parte del Comune

Il Comune si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso, nonché delle prescrizioni contrattuali e alla normativa vigente in materia.

L'appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura e della sala mensa, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Il Comune farà pervenire all’Affidatario, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l’Affidatario dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L’Affidatario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L’Affidatario sarà tenuto, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune. Sono fatte salve le norme relative all’applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L’Affidatario acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dal Comune vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asp, Nas, ecc.).

L’Affidatario fornirà, inoltre, a richiesta del Comune, i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Il Comune addebiterà all’Affidatario i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Speciale d’appalto.

L’Affidatario non acquista il diritto al pagamento qualora il cibo venisse contestato per qualità e quantità.

Art. 27

Controlli igienico sanitari

L’aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione e la conservazione dei pasti da somministrare.

I controlli igienico-sanitari e dietologici saranno di competenza dell’azienda ASP, territorialmente competente.

L’aggiudicatario sarà tenuto a fornire al personale incaricato alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione, alla sala mensa, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 28

Esercizio dell’autocontrollo da parte dell’Affidatario (HACCP)

Sono a carico dell’affidatario tutti gli adempimenti in materia di HACCP previsti dal D.Lgs. n. 157/1997 e successive modifiche o integrazioni, compresa l’adozione del manuale di autocontrollo, per tutte le fasi della “procedura alimentare” soggette al suo controllo, garantendo l’applicazione e l’aggiornamento continuo di adeguate misure di sicurezza, sia per i pasti consumati in loco, sia per quelli da asporto.

Il manuale di autocontrollo redatto secondo la metodologia HACCP, dovrà essere corredato dalla relativa documentazione applicativa riferita a: cicli di lavorazione, conservabilità derrate alimentari, evidenza oggettiva del controllo di natura fisica, chimica, microbiologica. Il trasporto dei cibi dovrà essere garantito con mezzi coibentati.

L’Affidatario dovrà inoltre trasmettere al Comune, prima dell’inizio del servizio, copia del suddetto Piano di Autocontrollo.

L’affidatario assumerà l’incarico di “responsabile dell’igiene alimentare”, pertanto, dovrà designare, prima dell’avvio dell’appalto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell’operatore del sistema alimentare come definito dal Regolamento CE 178/2002, per l’intera durata dell’affidamento. L’operatore designato è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e il suo nominativo verrà comunicato all’ASP.

Art. 29

Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Gli Organismi di partecipazione, costituiti da due rappresentanti dei genitori, per ogni ordine di scuola, regolarmente eletti in occasione delle ultime elezioni degli organi collegiali e da un docente per ogni ordine di

scuola interessata dal servizio mensa, svolgono funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta (es. introduzione nuovi piatti), nei confronti del Comune.

Le eventuali osservazioni e/o proposte sul gradimento dei piatti, presentate dagli Organismi suddetti sono vagliate dal Comune il quale potrà eventualmente accoglierle.

L'Appaltatore, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, dovrà consentire ed agevolare, su richiesta del Comune, il coinvolgimento del predetto gruppo che costituisce un PANEL di assaggio (campione rappresentativo contattato dell'utenza).

All'inizio di ogni anno scolastico l'Affidatario dovrà comunicare al Comune la data di una o più giornate formative e di degustazione rivolte al gruppo suddetto, che dovrà tenersi nel primo mese di effettuazione del servizio mensa. I risultati dei predetti interventi, contenuti in una relazione che l'Affidatario dovrà trasmettere al Comune saranno discussi durante eventuali incontri con il suddetto Organismo e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o ricette da concordare con il Comune.

L'eventuale costante non gradimento di alcuni piatti, è documentato attraverso la compilazione di schede di gradimento del pasto. Tale situazione comporta comunque il rilascio di un parere concordato con il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP, l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa.

Art. 30

Metodologia del controllo di qualità

I tecnici incaricati dal Comune e/o gli addetti del competente Servizio del Comune potranno procedere, in qualsiasi momento, all'asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità degli alimenti prelevati di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'Affidatario non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dal Comune e/o degli addetti del Comune stesso.

I tecnici e/o gli addetti su indicati sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Affidatario.

PENALITA'

Art. 31

Penalità

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Affidatario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo: € 1.000,00;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti: € 200,00;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente capitolato: € 200,00;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche: € 300,00;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti: € 400,00;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti: € 500,00;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali: € 300,00;
- personale inferiore ai parametri stabiliti: € 200,00;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente: € 200,00;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti: € 400,00;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato di giorni 4: € 250,00;

- inosservanza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro; qualora dalle ispezioni del RSPP del Comune di Platania emergano presunte violazioni regolarmente verbalizzate, sarà applicata la penale di € 400,00 per ciascuna delle violazioni accertate.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicate in tali casi sanzioni da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza e all'eventuale reiterazione delle inadempienze.

Le violazioni di cui sopra dovranno essere contestate per iscritto alla ditta appaltatrice e quest'ultima avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione che potrà essere inviata per fax o tramite PEC all'indirizzo comunicato dalla ditta.

Il Responsabile dei servizi scolastici, dovrà valutare la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente comunicate dalla ditta appaltatrice e adotterà i conseguenti provvedimenti.

In caso di negligenza o inadempienze di minore gravità, diverse da quelle sopra indicate, l'Ente gestore procederà all'immediata contestazione formale dei fatti rilevati, invitando la ditta appaltatrice a formulare le proprie controdeduzioni entro sette giorni. Se entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate o nel caso in cui l'Amministrazione comunale consideri insoddisfacenti le motivazioni pervenute, si disporrà, a titolo di penale, la riduzione del compenso mensile rilevato dalla fattura da un minimo del 5% ad un massimo del 15% a discrezione dell'Amministrazione comunale.

La penale di cui al precedente comma è da intendersi riferita ad uno o più motivi.

Nel caso di gravi e persistenti carenze nell'effettuazione del servizio, l'Amministrazione comunale, per garantire la continuità della fornitura, potrà far svolgere il servizio ad altri, addebitando alla ditta affidataria i relativi costi sostenuti.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la risoluzione del contratto, l'affidatario sarà gravato di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione comunale per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione, tale comportamento si considererà come "abbandono del servizio" con conseguente risoluzione del contratto.

La ditta affidataria prende atto che l'applicazione della penale non preclude il diritto dell'Amministrazione comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 32

Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) cessazione dell'attività da parte della ditta affidataria;
- b) abbandono dell'affidamento;
- c) immotivata o ingiustificata interruzione del servizio protratta per il secondo giorno;
- d) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Affidatario;
- e) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'Affidatario;
- f) impiego di personale non dipendente dell'Affidatario per le attività non subappaltabili;
- g) inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura;
- h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- i) ripetuto (almeno tre volte) utilizzo di derrate non previste dal contratto;
- l) verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate, utilizzate/fornite dalla ditta affidataria;

m) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

n) casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e/o di legge, negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;

o) interruzione non motivata del servizio;

p) inosservanza del divieto di subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dal Comune (vedi articolo che segue sul subappalto);

q) applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, che corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo annuo contrattuale;

r) ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazioni di penali;

s) è comunque facoltà del Comune dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di semplice dichiarazione stragiudiziale, intimata a mezzo di raccomandata a.r. o posta elettronica certificata.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola risolutiva, la stessa si rivarrà sull'Appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione definitiva salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto e dei maggiori danni.

Nel caso di rescissione contrattuale potranno essere invitate altre ditte idonee ad espletare il servizio, secondo l'offerta presentata e per la naturale ultimazione del periodo di affidamento.

Ove non siano disponibili altre ditte, il Responsabile del Servizio competente, per assicurare la continuità del servizio, potrà procedere ad affidare il servizio tramite trattativa privata ad altra ditta idonea e per il tempo necessario per predisporre nuova procedura di gara (aperta ad evidenza pubblica o procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara), per assicurare il servizio fino alla fine del periodo di affidamento previsto nel presente capitolato.

Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Lamezia Terme.

FALLIMENTO O MORTE DELL’AFFIDATARIO

Art. 33

Fallimento o liquidazione giudiziale ecc.

In caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero di risoluzione del contratto ai sensi dell'[articolo 108](#) ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'[articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159](#), ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto si applica l'art. 124 del D.Lg. 36/2023.

Art. 34

Morte del gestore

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

Art. 35

Modalità di finanziamento e di pagamento fatture. Corrispettivo.

L'affidamento è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Il corrispettivo è costituito dal costo per ogni pasto, offerto dall’Affidatario in sede di procedura di affidamento, a cui va sommato il corrispondente importo per IVA, moltiplicato il numero dei pasti volta per volta forniti.

Con tale corrispettivo l'Affidatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.

Dal mese successivo a quello della fornitura, il Comune – dopo gli opportuni controlli – provvederà al pagamento della somma dovuta (IVA inclusa), determinata con le modalità sopra indicate.

A tal fine, i fruitori del servizio mensa, saranno muniti da parte del competente servizio comunale, di buoni-pasto che consegneranno all'appaltatore ogni mattina, prima della somministrazione dei pasti stessi.

L'Affidatario curerà la conservazione dei buoni-pasto, che verranno consegnati al Comune in concomitanza dell'invio delle rispettive fatture elettroniche, al fine di comprovare al predetto servizio comunale, l'erogazione effettuata per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.

L'importo dei beni forniti viene pagato tramite la Tesoreria del Comune, di norma entro 90 giorni dalla data di ricevimento della fattura da parte dell'Ente stesso e comunque fino alla concorrenza dei fondi realizzati col pagamento dei *tickets* da parte degli utenti.

L'affidatario emetterà mensilmente fattura elettronica tramite il sistema dinamico del M.E.F. I pagamenti, previo accertamento della corrispondenza del numero dei pasti erogati, avverranno entro trenta giorni dal ricevimento della fattura al protocollo del Comune.

Le fatture saranno liquidate successivamente alla ricezione dei prospetti inviati dall'Istituzione scolastica, contenenti il numero dei pasti giornalieri forniti nel mese.

Nel caso di inadempienze normative, retributive e assicurative il Comune si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla relativa regolarizzazione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento.

Non sono ammesse a pagamento le fatture elettroniche non conformi alle suddette modalità.

Il pagamento è comunque subordinato alla sottoscrizione del contratto.

In caso di emissione di fattura irregolare, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data d'intervenuta contestazione o di rigetto della fattura elettronica da parte dell'Ente appaltante.

In caso di ritardato pagamento sarà applicato il tasso legale di interesse ex art. 1284 codice civile.

Gli interessi di mora avranno decorrenza dalla data della richiesta inoltrata dal creditore ma non daranno diritto all'affidatario di richiedere la risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 5 della legge 25 gennaio 1994, n. 82 e dell'art. 35, comma 34, del D.Lgs. n. 223/2006, convertito con modificazioni dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, il committente provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore solo previa acquisizione della documentazione ufficiale attestante il versamento delle ritenute fiscali (apposita dichiarazione dell'affidatario), dei contributi previdenziali ed assistenziali e dei premi assicurativi obbligatori contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali in favore del personale (DURC online), compresi i soci lavoratori, qualora trattasi di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto, e previa attestazione da parte dell'appaltatore di avere corrisposto al personale quanto dovuto a titolo di retribuzione, indennità ed emolumenti accessori, nel rispetto dei contratti collettivi di lavoro del comparto.

L'aggiudicatario assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari secondo quanto disposto dalla legge n. 136 del 13/8/2010.

In caso uno dei soggetti coinvolti venga a conoscenza che la controparte non rispetta gli obblighi di tracciabilità, esso è tenuto all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e ad informare in merito la stazione appaltante e la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo competente.

Art. 36

Cauzione definitiva

A norma dell'art. 117 del D.Lg. n. 36/2023 l'affidatario, per la sottoscrizione del contratto, deve costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo del contratto.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di

offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti per come indicato nella lettera di invito.

Art. 37

Risoluzione del contratto

Salvi tutti i diritti nascenti dalla legge e dalle condizioni previste dal presente capitolato, il Responsabile del Servizio competente, ha la facoltà di risolvere l'appalto in danno dell'affidatario quando questi, per tre volte nel corso dell'affidamento sarà riconosciuto inadempiente agli obblighi assunti che importino l'applicazione della penalità citata nel corrispondente articolo e si potrà senz'altro sospendere la fornitura ed applicare le sanzioni previste dalla Legge.

Art. 38

Divieto di cessione del contratto

E' vietata ogni forma di cessione del contratto oggetto del presente capitolato.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e l'applicazione a carico dell'Affidatario di tutti gli oneri conseguenti.

Art. 39

Domicilio dell'Affidatario

Agli effetti dell'esecuzione del contratto l'appaltatore deve eleggere domicilio, per tutta la durata dello stesso, nel Comune di Platania.

Art. 40

Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune:

- le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina ed accessori, che il Comune concede in comodato gratuito al gestore del servizio.
- i danni causati da incendi, furti, danneggiamenti di beni mobili di proprietà del Comune;
- le spese per l'energia elettrica;
- le spese per la fornitura di acqua potabile;
- le spese di riscaldamento dei locali;
- le spese per eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario del refettorio.

Art. 41

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196 del 30.06.2003 e successive modifiche ed integrazioni in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti, inseriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento, concorrenti che partecipano all'affidamento, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
- i diritti spettanti dell'interessato, sono quelli di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e del "General Data Protection Regulation", UE Regulation 2016/679;
- il titolare del trattamento è il Comune di Platania.

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e del "General Data Protection Regulation", UE Regulation 2016/679, il Comune di Platania, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie,

nonché agli altri utenti del servizio, designa l'appaltatore, quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio necessariamente acquisirà.

L'Affidatario procederà al trattamento dei dati, attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune.

In particolare l'Affidatario:

- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
- b) non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;
- c) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e del "General Data Protection Regulation", UE Regulation 2016/679, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'appaltatore è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

Art. 42

Servizi aggiuntivi

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in corso di esecuzione del contratto, di affidare alla ditta affidataria la gestione di servizi ulteriori che si pongono in stretta continuità con le attività previste dal presente capitolato.

A tal fine si applicheranno i costi orari, distinti per qualifica professionale, dichiarati dall'affidatario, in sede di affidamento, in calce all'offerta.

Art. 43

Scioperi e festività

I servizi oggetto dell'affidamento sono, ad ogni effetto, da considerarsi pubblici ed essenziali e, ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. 146/1990, e come tale non possono essere sospesi o abbandonati. Sulla base di quanto stabilito dalla legge n. 146 del 12.6.1990 recante "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia delle persone costituzionalmente tutelati*", in caso di proclamazione di sciopero l'affidatario si impegna a garantire il personale necessario per l'espletamento dei servizi essenziali.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con almeno 4 giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la cooperativa si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato con il Comune.

In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione potrà sostituirsi all'affidatario per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le penalità previste dal presente capitolato.

Art. 44

Controversie

Per tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del presente capitolato e del contratto che seguirà, sarà competente il Foro di Lamezia Terme, con esclusione del collegio arbitrale.

Art. 45

Spese di contratto e varie

Fanno carico all'affidatario le spese connesse col presente affidamento, ad eccezione dell'I.V.A. che è a carico del Comune.

A carico dell'affidatario sono altresì le spese comunque connesse all'affidamento e, in caso di soccombenza, anche quelle relative alle perizie che si rendessero necessarie per verificare la qualità dei beni.

NORME FINALI

Art. 46

Norme finali e Richiamo alle leggi

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente capitolato, in base alle mutate esigenze del servizio.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni vigenti in materia, a quelle previste dal codice dei contratti di cui al D.Lg n. 36/2023 nonché alle prescrizioni impartite dalla competente ASP di Catanzaro – Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione – Distretto di Lamezia Terme.

-----°°-----°°-----°°-----°°-----

Allegato 1: *Menù – Refezione scolastica*

U. O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Distretto di Lamezia Terme

Prot. n. 103401 del 04.08.2025

Al Dott. Felice Perri
Funzionario amministrativo
Comune di Platania

OGGETTO: Vidimazione tabella dietetica ristorazione scolastica anno 2025-2026.

In relazione alla Vs. richiesta prot. n°5169 del 26.09.2024, si trasmette la tabella dietetica per la ristorazione scolastica delle Scuole del Vs Comune, debitamente vidimata come previsto dalle norme vigenti.

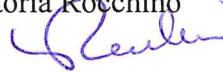
In aderenza alle disposizioni della Legge 4 luglio 2005 n. 123 “*Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*”, come già comunicato con nostra nota prot. 772/sian del 26 giugno 2006, sono stati aggiunti anche i criteri per la preparazione dei pasti per i bambini affetti da celiachia da introdurre nel capitolato di appalto come da articolo 4, comma 3 della Legge citata. La tabella dietetica per i bambini affetti da celiachia è uguale a quella degli altri bambini ma nella preparazione dei pasti vanno utilizzati solo prodotti specifici privi di glutine. A tal fine le pietanze contenenti glutine sono evidenziate in grassetto e sottolineate. Sono state inserite anche delle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica.

Si ricorda inoltre che la tabella dietetica vidimata e le indicazioni generali e particolari sulle caratteristiche degli alimenti da utilizzare nella preparazione del menù devono essere tenute in modo visibile nella zona preparazione pasti.

Distinti saluti



Il Dirigente medico
Vittoria Rocchino



INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEL MENU'

SALE: si ricorda che la quantità giornaliera non deve superare i 6 gr. a persona e che va utilizzato **sale iodato**. Si consiglia di far uso di aromi (origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, limone, ecc.) che insaporiscono i cibi permettendo di ridurre la quantità di sale.

PANE: preparato con farina di frumento tenero tipo "00", di produzione giornaliera (mai congelato), che all'analisi organolettica risulti: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non callosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie. **OGNI GIORNO PANE FRESCO 1 panino** (circa 50-70 gr).

PASTA: di pura semola di grano duro, non deve presentare difetti ed essere indenne da parassiti, larve o altri agenti infestanti, in perfetto stato di conservazione alla pressione deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa. Le confezioni devono essere pulite ed intatte. Cottura al dente non solo per la gradevolezza, ma perché è migliore la digeribilità.

RISO: *parboiled*, indenne da parassiti o altri agenti infestanti, non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

CARNI BIANCHE E ROSSE di 1° taglio, disossata, priva di grasso di copertura; deve presentare il marchio della visita sanitaria e provenire da stabilimenti con marchio CEE; in condizioni igieniche ottime e prive di alterazioni microbiche o fungine. **Carni avicunicole** provenienti da stabilimenti con marchio CEE, si ricorda che devono presentare l'etichettatura prevista dall'Ordinanza Ministeriale Ministero Salute 26 agosto 2005; prive di odori e sapori anomali; se congelate devono avere la pelle completamente spennata ed esente da residui di peli e da grumi di sangue.

AFFETTATI: di produzione nazionale e di qualità superiore, senza polifosfati aggiunti.

PESCE: fresco o surgelato, privo di pelle e di lisce. Il peso del pesce surgelato si riferisce al netto della glassatura.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: contrassegnato dal marchio d'origine e convenientemente stagionato.

ALTRI FORMAGGI: (mozzarella, provola, ecc.) in confezione chiusa con riportata la data di produzione e di scadenza.

UOVA: di categoria "A", gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione. Per la preparazione della frittata, oltre alla cottura al forno è ammessa la cottura in padella antiaderente, utilizzando una minima quantità di olio di oliva (Si ricorda che l'olio usato per la frittura non va **mai** riutilizzato).

SURGELATI: devono essere confezionati, mai sfusi, la confezione dovrà riportare la data di confezionamento e quella di scadenza; i prodotti non devono presentare segni di parziale scongelamento né ghiaccio in superficie; una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

N.B. Si raccomanda di preferire sempre prodotti freschi ad eccezione del pesce.

LEGUMI: in confezione originale, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Le dosi consigliate si riferiscono a legumi secchi.

SUGHI DI POMODORO: La preparazione dei sughi di pomodoro va fatta utilizzando preferibilmente pomodori pelati: peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%; ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; colore rosso, sapore ed odore caratteristici del pomodoro.

OLIO: utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, acidità max 1%.

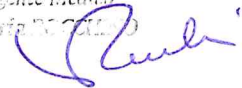
FRUTTA, VERDURA, ORTAGGI: possibilmente di stagione e preferibilmente di produzione locale, giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica, privi di difetti visibili, né trasudanti acqua di condensazione che è indice di sbalzi termici repentini. Ridurre al minimo le quantità di acqua di immersione e preferire tempi di cottura brevi, aggiungere il sale a fine cottura.

Ogni giorno frutta fresca rispettando possibilmente la stagionalità 150 gr (1 mela, 1 pera, 1 banana, 1 arancio, 2 mandarini, 2 albicocche...) E' possibile, una volta a settimana, sostituire la frutta fresca con un *SUCCO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI* o con uno *YOGURT alla frutta* (preferibilmente quando non sono presenti altri latticini); questi dovranno essere in confezione monodose, di buona qualità dovranno riportare ben stampigliata la data di scadenza; gli yogurt non devono contenere coloranti né conservanti. e per i soggetti affetti da **celiachia consultare i prodotti presenti nel Prontuario dei prodotti in commercio Pubblicato dall' Associazione Italiana Celiachia**

N.B. la tabella si riferisce genericamente a frutta, ortaggi e verdure in quanto sarà cura dell'addetto agli acquisti scegliere di volta in volta, all'interno del gruppo, i prodotti di stagione con le migliori caratteristiche.

La frutta dovrà essere variata, lavata bene, mondata e somministrata, possibilmente, come spuntino di metà mattina.

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
- Ambito Territoriale di Lamezia Terme
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. *Antonio N. GALLI*



INDICAZIONI PER I SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA

La celiachia è una complessa condizione patologica dovuta ad intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica contenuta in alcuni cereali e precisamente il frumento, la segale, l'orzo, l'avena, il farro.

La chiave del corretto trattamento della celiachia si articola su due punti fondamentali:

- **l'assoluta necessità della dieta senza glutine**
- **le corrette modalità per seguirla.**

LA DIETA SENZA GLUTINE

Al momento attuale l'unico trattamento della celiachia è l'introduzione di una dieta rigorosamente senza glutine per tutta la vita, perché l'intolleranza al glutine è una condizione permanente. La dieta senza glutine significa l'eliminazione da qualunque cibo dei cereali tossici e loro derivati, cioè del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena e del farro.

Si dovranno quindi eliminare il pane comune, la pasta, la pasticceria ed inoltre tutti i prodotti del commercio (salumi composti, minestre o sughi pronti, preparati per impanare, budini e creme varie, etc.) confezionati con cereali con glutine o loro farine. Si dovranno anche evitare i prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione o la modalità di preparazione.

E' essenziale prestare la massima attenzione alla etichettatura dei prodotti utilizzati per la preparazione del pasto "gluten free" e precisamente: deve essere presente la scritta "senza glutine" (Circ. Ministero Salute 5 novembre 2009), oppure il logo ministeriale dei prodotti dieto terapeutici sostitutivi, o ancora il marchio "spiga sbarrata" dell'AIC (associazione Italiana Celiachia). Per gli alimenti per i quali sussistano dubbi è opportuno fornirsi del prontuario AIC che è consultabile anche online. Naturalmente non vi sono problemi per i cibi proteici (carni, pesci, uova) purché non miscelati con cereali tossici, per i grassi (olio d'oliva, burro, olio di semi purché non da cereali tossici), tutti i legumi, verdure, frutta, noci e nocciole e altri semi non di cereali.

Sono invece da evitare:

1. i formaggi cremosi, i formaggini, i formaggi fusi, per i quali non si possono escludere sofisticazioni con farine di cereali;
2. tra i grassi andranno eliminati l'olio di germe di grano, quello di semi vari e le margarine a composizione non definita;
3. vanno evitati i dadi per brodo, sia di carne sia di verdure la cui composizione è difficilmente controllabile;
4. tra le bevande vanno esclusi il caffè solubile, i surrogati del caffè o bevande (tipo ovomaltina) contenenti malto, orzo, avena, segale o grano;
5. per i dolci l'occasione o l'infrazione può essere invece rappresentata da quelli di diffusione commerciale, specialmente quelli che più insospettabilmente potrebbero contenere farine, per esempio alcuni tipi di caramelle, confetti, canditi, gomme da masticare (specie in confetto), creme di cioccolato da spalmare;
6. tra i lieviti bisogna evitare il lievito di birra, che è una coltura di saccaromiceti fatta crescere su malto d'orzo, sottoprodotto della produzione della birra, e quelli artigianali acquistati dal fornaio. Si potrà invece usare il lievito naturale Eridania in cubetti (coltivato su melassa di barbabietola da zucchero).

L'industria dietoterapia ha messo a disposizione oggi un'ampia serie di prodotti alimentari, adatti a questa dieta, come pane, fette biscottate, biscotti, torte, paste alimentari, combinazioni di farine etc. Tali alimenti sono in vendita nelle farmacie e nei negozi specializzati. E' stato



ideato un simbolo che certifica la mancanza del glutine nel cibo commercialmente confezionato. Tale simbolo è una spiga di grano barrata, con o senza cerchio intorno.

Sostanzialmente la dieta del celiaco, oltre a mantenere una rigorosa esclusione del glutine, deve essere anche bilanciata e corretta per quanto riguarda i principali nutrienti e l'apporto calorico.

La dieta del celiaco da questo punto di vista non differisce affatto da quella di un soggetto non affetto da celiachia, infatti la persona celiaca ben compensata dal punto di vista della malattia, ha gli stessi fabbisogni nutrizionali, i quali variano a seconda di vari parametri, quali l'età, il peso, la struttura fisica, il sesso, l'attività fisica ed eventualmente condizioni fisiche particolari (malattia, stress, gravidanza, allattamento, etc.) Quindi, a parte l'esclusione di tutti gli alimenti contenenti glutine, il celiaco dovrà assumere e fare uso in modo variato degli alimenti consentiti (carne, pesce, uova, latte e derivati, legumi, cereali permessi, frutta, verdura etc.) in modo tale da garantirsi un'alimentazione varia, equilibrata e soprattutto assicurarsi tutti i principi nutritivi di cui necessita.

Si ritiene, per motivi facilmente intuibili, che la tabella dietetica degli scolari affetti da celiachia debba essere quanto più simile a quella degli altri bambini, pertanto si propone lo stesso menù ovviamente preparato utilizzando, dove necessario, prodotti specifici privi di glutine. Si indicano pertanto di seguito alcune regole da seguire nella preparazione dei pasti.

CORRETTE E FONDAMENTALI REGOLE PER ESEGUIRLA

* Evitare prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione e utilizzare solo ingredienti assolutamente sicuri e cioè:

Alimenti naturalmente privi di glutine (verdura, frutta, carne, pesce, uova, latte)

Prodotti alimentari presenti nel prontuario dei prodotti in commercio
Pubblicato dall'Associazione Italiana Celiachia

Prodotti dietetici specifici (preparati da aziende autorizzate dal Ministero della Salute)

* Conservare gli alimenti senza glutine in zona della dispensa ad essi riservata

* Lavare bene le mani dopo aver preparato pietanze con farine comuni

* Prima dell'uso, lavare gli attrezzi di cucina (scolapasta, mestoli, pentole) se precedentemente utilizzati nella preparazione di pietanze contenenti glutine

* Assicurarsi che sui piani di lavoro, teglie, piastre o griglie non vi siano briciole o tracce di farina

* Assicurarsi che l'acqua per la cottura della pasta e l'olio per friggere non siano entrati in contatto con alimenti contenenti glutine.

* Per infarinare o impanare i cibi (carni, verdure, formaggi) e addensare salse o sughi utilizzare esclusivamente farine o panature senza glutine).

Si allegano di seguito le GRAMMATURE A CRUDO orientative minime per le scuole interessate dalla refezione scolastica:

| | MATERNA | ELEMENTARE |
|--|--------------|--------------|
| PASTA O RISO | 50 | 60 |
| PASTA O RISO PER MINISTRONE | 20 | 25 |
| MINISTRONE PASSATO | 90 | 100 |
| LEGUMI SECCHI | 20 | 25 |
| INSALATA VERDE | 30 | 40 |
| ORTAGGI | 80 | 100 |
| VERDURA COTTA | 100 | 120 |
| POMODORI INSALATA | 60 | 80 |
| PASSATA DI POMODORO | 30 | 40 |
| PATATE | 120 | 150 |
| MOZZARELLA | 50 | 75 |
| FORMAGGI FRESCHI (provola, crescenza, stracchino.....) | 60 | 70 |
| PARMIGIANO (pietanza) | 40 | 50 |
| PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO | 1 cucchiaino | 1 cucchiaino |
| PESCE | 100 | 120 |
| BASTONCINI | 3 | 4 |
| CARNE | 60 | 80 |
| PROSCIUTTO | 40 | 50 |
| UOVA | 1 | 1 |
| OLIO DI OLIVA | Max 15 | Max 15 |
| FRUTTA | 150 | 150 |
| PANE | 1 panino | 1 panino |

Asiendia Sanitaria Provinciale di Catanzaro
 Ambito Territoriale di Lamezia Terme
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Il Dirigente Medico
 Dr. Vittoria ROCCHIANO





Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CATANZARO

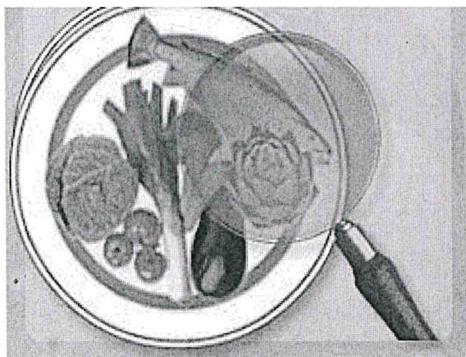


REGIONE CALABRIA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI PLATANIA

Anno Scolastico 2025-2026



Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Arbitro Territoriale di Lamezia Terme
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Vittoria ROCCIANO

REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE PLATANIA

1° SETTIMANA

| | |
|---|--|
| LUNEDI' | MARTEDI' |
| <p><u>PASTA</u> E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI (ceci o lenticchie) MOZZARELLA FIOR di LATTE o <u>STRACCHINO</u>, CERTOSA, ROBIOLA, CRESCENZA alternati ORTAGGI CRUDI DI STAGIONE IN INSALATA (carote tagliate a julienne, pomodori, lattuga, ...)</p> | <p><u>PASTA</u> AL POMODORO PETTO DI POLLO <u>PANATO</u> AL FORNO ORTAGGI DI STAGIONE IN LESSATI O <u>GRATINATI</u> (zucchine, fagiolini, cavolfiore, ...)</p> |
| MERCOLEDI' | GIOVEDI' |
| <p>MINISTRONE PASSATO CON RISO <u>PROSCIUTTO COTTO</u> INSALATA VERDE</p> | <p><u>PASTA</u> E PATATE CARNE DI VITELLO <u>PANATA</u> AL FORNO VERDURA IN FOGLIA SALTATA (spinaci, biette, ...)</p> |
| VENERDI' | |
| <p><u>PASTA</u> AL POMODORO <u>BASTONCINI</u> DI MERLUZZO AL FORNO CAROTE AL FORNO O LESSATE</p> | |

2° SETTIMANA

| | |
|---|--|
| LUNEDI' | MARTEDI' |
| <p><u>PASTA</u> AL POMODORO <u>POLPETTINE</u> DI CARNE DI VITELLO AL FORNO VERDURA IN FOGLIA SALTATA (spinaci, biette, ...)</p> | <p>RISOTTO CON ORTAGGI DI STAGIONE (verza, zucca, ...) FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA <u>PANATI</u> AL FORNO CAROTE AL FORNO</p> |
| MERCOLEDI' | GIOVEDI' |
| <p><u>PASTA</u> E PISELLI <u>STRACCHINO</u> o CERTOSA, ROBIOLA, CRESCENZA INSALATA VERDE</p> | <p>MINISTRONE DI VERDURE PASSATO E <u>PASTA</u> TACCHINO <u>PANATO</u> AL FORNO ORTAGGI CRUDI DI STAGIONE IN INSALATA (carote tagliate a julienne, pomodori, lattuga, ...)</p> |
| VENERDI' | |
| <p><u>PASTA</u> E LENTICCHIE (o ceci o fagioli cannellini bianchi) FRITTATA VERDURE GRIGLIATE</p> | |

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
 Ambito Territoriale di Lamezia Terme
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Il Dirigente Medico
 Dr. Vittoria ROCCICCIOLI



REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE PLATANIA

3° SETTIMANA

| | |
|---|---|
| LUNEDI' | MARTEDI' |
| <u>PASTA</u> AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO O PLATESSA AL FORNO PATATE AL FORNO | MINISTRONE DI VERDURE PASSATO CON RISO PETTO DI POLLO <u>PANATO</u> AL FORNO INSALATA VERDE |
| MERCOLEDI' | GIOVEDI' |
| <u>PASTA</u> AL POMODORO CARNE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA PISELLI IN UMIDO | <u>PASTA</u> E ORTAGGI DI STAGIONE (zucca, zucchine, ...) <u>STRACCHINO</u> o <u>CERTOSA, ROBIOLA, CRESCENZA</u> CAROTE CRUDE IN INSALATA (tagliate a julienne) |
| VENERDI' | |
| <u>PASTA</u> E CECI (o lenticchie o fagioli cannellini bianchi) <u>PROSCIUTTO COTTO</u> ORTAGGI CRUDI DI STAGIONE IN INSALATA (carote tagliate a julienne, pomodori, lattuga, ...) | |

4° SETTIMANA

| | |
|---|--|
| LUNEDI' | MARTEDI' |
| <u>PASTA</u> AL POMODORO PETTO DI POLLO <u>PANATO</u> AL FORNO PATATE AL FORNO | <u>PASTA</u> E FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI (ceci o lenticchie) MOZZARELLA FIOR di LATTE o <u>STRACCHINO,</u> <u>CERTOSA, ROBIOLA, CRESCENZA</u> alternati INSALATA VERDE |
| MERCOLEDI' | GIOVEDI' |
| <u>PASTA</u> AL POMODORO FRITTATA PISELLI IN UMIDO | MINISTRONE DI VERDURE PASSATO CON RISO <u>POLPETTINE</u> DI CARNE DI VITELLO AL FORNO ORTAGGI CRUDI DI STAGIONE IN INSALATA (carote tagliate a julienne, pomodori, lattuga, ...) |
| VENERDI' | |
| <u>PASTA</u> AL POMODORO <u>BASTONCINI</u> DI MERLUZZO AL FORNO ORTAGGI COTTI DI STAGIONE (zucchine, fagiolini, cavolfiore, ...) | |

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Ambito Territoriale di Lamezia Terme
Consiglio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Vittoria ROCCO



5. PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO

Da "LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO in età pediatrica" -Edizione Giugno 2017-

MINISTERO DELLA SALUTE DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 5

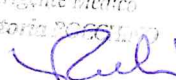
◆ "Gli alimenti costituiscono una delle cause principali di soffocamento in età pediatrica: tra il 60% e l'80% degli episodi di soffocamento è imputabile al cibo".

◆ "Tutte le linee di indirizzo concordano sul fatto che gli alimenti pericolosi condividono particolari caratteristiche di forma, consistenza e dimensioni. 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".

◆ "Le linee di indirizzo incluse nella revisione concordano nell'affermare che sia possibile offrire al bambino gli alimenti pericolosi (a parte poche eccezioni) se opportunamente preparati in modo tale da minimizzare il rischio di soffocamento. Viene raccomandato di adottare semplici regole di preparazione che mirano a modificare la forma (es. tagliare gli alimenti cilindrici a listarelle, quelli tondi in quarti), la consistenza (es. eliminare nervature e filamenti, cuocere i cibi fino a quando diventano morbidi), e le dimensioni (es. tagliare in pezzi piccoli o tritare/grattugiare) degli alimenti pericolosi.

Le eccezioni sono rappresentate da: frutta a guscio e semi (le linee di indirizzo li sconsigliano per i bambini fino ai 4 anni di età circa, a causa dell'elevato rischio di aspirazione a cui si associano), caramelle e gomme da masticare."

Le linee di indirizzo **PROPONGONO** un set di regole che riguardano la preparazione degli alimenti pericolosi e il comportamento da tenere durante il pasto al fine di minimizzare il rischio di soffocamento.

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Arabito Territoriale di Lamezia Terme
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Vittoria POCILLINO


Principali regole per un pasto sicuro Tabella 1. Preparazione degli alimenti. L'elenco 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.

| Categorie principali di alimenti | Età fino alla quale evitare l'alimento | Preparazione raccomandata |
|---|--|--|
| Alimenti di forma tondeggianti (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini, polpettine) | | 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 (circa 5mm), 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 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. |
| 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 lisce 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 | |

Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
 Ambito Territoriale di Lamezia Terme
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Il Dirigente Medico
 Dr. Maria ROCCANO

Handwritten signature

Tabella 2. Regole comportamentali

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

Servizio Sanitario Provinciale di Catanzaro
Ambito Territoriale di Lamezia Terme
Viale degli Alireuti e della Nautazione
1° Dirigente Medico

Dr. Maria Rosa
