



Città di Lecce

Settore Istruzione Pubblica

Viale Ugo Foscolo, 31/a

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Titolo I: OGGETTO E MODALITÀ DELL' APPALTO

ART. 1

OGGETTO DELL' APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la somministrazione, secondo il sistema della multiporzione, dei pasti per la scuola dell'infanzia comunale e statale, per la scuola primaria e per la scuola secondaria di 1° grado statale, per la durata di mesi cinque, da effettuarsi cinque giorni a settimana e/o con più turni al giorno, a favore di circa n. 1.400 alunni e n. 80 unità di personale docente e non docente al giorno, secondo le tabelle dietetiche allegate, nei plessi scolastici appresso elencati (dei quali è possibile l'aumento o il decremento nel corso di esecuzione del servizio - a titolo indicativo si precisa che nel corso dell'anno scolastico 2015-2016 la media giornaliera di pasti forniti è stata di circa 1.350):

Scuola dell'infanzia comunale

- 1-Banda Bassotti P.tta E. Montale
- 2-Cappuccetto Rosso Via Delle Anime
- 3-Saraceno Via Vittorio Emanuele I
- 4-Topolino Via Marugi

Scuola dell'infanzia statali

I Circolo Didattico

- 1- Via S. Trinchese
- 2- Piazza Partigiani

II Circolo Didattico

- 1- Via Achille Daniele

IV Circolo Didattico

- 1- Via Cantobelli.

V Circolo Didattico

- 1- Via Ofanto;
- 2- Via Vecchia Frigole;
- 3- P.tta Montale.

Istituto Comprensivo "D.Alighieri - A. Diaz"

- 1- Via Casavola;
- 2- Via Estrafallaces;
- 3- Via S.Carafa.

Istituto Comprensivo “S. Ammirato - G. Falcone”

1- Via Abruzzi 1;

2- Via Abruzzi 2.

Istituto Comprensivo “Paolo Stomeo - Giuseppe Zimbalo”

1- Viale Roma 1;

2- Viale Roma 2;

3- Via Carrara.

Scuole Primarie Statali

IV Circolo Didattico

1- Via Cantobelli;

Istituto Comprensivo “S. Ammirato - G. Falcone”

1-Via Abruzzi.

Istituto Comprensivo “Paolo Stomeo - Giuseppe Zimbalo”

1-Via Carrara.

Scuole Secondarie di 1° grado Statali

Istituto Comprensivo “Paolo Stomeo - Giuseppe Zimbalo”

1-Via Siracusa

TOTALE PLESSI N. 23

La ditta appaltatrice curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, impianti, automezzi, utenze e personale.

Ai fini del presente capitolato, il Comune di Lecce è indicato per brevità Comune e la ditta appaltatrice Ditta o Appaltatore.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di mesi cinque a decorrere dalla data di stipulazione del contratto e/o dell'effettivo inizio del servizio.

L'accordo contrattuale alla scadenza si intende risolto di diritto senza alcuna formalità.

ART. 3

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune comunicherà alla Ditta la data di avvio del servizio mensa.

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà:

- 1) indicare i locali da destinare a centro di cottura;

Tale requisito dovrà essere attestato mediante apposita **dichiarazione** a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, relativa a:

- Sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il comune);
- Titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura (proprietà, locazione, ecc.).

In caso di ATI, non ancora costituita, la dichiarazione di disponibilità del centro di cottura, dovrà essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di ciascuna impresa facente parte dell'ATI.

- 2) impegnarsi a presentare prima dell'effettivo inizio del servizio ogni documentazione relativa all'immobile sede del Centro di cottura, ivi compresi ogni occorrenda autorizzazione e certificazione di legge;
- 3) dichiarare di conoscere ed accettare che, in caso di aggiudicazione in suo favore, il mancato rispetto dell'impegno di cui al punto 2 che precede determinerà, incontrovertibilmente, l'annullamento dell'aggiudicazione definitiva, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni, eventualmente, cagionati alla stazione appaltante.

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legame freddo-caldo, ed avere una capacità produttiva di n. 1.480 pasti giornalieri, la ditta partecipante dovrà obbligatoriamente dichiarare, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, la capacità produttiva del centro di cottura non inferiore a n.1480 pasti giornalieri.

In caso di aggiudicazione il Centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni e/o autorizzazioni previste dalla legge.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di tutte le certificazioni sanitarie e di agibilità.

I pasti, chiusi in appositi contenitori isotermici a norma, saranno trasportati e consegnati ai punti di consumo (sale mensa), ubicati negli istituti scolastici di cui all'art.1, tramite automezzi della Ditta, **minimo n.4**, in possesso delle autorizzazioni di legge per l'espletamento del servizio trasporto pasti.

La Ditta dovrà assicurare il servizio mediante il sistema della multiporzione: in via esemplificativa e non esaustiva, provvedendo:

- a) all'allestimento dei tavoli delle sale mensa;
- b) alla distribuzione con sporzionamento dei pasti agli utenti, mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata da installare in ogni plesso scolastico;
- c) a sbucciare in loco la frutta fornita secondo le tabelle dietetiche;
- d) allo sbarazzo e alla pulizia delle sale mensa;
- e) al ritiro dei contenitori;
- f) alla fornitura, presso tutte le sedi di mensa, delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli a perdere monouso, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti e custoditi in appositi armadi, forniti dalla stessa ditta, da posizionare nei locali utilizzati per il servizio.

I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai menù, alle grammature, ai requisiti richiesti per i generi alimentari da utilizzare per la mensa scolastica prodotti alimentari e tabelle merceologiche previsti nelle tabelle dietetiche allegate.

Allegati forniti dall'ASL

I pasti, proposti giornalmente, dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle citate tabelle, non potranno essere precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

La preparazione, la cottura, il trasporto e lo sporzionamento dei pasti saranno effettuati dal personale dipendente della ditta.

Lo sporzionamento dovrà essere effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. **45** pasti erogati e per ogni sede di mensa.

La Ditta a seguito di disposizione da parte del Comune dovrà, nelle varie sedi di mensa effettuare il servizio in più turni, in relazione alle necessità collegate alla capienza autorizzata dei locali in uso, con adeguati orari, garantendo in ogni caso i livelli qualitativi, organizzativi e quant'altro risultasse necessario al regolare funzionamento del servizio.

Gli addetti impiegati nella distribuzione dei pasti nelle varie sedi di mensa dovranno essere adibiti alle seguenti mansioni:

- Operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti ed allestimento della sala mensa;
- Ricevimento dei contenitori termici dall'addetto alla consegna dei pasti e collocamento nei carrelli termici;
- Distribuzione dei pasti;
- Operazioni di sbucciatura della frutta fornita secondo le tabelle dietetiche;
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli, delle sale, dei carrelli termici e di quant'altro risultasse necessario.

La consegna dei pasti nei plessi scolastici dovrà avvenire dalle ore 12.00 alle ore 13.00. Tali orari potranno subire delle modifiche sulla base di eventuali variazioni degli orari scolastici e di eventuali ulteriori esigenze.

Il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti, viene **gestito DAL COMUNE** attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo **del software School E-Suite™**. In conseguenza la Ditta dovrà utilizzare esclusivamente il sistema software in uso, mediante credenziali di accesso predisposte dal Comune.

Il software permette:

- ✓ la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- ✓ prenotazione dei pasti online mediante l'utilizzo di una app appositamente predisposta per dispositivi tablet. La rilevazione quotidiana delle presenze è a cura del personale scolastico che invia i dati entro le ore 9.45. I dati della prenotazione sono disponibili online sul programma, interrogando i report.
- ✓ gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema completamente web based utilizzato in modalità asp e sito presso un data center certificato;
- ✓ pagamento anticipato dei pasti relativi al servizio mensa mediante ricariche effettuabili presso punti di ricarica situati sul territorio comunale e online;
- ✓ gestione completa delle comunicazioni con gli utenti mediante: documenti cartacei, invio di SMS e accesso al sistema attraverso un link presente sul sito del Comune che consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti riferito al proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password.

Prenotazione pasti

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico, utilizzando dispositivi tablet forniti dalla ditta, rileva online le presenze dei bambini iscritti al servizio mensa.

In tempo reale i dati relativi alle prenotazioni sono immediatamente disponibili per il centro di cottura, ai fini della predisposizione dei pasti da fornire presso i plessi scolastici, e per il Comune, interessato a monitorare le prenotazioni.

Pagamento dei pasti

Il sistema per il pagamento permette di ricaricare il conto pasti, con un importo libero, presso punti di ricarica situati sul territorio comunale e online

Le ricariche avvengono a valore, e non a numero di pasti, per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

ONERI DEL COMUNE

Compete al Comune:

- ✓ la raccolta delle iscrizioni al servizio;
- ✓ la definizione delle tariffe secondo proprie modalità e l' incasso delle rette stesse;

ONERI DELLA DITTA

Compete alla DITTA:

- ✓ l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- ✓ il controllo giornaliero e la quadratura dei pasti forniti rispetto ai pasti prenotati. Si precisa che la DITTA dovrà emettere fattura per i pasti forniti sulla base dei pasti rilevati all'interno del sistema informatizzato i cui dati faranno fede ai fini della fatturazione e della relativa liquidazione delle fatture;
- ✓ l'installazione di un PC dotato di stampante presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo; dovrà inoltre essere dotato di una casella di posta elettronica;
- ✓ **formazione del personale impiegato all'utilizzo del sistema.**

Poiché la gestione informatizzata da parte della DITTA. comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il COMUNE non dispone di facoltà decisionale sulle strutture ed sul personale della DITTA., in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, la DITTA verrà designata Titolare di trattamento correlato, in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

In virtù di tale designazione, la DITTA. sarà tenuta, per tutta la durata del servizio, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

ART. 4

ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio è articolato su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività religiose e civili ricorrenti in tali cinque giorni e delle interruzioni previste dal calendario scolastico per complessivi pasti giornalieri, presunti, n. 1.480.

Il numero dei pasti previsto nel presente capitolato non è impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (iscrizioni, assenze, etc.) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento di modificare, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in aumento o in diminuzione, anche con l' esclusione di taluno degli istituti scolastici o con l'inserimento di altri indicati all'art.1, comunicandolo con anticipo alla ditta, la quale è tenuta ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni, senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento dei danni.

I prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità e scelta e dovranno rispettare quanto previsto nelle tabelle dietetiche. La ditta dovrà quindi impegnarsi a rispettare le tabelle dietetiche **ALLEGATI forniti dall'ASL** al presente capitolato.

La Ditta deve attenersi a tutte le indicazioni fornite dall'ASL e/o aggiornamenti locali, regionali e nazionali.

ART. 5

PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in **€ 5,00 (Euro Cinque/00), oltre Iva se dovuta.**

L'ammontare dell'appalto per mesi cinque, presumibilmente, di **€ 643.800,00 oltre Iva se dovuta.**

ART. 6

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti, sui mezzi di trasporto e presso le sedi di mensa, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

I controlli verranno effettuati dal personale a ciò delegato dal Comune, così come previsto dal regolamento comunale di organizzazione e di accesso al servizio di mensa scolastica che prevede una commissione composta da:

- Sindaco o Assessore delegato;
- Dirigente Pubblica Istruzione o suo delegato;
- Rappresentanti dei dirigenti scolastici delle scuole dove si eroga il servizio di mensa, designato dagli stessi dirigenti scolastici;
- Rappresentanti dei genitori degli alunni che usufruiscono del tempo pieno designato dai Presidenti dei Consigli di circolo e/o di istituto dove è in vigore il servizio mensa;
- Funzionario dell'ufficio in qualità di verbalizzante.

La Commissione potrà richiedere l'intervento di un rappresentante della ASL.

La vigilanza sarà esercitata dal Comune di Lecce.

Compete all' ASL, nello specifico del SIAN (Serv. Igiene Alimenti e Nutrizione) per tutto il periodo di affidamento del servizio:

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

La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Per il corretto svolgimento dell'attività di ristorazione scolastica deve essere garantito quanto previsto dalle vigenti norme comunitarie che regolano la materia, ivi comprese le relative disposizioni attuative regionali.

Pertanto, al fine di garantire l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto alimentare, l'intero ciclo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione e/o distribuzione dei pasti, deve avvenire nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari, organizzativi e documentali previsti dalle medesime disposizioni.

In relazione all'importanza rappresentata dal cosiddetto Pasto campione, altrimenti detto Pasto testimone, occorre formulare alcune precisazioni per evitare difformità interpretative e /o applicative.

Un apposito paragrafo dovrà essere inserito nel Piano di autocontrollo redatto dall'O.S.A. (operatore del settore alimentare) responsabile del servizio di ristorazione e dovrà riguardare il Pasto campione.

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

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

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

ART. 7

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE E APPLICAZIONI DELLE PENALI PER CAUSE IMPUTABILI ALLA GESTIONE.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta. Per le interruzioni del servizio per cause imputabili alla gestione sarà comminata una penale nella misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale e comunque non superiore al 10% e che sarà definita da questa Amministrazione prima della sottoscrizione del contratto. In particolare la penale sarà applicata sulle seguenti inadempienze:

1. Fornitura di frutta, generi alimentari, generi extra e derrate varie non rispondenti alle prescrizioni del capitolato a prodotto non conforme;
2. Ritardo superiore a 15 gg. nella comunicazione relativa alla variazione della consistenza numerica e qualifica del personale;
3. Utilizzo da parte del personale di indumenti inadatti.
4. Distribuzione degli alimenti senza l'ausilio di appositi contenitori isotermitici.
5. Per inadempienza pulizia locali, impianti e mezzi di trasporto.
6. Per ogni altra infrazione prevista dal presente Capitolato

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti anche nei casi di sciopero o in presenza di altri impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

ART. 8

CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte dovrà costituire la cauzione definitiva ai sensi, nei modi e nei termini previsti dall'art.103 del D.L.gs.n. 50/2016, da vincolarsi per tutto il periodo dell'appalto. Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti. Il Comune potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

ART. 9

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto.

ART. 10

ASSICURAZIONI

Ogni e qualsiasi responsabilità onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al comune o a terzi per fatto proprio e dei suoi dipendenti. Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria compagnia d'assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionato.

L'importo del massimale non dovrà essere inferiore ad € 5.000.000,00.

La ditta dovrà inoltre stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00.

La ditta si impegna ad inviare al Comune copia delle suddette polizze gg.5 prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa.

L'esistenza di tali polizze non liberano l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 11

AUTORIZZAZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto (locali, automezzi, ecc.).

ART. 12

VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

La gara avverrà con il sistema della procedura aperta, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 3, del D. Lgs. 50/2016. La valutazione tecnica ed economica delle offerte pervenute sarà effettuata sulla base dei criteri di seguito elencati e affidata ad una Commissione Giudicatrice, nominata all'uopo, che procederà all'esame dettagliato di tutta la documentazione prodotta dalla ditte concorrenti, accertando il rispetto di tutte le norme procedurali ed esprimendo il giudizio di ammissibilità e di esclusione dalla gara.

La somma dei punteggi da assegnare è pari ad un massimo di punti 100, stabilito secondo i seguenti criteri di valutazione.

PARAMETRI E PUNTEGGI:

a)OFFERTA ECONOMICA

MAX PUNTI 20

Per l'attribuzione del punteggio relativo all'Offerta Economica verrà utilizzato il metodo cosiddetto bilineare, secondo il quale il punteggio cresce linearmente fino ad un valore soglia, calcolato sulla base della media del ribasso dei concorrenti, per poi flettere e crescere ad un ritmo molto limitato.

Verrà utilizzata la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i \geq A_{\text{soglia}}) = X + (1 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Non sono ammesse offerte in aumento.

b) OFFERTA TECNICA

MAX PUNTI 80

Valutabile attraverso i punti di seguito elencati. La ditta offerente dovrà presentare per ogni punto una relazione illustrativa contenente tutte le indicazioni e/o i dati necessari per l'attribuzione del singolo punteggio. In caso di mancanza di relazione il relativo punteggio sarà 0.

1) Organizzazione del servizio e del personale

punti 0-6

Descrizione metodo ed organizzazione del lavoro: descrizione dell'organizzazione del centro di cottura, delle fasi di svolgimento del servizio con l'individuazione analitica di tempi e modalità attraverso i quali si prevede di eseguirlo, con l'indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano caratterizzare ulteriormente la qualità del servizio stesso nella sua esecuzione da parte del personale addetto.

punti 0-2

Teaming operativo: Descrizione e composizione del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio di refezione con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti utilizzati per il servizio

punti 0-4

2) Formazione ed aggiornamento

punti 0-2

Descrizione degli interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto, che mirino ad un processo di miglioramento qualitativo del servizio da espletare, con l'obiettivo di fornire conoscenze fondamentali agli operatori per l'attivazione e lo sviluppo di un processo di assistenza e soddisfazione dell'utenza.

3) Autocontrolli analitici sul servizio

punti 0-2

Descrizione dell'organizzazione del sistema di autocontrollo per l'attività relativa al servizio e del piano HACCP, da farsi per tutto il ciclo produttivo, dall'accettazione delle derrate alimentari sino alla somministrazione del prodotto finito, esplicitando il tutto con note sintetiche per tutte le fasi, le modalità, le attrezzature, gli impianti, le strutture logistiche, i mezzi di trasporto, le risorse umane.

4) Piano di pulizia e sanificazione

punti 0-2

Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati diversificati e specifici, delle attrezzature utilizzate, ivi comprese quelle per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche in rapporto al servizio

5) Veicolazione pasti

punti 0-4

Descrizione, in rapporto al servizio, **delle caratteristiche dei mezzi di trasporto (comprensiva del numero, dell'anno di immatricolazione, ecc.) e dei contenitori e delle attrezzature per il trasporto** utilizzati per la veicolazione dei

pasti, dei carrelli termici per la distribuzione dei pasti nelle mense **scolastiche, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo.**

6) Proposte migliorative

punti 0 - 10

Eventuali proposte migliorative (non previste nel capitolato d'appalto del servizio) che la ditta si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse senza maggiori oneri a carico del Comune.

Per ciascuna miglioria al servizio il punteggio verrà attribuito tenendo conto:

- Introduzione di nuove attrezzature, arredi (tavoli, sedie, armadietti, etc) in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti per l'ottimizzazione del servizio, (che rimarranno di proprietà del Comune). **punti 0 - 3**

- Fornitura e consegna di pasti gratuiti destinati dal Comune per scopi assistenziali. **punti 0 - 3**

- Utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale non alimentari (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, tovaglie) MOCA (materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti) dotati di dichiarazioni di conformità, del sistema di rintracciabilità, dell'idoneo sistema di stoccaggio e conservazione, conseguente adeguamento del Piano di autocontrollo. **punti 0 - 2**

- educazione alimentare, iniziative di educazione alimentare e comunicazione con l'utenza al fine di promuovere il consumo consapevole di frutta e verdura. **punti 0 - 2**

7) Generi alimentari e Prodotti certificati

punti 0-12

Utilizzazione di prodotti certificati da agricoltura biologica e di qualità, nonché di prodotti tipici tradizionali DOP, DOC, IGP, IGT della Regione Puglia ai sensi della L. n. 488/99:

- **pasta** **punti 1**

- **olio extra vergine di oliva** **punti 1**

- **riso** **punti 1**

- **altri prodotti: 0,5 punti per ogni prodotto offerto** **punti 0 - 6**

- **copia schede tecniche (etichettatura) di TUTTE le materie prime offerte per i generi alimentari del menù.**

punti 0-3

8) Rapporto migliorativo tra gli addetti impiegati presso i plessi scolastici per le operazioni di distribuzione dei pasti e numero degli utenti da servire

punti 0-15

Dichiarazione del rapporto, che dovrà essere rispettato in ogni singola mensa scolastica, tra gli addetti allo sporzionamento dei pasti ed il numero dei pasti serviti nel luogo di consumo (singola mensa scolastica).

Verrà assegnato il punteggio così come di seguito specificato:

Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. **40** pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa. **punti 6**

Sporzionamento effettuato da addetti con il rapporto di 1 unità lavorativa per ogni n. **35** pasti erogati e comunque una unità lavorativa per ogni sede di mensa. **punti 15**

9) Gestione delle emergenze

punti 0- 2

10) Piano dei trasporti

punti 0-25

Redazione di un Piano dei trasporti che illustri le modalità del trasporto dei pasti dal centro di cottura ai luoghi di consumo, corredato dalle caratteristiche, dalla descrizione e dalle schede tecniche degli automezzi utilizzati, per la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche.

Il piano dovrà indicare inoltre in particolare:

- **il numero dei mezzi utilizzati** giornalmente per il trasporto pasti;
- **il percorso di ogni mezzo**, dal centro di cottura alle sedi scolastiche, con l'indicazione delle vie percorse, dei Km percorsi (approssimati a due cifre decimali), suddivisi tra percorso urbano ed extraurbano.

- **il tempo di percorrenza** di ogni mezzo, che dovrà essere calcolato teoricamente tenendo conto per il tratto di percorso urbano di una velocità convenzionale di 25 Km/ora, per il tratto di percorso extraurbano di una velocità convenzionale di 65 Km/ora. Il percorso extraurbano è quello che si svolge al di fuori dei centri abitati, così come definiti dalle amministrazioni locali in attuazione del Decreto Legislativo 285 del 30 aprile 1992 e s. m. i., o, in mancanza, definiti dallo stesso decreto.
- **il tempo medio di consegna** (espresso in minuti primi), dato dalla sommatoria dei tempi di percorrenza di ogni mezzo suddiviso per il numero dei mezzi utilizzati.

Il punteggio Pmax= 25 punti verrà assegnato all'offerta che prevede il minor **tempo medio di consegna** X_i.

Il punteggio delle altre ditte sarà calcolato attraverso la seguente formula:

$$P_n = 25 - 25 * ((X_n - X_i) / (100 - X_i))$$

Dove: X_n è l'offerta ennesima (tempo medio di consegna).

P_n è il punteggio assegnato all'offerta ennesima

I risultati saranno arrotondati al punto intero, con lo stesso criterio del cambio lira/euro.

Sono escluse da valutazione le offerte che prevedono un **tempo medio di consegna** superiore a 100 minuti primi.

Tutti gli impegni assunti dall'impresa concorrente in sede di partecipazione alla gara ("offerta tecnica"), diventeranno specifici obblighi contrattuali da rispettare.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ART. 13

ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

La Ditta dovrà provvedere:

alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;

alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature del centro cottura; al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata nel centro cottura.

ART. 14

CLAUSOLA SOCIALE E GARANZIE OCCUPAZIONALI

Ai sensi dell'art.50 del D. Lgs. 50/2016, trattandosi di un servizio ad alta intensità di manodopera, questa Amministrazione intende promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n.81.

In particolare la Ditta aggiudicataria dovrà osservare la salvaguardia prevista dall'articolo 346 e seguenti del *CCNL turismo e pubblici esercizi*, riguardante il mantenimento del posto di lavoro al personale addetto nella gestione uscente il cui elenco sarà fornito prima della sottoscrizione del contratto alle condizioni previste dal contratto stesso e sue successive modifiche ed integrazioni. Si rappresenta che il numero delle unità è pari a 54.

ART. 15

SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

Sono a carico della Ditta le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina, le spese per il personale di trasporto e per i relativi mezzi ed ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ART. 16

SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 17

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO MODALITA' DI PAGAMENTO

1. Il corrispettivo dell'appalto è determinato dall'importo del singolo pasto, al netto del ribasso offerto, per il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati. Sarà liquidato alla Ditta su presentazione di fatture mensili e sulla base dei pasti documentati come previsto dall'art.3, suddivisi tra pasti per alunni, pasti per personale docente, per personale ausiliario, per assistente agli alunni diversamente abili.
2. La fattura sarà liquidata entro 30 giorni dalla data di accettazione della fattura elettronica al protocollo del Comune e previa verifica della regolare esecuzione del servizio oltre che previa verifica del Documento Unico di Regolarità Contributiva.
3. Ciascuna fattura emessa dal Fornitore dovrà contenere il riferimento al contratto che sarà sottoscritto e dovrà riportare il Codice IPA/Codice Univoco: 9G0EQD ed essere indirizzata e spedita a: Comune di Lecce – Settore Pubblica Istruzione – Via F. Rubichi, N. 16 – 73100 Lecce.
4. Il pagamento sarà effettuato al Fornitore sulla base della fattura emessa da quest'ultimo e, comunque, con bonifico su conto corrente dedicato a ricevere i pagamenti relativi alla presente fornitura, secondo le modalità indicate dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e ss.mm.i.i., intestato al Fornitore.
5. Ogni fattura dovrà essere corredata di report come previsto dall'art.3 del presente capitolato. Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.
6. Il prezzo unitario del pasto si intende offerto dalla ditta aggiudicataria in base al calcolo della sua propria convenienza a tutto suo rischio ed è perciò invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.
7. Ai sensi dell'art.106, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, la ditta aggiudicataria avrà diritto, esclusivamente ad una revisione periodica in base alla rivalutazione riveniente dall'indice di variazione Istat Foi a decorrere dal secondo anno di aggiudicazione dell'appalto. La clausole di revisione prezzi non potrà in ogni caso alterare la natura generale del contratto. Restano ferme, in ogni caso, le disposizioni di cui all'art.1, comma 511, della Legge 208/2015 (Legge di Stabilità 2016) che prevede che in caso di variazioni dei prezzi, in aumento o in diminuzione, superiore al 10%, l'appaltatore ha facoltà di richiedere una riconduzione ad equità o una revisione del prezzo medesimo.

ART. 18

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

1. La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o

dai propri dipendenti svolta nell' esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

2. La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Titolo III: PERSONALE

ART. 19

PERSONALE

1. La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione. La Ditta dovrà fornire, al competente ufficio del Comune, all'inizio di ogni anno scolastico e comunque in qualsiasi momento venga richiesto, l'elenco nominativo e la consistenza numerica del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, con la precisa indicazione della qualifica di appartenenza ed il luogo dove presta servizio. Ogni e qualsiasi variazione in merito dovrà essere tempestivamente comunicata.

L'organigramma minimo del personale impiegato per il servizio dovrà prevedere le seguenti unità e qualifiche:

- *Responsabile servizio mensa n.1;*
- *Responsabile HACCP n.1;*
- *Dietista n.1;*
- *Segretario n.1;*
- *Cuoco n.1;*
- *Aiuto cuoco n.1;*
- *Addetti servizio mensa presso il centro di cottura n. 4;*
- *Autisti n.4;*
- *Magazziniere n.1*
- *Addetto servizio mensa nelle sedi di consumo in numero di unità proporzionale ai pasti forniti quotidianamente.*

2. L'organico deve essere dichiarato in fase di offerta come numero ed organigramma funzionale. In particolare, dall'elaborato tecnico gestionale, dovrà evincersi che la ditta impiegherà nell'espletamento del servizio presso le sale mensa n. 1 unità lavorativa per ogni n. 45 pasti erogati e per ogni plesso, e, comunque, con un numero inferiore a 45 pasti forniti, un addetto per ciascun plesso. La consistenza numerica del personale e la sua qualifica, opportunamente documentate, nonché ogni relativa variazione dovranno essere comunicate al Comune.

3. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

4. Il personale per motivi di igiene, dovrà indossare idoneo abbigliamento di lavoro (camici, cuffie per le donne, berretti per gli uomini, etc.) curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro nel rispetto della normativa prevista.

Dovrà essere osservato, per il personale addetto alla preparazione degli alimenti, quanto previsto dalla L.R. n.22/2007 e s.m. e i. "Abolizione del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi e formazione del personale alimentarista", di ciò dovrà essere data documentazione al Comune, presso il centro di Cottura ed in ogni sede di mensa.

5. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona.

ART. 20

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

1. Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per la categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.
2. La ditta dovrà osservare tutte le norme e prescrizioni imposte dalla **L.81/2008**.

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART. 21

CARATTERISTICHE

1. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.
2. La Ditta, all'avvio del servizio di mensa, deve inviare agli Uffici preposti del Comune l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc., e successivamente ogni tre mesi e, comunque, in qualsiasi momento su richiesta del Comune. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.
3. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico della ditta.

ART. 22

ETICHETTATURA

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

TITOLO V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 23

IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
2. La ditta dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto *nella normativa PACCHETTO IGIENE* ed elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo alimentare, garantendo, in particolare, che siano individuate, applicate ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato HACCP.
3. I risultati delle analisi periodiche chimiche e batteriologiche, previste dal piano di autocontrollo, devono essere tempestivamente rimessi al Comune.

TITOLO VI: MENU'

ART. 24

MENU' SETTIMANALI TABELLE DIETETICHE

1. Ogni pasto sarà composto da: primo, secondo, contorno, frutta e pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù e dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.
2. Tali tabelle sono state inviate dal competente S.I.A.N. (dipartimento di prevenzione: servizio igiene degli alimenti e della nutrizione) della ASL Lecce.

3. Qualora, per motivi tecnici di servizio debitamente documentati, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, la ditta appaltatrice dovrà comunicarlo preventivamente al Comune.

4. Le tabelle dietetiche ed i menù (invernale ed estivo), potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dalla competente ASL Lecce, sia su espressa richiesta della stessa ASL Lecce, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della ASL Lecce. Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la Ditta Appaltatrice.

ART. 25

DIETE SPECIALI

1. La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche e/ o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio preposto del Comune.

2. Per garantire i 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, la Ditta, previa comunicazione da parte del Comune, deve attenersi a quanto previsto dalle Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica del Ministero della salute allegato 7 in vigore. Inoltre, la Ditta dovrà rispettare l'obbligo di formazione per gli addetti al servizio ristorazione e sul rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare (OSA), di quanto contenuto nella D.G.R. n.890 del 09/05/2012 in ordine alla preparazione di pasti per celiaci, ivi compresa la formazione specifica nella materia (D.G.R. n.2272/2012).

ART. 26

VIGILANZA E CONTROLLO

1. È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le sedi di mensa per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

2. Compete, inoltre, alla ASL Lecce *il controllo ufficiale servizio igienico sanitario e nutrizionale*, per tutto il periodo di affidamento del servizio. La Ditta appaltatrice dovrà giornalmente **conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base** per le 72 ore successive, come previsto dall'art.6 del presente capitolato.

3. Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

ART. 27

CONTESTAZIONI

1. Il Comune farà pervenire alla Ditta comunicazione circa le osservazioni e/o le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni mediante pec entro gg.5 dalla data di ricezione della comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Comune procederà immediatamente ad applicare le penali previste nel precedente art.8.

2. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro gg. 5 dalla data di contestazione; la Ditta, entro tale termine, dovrà prenderne atto ed adeguarsi a quanto richiesto e nel caso contrario il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste nel precedente art.8.

ART. 28

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta appaltatrice, qualora le disposizioni prese ed i mezzi applicati per l'espletamento del servizio

non dessero sicuro affidamento, a giudizio del Comune, o che il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito o si fossero verificate gravi irregolarità e negligenze in genere e nel caso di sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse.

ART. 29

RICHIAMO NORMATIVO

1. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile e alle norme vigenti in materia.

ART. 30

FORO COMPETENTE

Procedure di ricorso avverso gli atti della presente procedura di gara: Tribunale Amministrativo Regionale per la Puglia – Sez. di Lecce – artt. 119 e 120 del D. Lgs. 104/2010 (Codice del Processo Amministrativo) così come modificato dall'art. 204 del Codice.

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Lecce rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Lecce, ____ settembre 2016.

IL DIRIGENTE C.d.R. X
dott. ssa Anna Maria Perulli

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato d'Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

ALLEGATI 1-2-3-4-5 trasmessi dal S.I.A.N. (dipartimento di prevenzione: servizio igiene degli alimenti e della nutrizione) della ASL di Lecce:

- 1- Specifiche generali per le derrate alimentari e Tabelle Merceologiche.
- 2- Menù Scuola dell'infanzia autunno-inverno, primavera-estate, appendice;
- 3- Menù Scuola primaria e secondaria di 1° grado autunno-inverno, primavera-estate, appendice;
- 4- Note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle ed il giusto utilizzo delle tabelle merceologiche;
- 5- Tabella informativa inerente la presenza negli alimenti di ingredienti considerati allergeni.