



COMUNE DI DELIANUOVA

CITTA' METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA

AREA 1 AMMINISTRATIVA

Tel. 0966/963004 – Fax 966/963013

Sito web: <http://www.comune.delianuova.r>

c.it Email –

PEC: comune.delianuova@asmepc.it

Email comunedelianuova@libero.it

Affidamento del Servizio di Preparazione, Distribuzione e somministrazione, Pasti Per la Refezione Scolastica della Scuola dell'infanzia e cinque classi della Scuola Primaria di Delianuova (RC) – Anno Scolastico 2019/2020.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG: Z7B2B8DF0C

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha come oggetto l'affidamento del servizio di refezione nelle Scuole di cui all'art. 3), a tempo pieno e/o prolungato del Comune di Delianuova per il periodo 01/02/2020-30/05/2020. L'utenza è costituita dagli alunni, nonché dal personale in servizio durante la refezione, con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni, ed al personale ATA presente al momento del pasto. La preparazione dei pasti avverrà nel centro cottura della Scuola Primaria di Delianuova, parzialmente arredato e dotato delle attrezzature necessarie e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge. Nello specifico il servizio dovrà comprendere:

- la messa a disposizione di personale;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti secondo la tabella dietetica approvata dalla ASP/SIAN di Reggio Calabria;
- la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti dalla cucina centralizzata (messa a disposizione dall'Ente appaltante), al terminal di consumo, mediante i sistemi del game fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione, nonché il servizio di distribuzione dei pasti ai refettori;
- la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste certificate;
- la somministrazione e la distribuzione dei pasti;
- l'erogazione dei pasti con piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro ove possibile, altrimenti in plastica, in materiale idoneo, distruttibile a consistenza a norma di legge, tovaglie e tovaglioli monouso, tutto a carico dell'Impresa, tranne il materiale esistente;

- laveicolazione, con un mezzo di trasporto dei pasti, in uso all'Azienda aggiudicataria ed in possesso di tutte le certificazioni idonee e necessarie, dal centro di cottura alle scuole servite, in contenitori isoteromici in contenitori mono porzioni in caso di diete speciali, anch'essi in uso all'Azienda aggiudicataria;
- il ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
- il lavaggio e sanificazione delle stoviglie;
- la predisposizione dei tavoli e il locale adibito alla consumazione dei pasti;
- la distribuzione e il servizio del pasto ai tavoli;
- la dotazione di attrezzature, arredi e suppellettili, non fornite dall'Amministrazione Comunale, ed eventualmente necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- il riordino e la pulizia, la disinfezione quotidiana delle cucine, dei refettori/odei locali all'uopo adibiti delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (in tali attività è compresa anche la fornitura del materiale occorrente: detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi delle refezioni, secondo le indicazioni del Comune;

Il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati. Il servizio in oggetto, dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'Appaltatore.

Tutti i servizi menzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa a cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

Art.2 Centro di cottura

La preparazione dei pasti, caldi in multi porzione, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso il locale di proprietà del Comune, arredati e attrezzati a norma di legge, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a carico dell'Ente appaltante.

Art.3 Sede interessata dal Servizio

Sede servite interessate dal servizio:

- SCUOLE DELL'INFANZIA DI DELIANUOVA, TRAV.1^ CARMELIA
- CINQUE CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA DI DELIANUOVA, VIAGGIOVANNI XIII°.

IL SERVIZIO VERrà ESPLETATO PER 5 VOLTE ALLA SETTIMANA.

La Stazione Appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere o pù di aggiungere al tresed in oncite, nel caso in cui l'Amministrazione Comunale decida per queste, la soppressione o l'istituzione del servizio mensa.

Art.4 Aggiudicazione del Servizio

Il Comune di Delianuova provvederà all'affidamento del servizio di refezione scolastica, mediante procedura aperta, **la scelta del contraente sarà effettuata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 36 comma 9 bis del D.Lgs. 50/2016 poiché si ritiene di acquisire, considerata l'età degli utenti interessati, un servizio basato sulla qualità degli alimenti somministrati e del servizio stesso tramite esperimento di RdO aperta sulla piattaforma elettronica MEPA Consip.**

Art.5 Durata dell'appalto

L'appalto che forma oggetto del presente capitolato avrà decorrenza dal 01 febbraio 2020 e si concluderà il 30 maggio 2020, con decorrenza effettiva dal giorno in cui l'appaltatore avrà dato regolare inizio al servizio. Dal periodo di

fornitura del servizio sono escluse le festività, i periodi di vacanza e i giorni non previsti dal calendario scolastico e di giorni di chiusura delle scuole per consultazioni elettorali o per gravi ragioni di contingibilità e di urgenza. L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali. Qualora alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità della nuova aggiudicazione, l'Appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto in scadenza e previ proroghe temporanee deliberate dal Comune per il tempo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento. Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale e l'istituzione scolastica si adoperano, ove possibile, ad avere comunicazione, non costituiscono motivi di risarcimento, danno o mancato guadagno.

ART.6 Numero complessivo pasti

Il numero complessivo presunto dei pasti da fornire negli istituti scolastici indicati all'art.3 è pari a 10.500 (dieci mila cinquecento) (bambini e adulti). Le variazioni in diminuzione, da qualunque motivo determinate e di qualunque entità esse siano, non daranno titolo al fornitore di richiedere il mutamento di alcune delle condizioni negoziali, che resteranno quelle fissate nel contratto, incluso il prezzo unitario a pasto, da applicarsi al numero di effettivi fruitori, variabile in relazione alla presenza giornaliera degli utenti.

ART.7 Costo dell'appalto

L'importo unitario a pasto, posto a base di gara, è di €3,80 oltre IVA come per legge e oneri per l'eliminazione dei rischi interferenziali. Il valore dell'appalto finale è calcolato sull'importo unitario a pasto, posto a base di gara, moltiplicato il numero presunto complessivo di pasti, al netto dell'IVA come per legge. Pasto complessivo presunto per anno scolastico: 10.500 (dieci mila cinquecento). L'impresa concorrente, nella quantificazione del ribasso d'asta dovrà tenere conto di ogni costo ed onere, ivi compresi quelli per l'attuazione della sicurezza a norma delle vigenti disposizioni di legge. I prezzi di aggiudicazione saranno validi per tutta la durata dell'appalto.

Art.8 Criteri di aggiudicazione

L'agente sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 36 comma 9 bis del D.Lgs. 50/2016 poiché si ritiene di acquisire, considerata l'età degli utenti interessati, un servizio basato sulla qualità degli alimenti somministrati e del servizio stesso tramite, calcolato su un punteggio massimo di 100 punti di cui 65 per l'offerta tecnica e 35 per l'offerta economica come di seguito riportato:

TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ

Personale – previsione figurata del dietista	Punti 6
Personale – previsione piani di formazione	Punti 10
Fornitura di derrate alimentari da fornitori certificati	Punti 10
Fornitura di prodotti locali, biologici, tipici, e tradizionali che l'aditta è disposta a fornire (allegare dichiarazioni riguardanti gli accordi sottoscritti con le aziende locali interessate)	Punti 10

Analisi di laboratorio che la ditta si impegna ad effettuare (Tamponi sulle superfici; Tamponi palmari; Analisi microbiologiche acqua; Analisi microbiologiche su prodotti finiti; Analisi Microbiologiche e chimiche su materie prime)	Punti 20
Iniziativa e attività di educazione alimentare rivolte agli alunni e ai genitori con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza	max punti 9 (max 3 punti per iniziativa)
Punteggi massimo	Punti 65

1) OFFERTA TECNICA

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto inf.to A4 per un massimo di complessive 10 pagine (o max 5se fronte-retro), digitate in f.to corpo 12 e per un massimo di 30 righe per ogni pagina in formato pdf firmato digitalmente dal legale rappresentante. L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente. Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 50% del punteggio complessivamente riservato alla stessa offerta tecnica (qualità), (quindi complessivi punti 32,50), non si procederà all'apertura dell'offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

2) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI 35

Il punteggio da attribuire risulterà dalla seguente proporzione:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

X = punteggio

P_i = prezzo più basso offerto

C = punteggio massimo attribuibile all'offerta economica (max 35)

P_o = prezzo offerto

L'offerta economica dovrà essere corredata, a pena di inammissibilità, da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro (mano d'opera), indicando specificatamente il contratto collettivo applicabile, e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore dove deve essere eseguito il servizio. Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA. L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte e normalmentebasse, secondo quanto previsto dalla legge. L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Art. 9 Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dallunedialvenerdì) con esclusione del sabato, nei giorni di effettivo funzionamento della Scuola secondo il calendario scolastico.

Lo stesso

servizio di refezione dovrà essere effettuato nei plessi scolastici dove sono operanti le classi a tempo prolungato. I pasti dovranno essere approntati secondo l'ordine e le indicazioni contenute nell'apposita tabella dietetica approvata dalla ASP/SIANDi Reggio Calabria, ed allegata al presente capitolato. Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato all'ufficio comunale preposto dall'Istituto Scolastico entro le ore 9,30 e sarà curato quest'ultimo metterli in contatto con l'Impresa secondo gli accordi che saranno presi prima del servizio. Il numero dei pasti segnalato ha valore indicativo e non costituisce

impegnoperl'Amministrazione Comunale. Essopotrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione o alla soppressione di plessi scolastici, alla variazione dell'orario di funzionamento delle Scuole o per qualsiasi altra causa. La preparazione e il trasporto dei pasti dovrà avvenire secondo un orario diversificato nell'arco di tempo dalle ore 12,30 alle ore 13,00 e potrà essere articolata in numero di due turni. Il percorso tra il centro di cottura dove vengono preparati i pasti e le sedi scolastiche interessate, dovrà essere effettuato con automezzo in uso della Ditta aggiudicataria, in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie di rito e anormali di legge. La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata entro e non oltre 20 minuti dall'ultimazione della cottura. Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e alimenti, o parti di essi, avanzati.

Art.10 Riordino e pulizia refettori

La pulizia dei refettori delle scuole deve essere effettuata prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti. Le operazioni di pulizia dei locali di ibiti refettorio, dovrà avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consistere in: sparcchiatura, pulizia a tavola con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione delle stoviglie e degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc.) capovolgimento delle sedie e panchette a tavola, sanificazione locale del refettorio compreso il lavaggio del pavimento. Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro turno, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a rigovernare e assistere i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art.11 Riordino e pulizia centro cottura

Il personale incaricato dall'Impresa aggiudicataria deve provvedere regionalmente al riordino e alla pulizia dei locali del centro di cottura utilizzati dall'impresa, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento. Tra i servizi dovrà essere previsto ed effettuato il controllo di parassiti e degli infestanti.

Art.12 Raccolta dei rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e sede dell'Impresa aggiudicataria, nel rispetto della normativa vigente. I rifiuti, sia dei locali refettorio che del centro di cottura, devono essere raccolti giornalmente in sacchi idonei forniti dall'impresa aggiudicataria. Nessun rifiuto deve essere lasciato, neppure provvisoriamente, fuori dai locali di ibiti refettorio e dai locali del centro di cottura.

L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti secondo le indicazioni del Comune.

Art.13 Personale

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità, delle mansioni e delle funzioni di processo legate al servizio; inoltre, l'organizzazione del personale deve consentire un rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione e pulizia. L'Impresa appaltatrice, all'inizio dell'attività, dovrà far pervenire al Servizio Pubblica Istruzione del Comune, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e l'assegnazione del medesimo al centro di cottura e alle varie Scuole. Eventuali variazioni, rispetto alla suddetta comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al predetto Servizio. L'organico, per tutta la durata dell'appalto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni, livello e monte ore, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'impresa aggiudicataria in fase di offerta, salvo l'aumento di personale che dovesse rendersi necessario a seguito di incremento del numero di plessi serviti e di pasti somministrati; in tal

caso, nessuna variazione del corrispettivo pattuito potrà essere richiesto dall'impresa aggiudicataria. Il personale in ferie, malattia, permesso o, comunque, non in grado di essere in servizio dovrà essere immediatamente sostituito, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione, in modo da non creare carenze, inadempienze o danni all'efficacia del servizio. L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, attuare nei confronti dei lavoratori/dipendenti l'osservanza delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008. L'affidatario solleva il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali ed in genere da tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi, per cui nessun rapporto diretto con il Comune potrà mai essere configurato. Il personale in servizio, dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato alla prevenzione delle molestie sul luogo di lavoro, al massimo rispetto dei commensali, dell'ambiente, nonché conforme a quanto disposto dal Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni, D.P.R. del 16 aprile 2013, n. 62, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 (GU n.129 del 4-6-2013).

Il personale in servizio e i refettori dovranno assistere gli alunni durante la fruizione dei pasti e collaborare con il personale scolastico. L'impresa aggiudicataria risponde del comportamento dei dipendenti sia per l'esecuzione del contratto che per i rapporti con l'utenza. L'affidatario risponde anche dei danni causati alle persone o alle cose del proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa, l'impresa aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni degli inadempiamenti accertati dalle competenti Autorità. A copertura di tutti i rischi di responsabilità civile che dovessero derivare a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio affidato, l'impresa affidataria stipula una polizza di assicurazione contenente e espressa rinuncia a parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio. Copia della polizza dovrà essere esibita al Comune al meno cinque giorni prima della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione. L'esistenza di polizze assicurative non libera l'appaltatore delle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartello di identificazione riportante il nome e il timbro dell'Impresa e la generalità del dipendente. In base a quanto previsto dall'art. 37 del D. P. R. 26 marzo 1980, tutto il personale destinato a venire in contatto diretto o indiretto con gli ambienti deve essere in possesso di libretto idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 n. 327 dello stesso D. P. R. Inoltre il comma del Capitolo VIII del D. L. 26 Giugno 1997, n. 155 prevede che ogni persona che lavori in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere un standard elevato di pulizia e indossare indumenti adeguati, puliti e sedel caso, protettivi (quantimonouso). D'altra parte il controllo sanitario dello stato di salute degli operatori, non può essere così frequentemente prevenire il rischio di contaminazione ed è per questo motivo che vanno osservate delle opportune norme igieniche finalizzate a garantire la sicurezza delle lavorazioni. Tali norme sono riferite in particolare:

- 1) alla ricezione degli alimenti alla verifica, pulizia, mondatura, tagli, assemblaggio, confezionamento e cottura degli stessi;
- 2) alla pulizia dei locali, delle cucine, delle stoviglie e di quanto altro occorre per la refezione;
- 3) al trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori con mezzi idonei;
- 4) alla distribuzione dei pasti agli utenti del servizio.

L'Impresa appaltatrice di tale Servizio dovrà osservare tutte le norme previste dal D. lgs. n. 155 del 26.5.97, dotandosi di apposito piano di autocontrollo HACCP, previsto dalla stessa norma di legge. Il piano di autocontrollo deve essere depositato, prima dell'effettivo inizio del servizio, in copia presso

l'Amministrazione Comunale e sostituito in caso di aggiornamenti. L'Impresa appaltatrice provvederà a proprie spese all'acquisto di tutti i prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle suppellettili, delle stoviglie ecc. quali previste dal medesimo D. lgs. 155/97. L'Impresa aggiudicataria, inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione del personale.

ART.14 Attrezzature

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situate nelle varie scuole, saranno messe a disposizione dell'impresa. E' fatto, comunque, obbligo all'Appaltatore, di provvedere ad ottersi di tutte quelle attrezzature (elettrodomestici, stoviglie, pentolame, suppellettili, arrediecc.) che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che l'Impresa aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere. Inoltre, l'impresa appaltatrice, dovrà curare diligentemente, per tutta la durata del contratto, la buona conservazione delle attrezzature ad essa affidate e degli impianti fissi di cucina e ne curerà, a tal fine, la manutenzione ordinaria a proprie spese. L'Impresa si impegna, inoltre, a provvedere, a proprie spese, alla riparazione di quanto danneggiato o al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità. Tutto il materiale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria, a decrizione degli elettrodomestici che dovranno comunque essere in ottime condizioni d'uso, dovrà essere di prim'ordine e resterà di proprietà esclusiva dell'impresa affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto. L'Impresa appaltatrice dovrà, a seguito della sostituzione e/o integrazione delle attrezzature offerte in sede di gara, produrre all'Ente apposita certificazione comprovante l'avvenuta installazione e collaudo ai sensi della normativa vigente in materia. Le attrezzature da sostituire dovranno essere rimosse accuratamente e le parti sostituite dovranno essere prodotte autorizzate; copia dei formulari di avvenuta sostituzione dovrà essere prodotta all'Ufficio competente entro e non oltre 30 giorni dalla rimozione delle stesse. I locali e le attrezzature di cui sopra verranno presi in consegna dall'impresa appaltatrice all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buon stato salvo il deterioramento d'uso.

ART.15 Tabele dietetiche – Pasti – Derrate Alimentari

Nella preparazione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella tabella dietetica predisposta dall'ASP Dipartimento di Prevenzione - U.O. Igiene della Nutrizione di Reggio Calabria allegata al presente capitolato. Per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede la prima qualità, in ottime condizioni di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e risponde ai requisiti richiesti dalla norma igienico-sanitaria in vigore. La tabella dietetica potrà subire modifiche in via eccezionale, sia per esigenze inderogabili dell'Ente, sia su espressa richiesta della ASP. Sono consentite variazioni del menu per motivi religiosi e/o culturali, su richiesta dell'Ufficio comunale competente, o per motivi di salute (allergie/intolleranze, ecc.) su presentazione di certificato medico. Le diete specializzate dovranno essere confezionate in monoporzione, termosigillate, etichettate con l'indicazione del destinatario e scuola di appartenenza, nel rispetto delle normative vigenti in materia di protezione dei dati sensibili a norma del G.D.P.R. Reg. UE 679/2016 nonché del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm. e ii.. L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, previa approvazione della ASP competente, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole nonchè di richiedere prodotti sostitutivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, carnevale, Pasqua e chiusure dell'anno scolastico. I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari. Le derrate alimentari, esclusivamente di provenienza nazionale, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Non sono ammesse etichette incomplete e non in lingua italiana, in particolare viene richiamata l'attenzione agli obblighi di tracciabilità, etichettatura degli alimenti ed eventuale presenza di allergeni. Qualora l'impresa sia obbligata in sede di gara ad offrire prodotti biologici, DOP e IGP, l'utilizzo degli stessi dovrà essere dimostrato attraverso la presentazione di idonea documentazione, prevista dalla normativa vigente in materia, in mancanza della quale verranno applicate le penalità di cui all'art. 33 del presente capitolato. Gli ambienti, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

ART.16 Regimi alimentari particolari

L'impresa appaltatrice si impegna a preparare diete specialiper gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di intolleranze allergiche alimentari secondo certificazioni all'uopo prodotte e controfirmate dal medico curante. In particolare: nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile; morbo celiaco; obesità; dislipidemie; di smetabolismi; ecc, dovrà essere presentato un certificato medico direcente rilascio con allegate tutte le repertazioni ospedaliere; nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di ricezione con allegate i test allergologici, rilasciato da centri di allergologia o pure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno. Le diete specialisono predisposte esclusivamente per i bambini e non per gli adulti, eventualmente, consumano il pasto a scuola. Le diete specialidovranno essere preparate nel rispetto delle vigenti leggi in materia di specifiche attrezzature all'uopo dedicate onde evitare l'eventuale contaminazione con altri cibi o bevande confezionate a parte in monoporzione termoisigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza, ribadito il rispetto delle normative vigenti in materia di *privacy*.

ART.17 Caratteristiche degli alimenti

La qualità del pasto confezionato giornalmente, servito nell'ambito della refezione scolastica, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di qualità superiore. Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono non richiamate. Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzate generi precotti o filizzati. In generale i materiali non dovranno essere congelati o surgelati, ad eccezione del pesce e di alcune verdure, che dovranno essere preferibilmente fresche.

GENERALIMENTARI

- **PANE** Deve essere fresco, del tipo comune, ben lievitato e ben cotto; privo di grassi aggiunti; la farina da impiegarsi è quella del tipo 'Orispondente ai requisiti di legge (umidità 14,5%, glutine 9%, cellulosa 0,20%, ceneri 0,65%); il lievito deve essere naturale, la mollica soffice e a porosità uniforme; deve essere consegnato in confezione chiusa.
- **PANE INTEGRALE** Alievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Caratteristiche organolettiche: - crosta dorata e croccante; la mollica deve essere morbida; - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie di tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odori rancidi di farina cruda, di muffa o altro.
- **PANE GRATTUGIATO** Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti ecc.
- **PASTA (biologica)** Essa dovrà rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: - stati di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla pressione della dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistenza alla cottura senza spaccarsi e l'acquaticità non deve contenere brandelli di pasta e di eccessivo deposito di amido; la composizione bromatologica deve essere quella della pasta di semola di grano duro, di marca nota RISO bianco - il cereale, coltivato con metodi naturali, deve rispondere ai requisiti di legge. Non deve essere, quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di

la appartenenza e varietà.-

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti (insetti crittogami) e non devono essere presenti corpi estranei (frammenti di insetti ecc.) e alterazioni di tipo microbiologico.- Non deve presentare difetti di picidi, striatura e vaiolatura interne.- Confezione sigillata riportante le indicazioni riguardanti il peso netto, la Impresa produttrice di marca nota (Riso Gallo, Riso Scotti, Riso Flora o similari) terminemini modi di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla legge.

- **LEGUMI secchi (lenticchie - ceci - fagioli)** Il prodotto deve provenire da coltivazioni naturali. I legumi devono essere: - puliti; - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma: - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali.- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietra, frammenti di steli etc.);- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);- per la conservazione non devono essere impiegate sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici e insetticidi). Il prodotto deve essere subito al massimo un anno di conservazione e dopo la raccolta dovranno essere di marca nota (legumi Selecto similari).
- **OLIO extravergine di oliva** olio extravergine di oliva di gusto perfettamente irreperibile la cui acidità è pressoché zero e non deve superare l'1% in peso. Si preferisce quello con acidità non superiore allo 0.8%. Saranno i lotti ottenuti dal frutto dell'ulivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni segnate a temperature, che non causino alterazioni dell'olio e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di esterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'olio in parola deve corrispondere a quanto segue: - acidità (espresso come acido oleico) 1% - numero perossidi (Meq. O₂/Kg.) 20 - rancidità (saggi di Kreis) negativa - esame spettrofotometrico nell'UV, E232 (K232) 2500, E270 (K270) Caratteri organolettici: Il gusto deve essere perfettamente irreperibile e assolutamente esente da difetti. L'olio extravergine verrà usato per tutte le cotture e i condimenti.
- **MOZZARELLA** Formaggio fresco a pasta filata ottenuta direttamente dal latte intero vaccino, proveniente da allevamenti urgenti, conforma magra, struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a comparsi negli strati immediatamente sotto il primo. Deve essere fornita di produzione giornaliera in confezione sigillata, con data di scadenza e prodotta con latte di mucca, 44% di sostanza grassa; si escludono prodotti con conservanti
- **UOVA** Dovranno essere nazionali, fresche e pertanto, dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche: guscio o cuticola normale, intatta camera d'aria; albume chiaro, limpido, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo: visibile all'apertura solamente come ombra, senza contorno apparente, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; ogni confezione dovrà essere marcata con la data di produzione e scadenza.
- **PROSCIUTTO COTTO** Di cui si ammette che dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali additivi, dichiarati in etichetta dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente.
- **PROSCIUTTO CRUDO - PARMA o EQUIVALENTE** Prodotto conforme alle norme relative della denominazione d'origine del prosciutto; stagionato almeno 10 mesi
- **FORMAGGIO ITALICO SIMILARE** Dovrà avere le seguenti caratteristiche: - prodotto con latte vaccino intero - pasta morbida, compatta senza occhiature, bianca di sapore dolce - crosta sottile e desentata - muffe - contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. **STRACCHINO - CRESCENZA** Sarà prodotto da puro latte vaccino; il grasso contenuto sarà minimo il 50% sulla S.S.; la pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle; non dovranno essere

representi di fette di sapore, odore, aspetto o altro, dovute a fermentazioni anormali o altre cause; dovranno essere consegnate in confezioni sigillate e dovranno presentare ottime caratteristiche macrobiotiche. FORMAGGIOPARMIGIANOREGGIANOD deve avere pasta di colore leggermente paglierino, aroma delicato, gusto saporito, non piccante, struttura della pasta granulosa, grasso sulla sostanza secca almeno del 32% 15 stagionatura minima 2 anni deve, inoltre, essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi natura; sulla forma dovrà essere espresso il marchio del consorzio di provenienza e la data di produzione.

CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti: D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato dal D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Durante il trasporto deve essere mantenuto alla temperatura di 18 gradi, (D.P.R. 327/80 art. 51 allegato C. secondo le leggi vigenti). Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono: - assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; - assicurare protezione da contaminazione batteriche; - impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1982. I prodotti non devono presentare segni compromovanti un avvenimento, parziale o totale congelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore come previsto dal D.M. 15 giugno 1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai 18° in ogni punto dell'alimento. I prodotti devono giungere nei locali del centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione e devono essere riposti in freezer immediatamente. È vietato: lo scongelamento in acqua; - congelare un prodotto fresco o già scongelato; Tali prodotti non devono presentare: - alterazioni di colore, odore o sapore; - bruciature da freddo; - parziali scongelazioni; - ammuffimenti; - fenomeni di putrefazione profonda.

- **FILETTI OTRANCINI DI MERLUZZO E FILETTI DI PLATESSA - BASTONCINI DI PESCE** Il pesce congelato deve essere in buon stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche ed un aspetto paragonabile a quello presentato in natura, deve essere di buona freschezza. La temperatura del cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra il prodotto e mezzo di trasporto deve essere massima di 1°C. La glasatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i trancini non devono presentare: - grumi di sangue; - pinne o resti di pinne; - residui di membrane/parete addominale; - colorazione anormale; - attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. - assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; - assicurare protezione da contaminazione batteriche; - impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono posseder

e i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1982. Il prodotto non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere congelato e deve essere consumato entro 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore come previsto dal D.M. 15 giugno 1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai 18° in ogni punto dell'alimento.

- SPINACI SURGELATI - devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;- non devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi in setto né malformazioni;- non devono essere corpi estranei idali cun generené insetti o altri parassiti;- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio in superficie;- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolati;- il calodipeso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- PISELLI SURGELATI EXTRA FINI Caratteristiche di vegetali surgelati, vedere le caratteristiche dei prodotti surgelati inoltre:- devono risultare accuratamente puliti, mondati;- non devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi in setto né malformazioni;- non devono essere corpi estranei idali cun generené insetti o altri parassiti;- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;- il calodipeso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre:- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; - diametro massimo: 8-8,5.

FARINA Tipo "00" in confezione da Kg. 1, sigillata senza difetti né rotture od altro - Deve riportare chiaramente tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione con indicazione della data di scadenza.

ZUCCHERO Semolato in confezione da Kg. 1

BURRO La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proviene da animali alimentati con foraggi freschi. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modificazioni. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%. Essi devono risultare

freschi e non sottoposti a congelamento, non devono essere in alcun modo alterati, non devono avere gusti rancidi, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Confezioni: panida 250gr. sigillati aventi requisiti previsti dall'art. 4 della legge n. 1526. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome dell'impresa speditrice, quello del vettore e dell'impresa destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche al burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

LATTE Deve provenire da allevamenti igienici; Deve essere specificata la provenienza; Parzialmente scremato, in contenitori prescritti, con la relativa scadenza UHT a lunga conservazione - confezionati (Parmalat, Fiore, Granarolo o similari)

ACQUA MINERALE L'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti. Bottiglia da ml 330 e da ½ lt per i bambini (secondo le indicazioni dei bambini della scuola dell'infanzia o della scuola primaria).

PASSATI DI POMODORO Pomodoro passati ad alta temperatura, senza semi e senza bucce con aggiunta di cloruro di sodio (sale): Dovrà rispettare le norme di legge vigenti.

POMODORI PELATI I pelati dovranno risultare integri e resistenti alla pressione (non facilmente spappolabili). A

Il'esterno la scatola non deve presentare rigonfiamenti sospetti, macchie scure, ed all'interno il metallo non dovrà avere macchie o annerimenti. Sulla etichetta dovrà essere impressa la data di scadenza. Dovranno essere di qualità e non risultare acidi per nessun motivo, non sono concesse correzioni di nessun tipo. (di marca nota: Divella, Cirio, Valfrutta, Santarosa e similari). Il sugo sarà mischiato con la passata di pomodoro secondo le etichette delle grammature. Per il pomodoro pelato si dovrà far riferimento al D.P.R. 11.4.75, n.428 art.67 D.P.R.n.327 del 26.3.1980. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunti non deve essere inferiore al 4,5%.

CARNI-Vitello I° taglio; -Vitello II° taglio;-Petti di pollo e di tacchino;-Arista di maiale; -Le carni devono essere di macellazione fresca di ottima qualità;-Devono presentarsi ben conservate;-

Devono essere di produzione nazionale, regolarmente sottoposte ai controlli veterinari e provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CEE;-

Devono essere trasportate in apposite mezzie perfettamente protette da appositi pellicoli per alimenti; Le **CARNI DI VITELLO** devono presentare infine i seguenti requisiti qualitativi:-

copertura e distribuzione del grasso e il luogo di deposito, non superiore ad un centimetro;-

Grana fine e tessitura compatta;- Colore rosso chiaro.

CARNI AVICUNICOLE La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spunzone né

piume. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Non dovranno presentarsi fratture, edemie o ematomi. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda.

CARNI SUINE La carne dovrà essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata. L'Amministrazione Comunale si avvarrà del relativo servizio veterinario per l'accertamento della sanità e della qualità della carne da distribuire alla refezione scolastica.

FRUTTA E VERDURA

- **VERDURE E ORTAGGI FRESCHI** Caratteristiche minime generali: I vegetali devono essere:- interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo standole disposizioni particolari previste per categoria merceologica);- freschi;- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;- turgidi, cioè senza alcun segno di ammollimento;- non prefioriti né pregermogliati;- privi di umidità esterna normale (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigeranti non costituisce difetto);- privi di odore e sapori estranei;- non devono essere conservati con l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici). In oltre il prodotto deve:- presentare le precise caratteristiche della specie, coltivare qualità richieste;- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura; Le forniture devono riportare in bolla:- la specie;- la varietà;- la categoria di appartenenza;- la provenienza della merce;- il peso netto;- il peso lordo;
- **FRUTTA FRESCA** Caratteristiche minime generali. I frutti devono essere:- interi, sani senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma;- senza attacchi di origine parassitaria (salvo standole disposizioni particolari previste per ciascuna categoria);- privi di odore e/o sapori normali;- puliti, cioè privi di ogni impurità e corpi estranei;- turgidi, cioè senza alcun segno di ammollimento;- privi di umidità esterna normale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigeranti non costituisce difetto);- non devono essere conservati con l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici, antiriscaldanti, rinverdenti, etc.) In oltre il prodotto deve:- presentare le precise caratteristiche della specie, coltivare qualità richieste;- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;-

essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza. Le forniture devono essere riportate in bolla: - la specie; - la varietà; - la categoria di appartenenza; - la provenienza della merce; - il peso netto; - il peso lordo;

- **ORTAGGIA FUSTO – PATATE –**

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme con pesi minimi di 60 gr. perognitubero e un massimo di 270 gr. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); - devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da massetti di tuberi appartenenti ad una sola cultivar; - non devono presentare tracce di inverdimento epicarpace (presenza di solanina), la germinazione incipiente (germi o germogli) né germogli filanti; - non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine, aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari; - devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono essere sottoposte a trattamenti anti-germi (es. radiazioni). Per le patate di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (telegli e imballaggi in legno), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in teladica o in pacchetti a jute con imboccatura cucita, cartellinate e impioimate.

ART.18 Utilizzo di prodotti biologici

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, richiede anche l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali. In sede di offerta, le imprese partecipanti potranno proporre nella proposta migliorativa, l'utilizzo di prodotti biologici.

ART.19 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo igienico e in sintonia con la normativa vigente. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di

seguito descritte: tutti i prodotti congelati e surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, a decettazione dei prodotti che vengono cotti a quali; la porzione di carne cruda deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata; tutte le vivande devono essere cotte in giornata; il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP; il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; le operazioni di impastatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura; le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate; ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.); la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo; i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua; per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inossidabile non possono essere utilizzati pentole in alluminio; la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10°C in conformità al D.P.R. n. 327/80; devono essere tassativamente evitate le ripetute raffrescamenti e riscaldamenti degli alimenti già cotti.

Art.20 Prestazioni obbligatorie e carico della impresa affidataria

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- 1) l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
- 2) la preparazione, cottura, confezionamento e porzionatura di pasticcini e dolci, nonché la distribuzione a tavoli mediante appositi vassoi e carrelli portavivande;
- 3) il trasporto dei pasticcini dal centro cottura in possesso della stessa alle scuole in automezzi e contenitori, conformi alle norme vigenti in materia, assicurando che la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non scenda mai al di sotto dei 60°/65°C, così come disposto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31);
- 4) la fornitura del materiale e dei prodotti necessari per la somministrazione dei pasticcini. In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di un tavolo, di una cartina, di un bicchiere, di piatti e posate regolarmente sterilizzati o, in alternativa, monouso conformi alla normativa vigente;
- 5) la sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati;
- 6) il lavaggio e la disinfezione dei vassoi, contenitori, stoviglie, posaterie, ecc.;
- 7) la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire all'impresa concessionaria del servizio;
- 8) la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali di abitazione e dei tavoli e dei contenitori utilizzati ai quali si fa riferimento all'aggiudicatario;
- 9) la fornitura di tutto il materiale necessario per la pulizia e la sanificazione di cui ai punti precedenti compreso il sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani e per detersivo e quant'altro necessario;
- 10) la fornitura di attrezzature, arredi e suppellettili che dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- 11) l'obbligo di essere presenti in ogni scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prendere visione;
- 12) l'obbligo di nominare un Responsabile del servizio, di esperienza e professionalità adeguate, sempre reperibile, dotato di telefono cellulare, per mantenere i rapporti con gli uffici comunali.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, prima dell'avvio del servizio mensa:

- a) alla richiesta e all'ottenimento di tutte le autorizzazioni sanitarie ed amministrative e eventualmente necessarie per l'espletamento del servizio;
- b) a garantire il rispetto degli obblighi assicurativi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi, previdenza infortunistica e assicurazione sociale.

Art. 21 Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasticcini

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasticcini caldi e freddi devono essere in uso della Ditta aggiudicataria e conformi al D.P.R. n. 327/80 es. m. i. Il pasticcino dovrà arrivare nelle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali. In ogni caso, la temperatura dei cibi caldi, al momento dell'arrivo in mensa, non dovrà mai scendere al di sotto dei 60°/65°C, così come previsto dal D.P.R. 327/80 (Titolo II, art. 31). È fatto obbligo all'impresa di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori con coperchio ermetico. Le confezioni prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi a tenuta per mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi secondari e stabilimenti dal calendario scolastico. I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasticcino ad una temperatura non inferiore a 60°/65°C ed il pasticcino freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C. Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, in monoporzioni per diete speciali. A fini dell'espletamento del servizio sia a mezzogiorno sia in contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CEn. 852/2004. È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che da immondizia e contaminazione crociata da stanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 31 d

el presente Capitolato.

Art.22 Norme igienico-sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte a evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione ed ingredienti; pulizia dei locali di feticcio e deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e cucina; ai requisiti del personale da utilizzare. In sede di offerta l'impresa dovrà relazione su come intende garantire il contenimento del rischio microbiologico, nonché la pulizia e l'igiene degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione. L'impresa si impegna a rispettare tutte le disposizioni in materia igienico-sanitaria dettate dal competente servizio dell'ASP.

Art.23 Garanzia provvisoria e definitiva

L'offerta dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da apposita garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo base indicato nel presente Capitolato, resa sotto forma di garanzia fideiussoria.

La garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa affidataria è tenuta a prestare, prima della stipulazione del contratto, una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art.103 del D.Lgs.20/2016. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata, ai sensi del D.Lgs.31.7.2007 n.113, dagli intermediari finanziari di cui all'art.75, Co.3, del suddetto decreto. Lo svincolo della cauzione avverrà al fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali. L'impresa aggiudicataria dovrà, in oltre, stipulare polizza assicurativa R.C.T. con massimali adeguate al numero dei fruitori del servizio mensa per danni a persone e/o cose che dovessero verificarsi per inadempienze o negligenze dell'impresa medesima durante l'espletamento del servizio mensa.

Art.24 Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio operata di forza maggiore, non darà luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo scioglimento del personale dell'impresa non costituisce causa di forza maggiore. L'abbandono del servizio non è giustificato da causa di forza maggiore e costituisce causa di risoluzione del contratto ed applicazione delle penali previste in tal caso.

Art.25 Divieto di cessione e subappalto

Il soggetto affidatario è tenuto ad eseguire in proprio la prestazione prevista nel contratto. Il contratto non può essere ceduto o subappaltato a terzi, in tutto o in parte, a pena di nullità. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Art.26 Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici e organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi. In particolare assicurare la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs.n.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Prima della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs.n.81/2008 es.m.i. nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti. L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi di interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs81/2008. Il documento è predisposto all'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. I costi di interferenza per l'espletamento del servizio sono pari ad euro 0.01 = a posto in relazione alle modalità di opera

tivedel servizio. Viene attribuita espressamente all'appaltatore ed effettuare apposite verifiche su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi di interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto.

ART.27 Obblighi di sopralluogo

Dovrà essere effettuato

obbligatoriamente, a pena di esclusione dalla procedura di gara, un sopralluogo di presavisione dei locali adibiti a cucina, deposito, refettorio e comunque in tutti i locali in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare l'Amministrazione Comunale e in particolare gli uffici dell'Area

1

Amministrativa, (0966/963004) per concordare le visite che dovranno aver luogo entro la data di scadenza della presentazione dell'offerta, in orario di apertura degli uffici comunali. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'Impresa o di un loro incaricato delegato. In caso di RTI o Consorzi Ordinari di concorrenti costituiti o costituiti, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designando a gruppo. La dichiarazione di avvenuta sopralluogo, sottoscritta dall'impresa concorrente e da un incaricato della stazione appaltante, dovrà essere inserita come file informatica allegata alla documentazione amministrativa unitamente all'offerta.

Art.28 Obblighi in materia di tracciabilità finanziaria

L'Impresa in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art.3 della Legge 136/2010 e s.m.i. Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi

finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché di determinare la risoluzione del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Art.29 Pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati. La fatturazione avverrà mensilmente, in regime di esigibilità IVA differita per come previsto dal c.d. split payment di cui alla Legge di Stabilità 2015 (L. 190/2014) e modificato dal D.L. 50/2017, alla fine di ogni mese di servizio. La fattura elettronica presentata dall'impresa aggiudicataria dovrà indicare: il numero dei pasti erogati mensilmente così distinti: numero totale pasti erogati agli alunni; numero totale pasti erogati al personale scolastico; il prezzo unitario di aggiudicazione; l'iva secondo l'aliquota dovuta per legge; l'importo totale da liquidare. La liquidazione del corrispettivo avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, previa verifica della regolarità contributiva a mezzo DURC, la verifica tramite il sistema centralizzato dell'agenzia delle Entrate per importi superiori ai 5.000,00 (Cinquemila euro) IVA esclusa.

Art.30 Responsabilità dell'Appaltatore

L'impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza titolo di rivalsa o di compensi a parte del Comune. L'Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno o inconveniente causato direttamente all'Amministrazione o da terzi dal personale addetto al servizio o di ogni altro danno o inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

Art.31 Controlli e inadempienze

L'Amministrazione (dirigente o suo delegato) comunale, per mezzo dei suoi incaricati, siano essi dipendenti comunali, rappresentanti dei genitori o comunicati dalle direzioni scolastiche, amministratori, siatramite l'ASP, o altri

incaricati, ha diritto ad effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull'andamento del servizio. Tutti i controlli potranno essere avviati analiticamente e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, di distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto ed al presente capitolato l'Amministrazione Comunale, previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure od erogazione di servizi, applicherà su o in sindacabile giudizio le penalità secondo i criteri imposti dalla legge che saranno detratte dalla fattura del mese successivo alla contestazione medesima. Qualora un'inadempienza grave si ripeta per almeno tre volte il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi della norma vigente in materia.

Art.32 Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., la risoluzione del contratto, nei casi previsti dalla vigente normativa. In caso di risoluzione il servizio verrà affidato a concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art.33 Spese contrattuali

Oltre a tutte le spese obbligatorie e prescritte dalla vigente normativa e da quelle specificate dal capitolato, sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le eventuali spese di bollo, scritturazione, copie e eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto digitale che verrà stipulato tra il responsabile del servizio e per conto dell'amministrazione e la ditta/raggruppamento aggiudicatario del servizio di che trattasi.

Art.34 Foro competente

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

Art.35 Tutela dei dati personali e sensibili

Secondo quanto disposto dal G.D.P.R. Reg. UE 679/2016 nonché ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite fatte salve le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti delle informazioni.

Art.36 Rinvio

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

Deliana nuova, addì _____

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Salvatore Galluzzo

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/93