



COMUNE di DELIANUOVA

Città Metropolitana di Reggio Calabria

C.F. 82000990802-P.I. 00329020804

Piazza Marconi, - 89012 - DELIANUOVA (RC)

Tel. 0966 963004 – Fax 0966/963013 –

pec: aagg.delianuova@asmepec. -

email info@comune.delianuova.rc.it

Area Amministrativa - Affari Generali

Prot. n. 10472 del 21 dicembre 2021

Affidamento del Servizio di Preparazione, Distribuzione e somministrazione, Pasti per la Refezione Scolastica della Scuola dell'infanzia e di cinque classi della Scuola Primaria di Delianuova.

Anno Scolastico 2021/2022

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CIG: 9034498F96

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 l'anno scolastico 2021/2022. L'utenza è costituita dagli alunni, nonché dal personale in servizio durante la refezione, con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni, e dal personale ATA presente al momento del pasto. La preparazione dei pasti avverrà nel centro cottura aziendale, adeguatamente, arredato, attrezzato, e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge.

Nello specifico il servizio comprende:

- 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;
- confezionamento in monoporzioni e trasporto dei pasti presso i locali dedicati di ciascun Plesso scolastico e/o distacco interessato dal servizio, con mantenimento della temperatura (attraverso il sistema del legame fresco-caldo).
- la somministrazione e la distribuzione dei pasti;
- l'erogazione dei pasti con piatti, posate, bicchieri in materiale idoneo, di struttura consistente e a norma di legge, tovagliette e tovaglioli monouso, tutto a carico dell'Impresa, tranne il materiale esistente;

- la veicolazione, con un mezzo di trasporto dei pasti, in uso all'Azienda aggiudicataria ed in possesso di tutte le certificazioni di idoneità necessarie, dal centro di cottura alle scuole servite, in contenitori isotermici e in monoporzioni, anch'essi in uso all'Azienda aggiudicataria;
- ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie;
- predisposizione dei tavoli nei locali/aule adibiti alla consumazione dei pasti;
- distribuzione di pasti in monoporzioni;
- la dotazione di attrezzature, arredi e suppellettili, non fornite dall'Amministrazione Comunale, necessarie per il regolare svolgimento del servizio;
- il riordino e la pulizia, la disinfezione quotidiana dei locali all'uso adibiti e 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 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. Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

Art. 2 Centro di cottura

La preparazione dei pasti, caldi in multiporzione, dovrà essere effettuata presso i locali in disponibilità di uso all'impresa prestatrice del servizio, arredati e attrezzati a norma di legge. ad una distanza, dal centro di cottura al centro abitato di Delianuova, non superiore ai 20 Km., calcolata secondo la percorrenza più breve lungo la viabilità ordinaria, intendendosi per preparazione, l'intera lavorazione dalla materia prima al prodotto finale. Ogni cibo e pietanza dovranno essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo; è vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati. Dalla fine cottura alla distribuzione del pasto in monoporzione nell'ultimo plesso servito non devono passare più di 20 minuti.

Art. 3 Sedi interessate dal Servizio

Sedi servite interessate dal servizio:

- SCUOLE DELL'INFANZIA DI DELIANUOVA VIA CARMELIA
- CINQUE CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA DI DELIANUOVE, VIA CARMELIA.

IL SERVIZIO VERRA' ESPLETATO PER N. 5 GIORNI A SETTIMANA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E N. 5 GIORNI A SETTIMANA PER LA SCUOLA PRIMARIA.

La Stazione Appaltante si riserva di dare attuazione parziale o totale al presente appalto, di togliere oppure di aggregarvi altre sedi non citate, 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, previo esperimento di gara pubblica, mediante richiesta di offerta (RDO) sulla Piattaforma Elettronica MePa.- Consip (mercato elettronico per la pubblica amministrazione) con Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 co.1 e comma 3 del D.lgs. 50/2016 e con il sistema di aggiudicazione mediante il criterio

dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 lettera a del D.Lgs n. 50/2016 , Il servizio in oggetto, dovrà essere effettuato con mezzi e personale a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 5 Durata dell'appalto

L'appalto che forma oggetto del presente capitolato avrà la durata di anni scolastici 1 (uno) 2021/2022 con decorrenza dal giorno in cui l'appaltatore avrà dato regolare inizio al servizio. Si intende per "anno", nel caso specifico, il periodo che va presumibilmente dal 31 gennaio 2022 al 10 giugno 2022 dell'anno successivo. Sono escluse le festività, i periodi di vacanza e i giorni previsti dal calendario scolastico ed i giorni di chiusura delle scuole per consultazioni elettorali e per gravi ragioni di contingibilità e di urgenza. L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti o anticipati dall'Amministrazione Comunale in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali. Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione comunale o le Istituzioni scolastiche si adopereranno, ove possibile, a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento, danno o mancato guadagno.

ART. 6 Numero massimo complessivo pasti

Il numero massimo complessivo presunto dei pasti da fornire negli istituti scolastici indicati all'art. 3 è pari a 14.670 pasti (bambini ed 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 alcuna 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 unitario e complessivo.

L'importo unitario a pasto, posto a base di gara, è di € 3,757 oltre IVA come per legge oltre oneri per l'eliminazione dei rischi interferenziali non soggetti a ribasso pari € 0,043,00 a pasto oltre iva.

L'importo complessivo dell'appalto è stimato in € 55.746,00 oltre IVA come per legge, di cui € **55115,19** di imponibile base d'asta ed € **630,81** quali oneri per la sicurezza somma non soggetta a ribasso.

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. 9 Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì) 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/SIAN di Reggio Calabria, ed allegata al presente capitolato. Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato da personale preposto dell'Istituto Scolastico entro le ore 9,30 e sarà cura di quest'ultimo mettersi 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 impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà 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 di orario di funzionamento delle Scuole o per qualsiasi altra causa. La preparazione e il trasporto dei pasti dovranno 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 a norma di legge. La somministrazione dei pasti in monoporzioni dovrà essere effettuata entro e non oltre 20 minuti dall'ultimazione della cottura degli stessi. Tutti i cibi e le pietanze dovranno essere preparati e cotti nella medesima giornata destinata al loro consumo; è vietata ogni forma di riciclaggio dei cibi avanzati.

Art. 10 Riordino e pulizia refettori

La pulizia dei refettori e/o aule all'uopo adibite delle Scuole deve essere effettuata prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti. Le operazioni di pulizia dei locali adibiti a refettorio consisteranno in: sparecchiatura, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia degli eventuali arredi, sanificazione locali refettorio compreso il lavaggio del pavimento come previsto dalla normativa anticovid 19 vigente.

Art.11 Raccolta dei rifiuti

Tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, nel rispetto della normativa vigente. I rifiuti dei locali refettori devono essere raccolti giornalmente in sacchi idonei forniti dalla impresa aggiudicataria. Nessun rifiuto deve essere lasciato, neppure provvisoriamente, fuori dai locali adibiti a refettorio. L'impresa ha, inoltre, l'obbligo di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti secondo le indicazioni del Comune. L'Appaltatore dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della malattia "Covid

Art. 12 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 Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche. Eventuali variazioni, rispetto alla suddetta comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al Comune. 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 al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente. Il personale in servizio nei refettori dovrà assistere gli alunni durante la fruizione dei pasti e collaborare con il personale scolastico. La 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 dal proprio personale nell'espletamento del servizio, sollevando il Comune da qualsiasi controversia che al riguardo venisse mossa, la impresa aggiudicataria, inoltre, è l'unica esclusiva responsabile delle infrazioni e degli inadempimenti 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, la impresa affidataria stipula una polizza di assicurazione contenente espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio. Copia della polizza dovrà essere esibita al Comune almeno 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. 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 alimenti deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 n. 327 dello stesso D.P.R. Inoltre il comma I del Capitolo VIII del D.L. 26 Giugno 1997, n. 155 prevede che ogni persona che lavora in locali per il trattamento dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e se del caso, protettivi (guanti monouso).

D'altra parte il controllo sanitario dello stato di salute degli operatori, non può essere così frequente da 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, assemblaggio e cottura degli stessi; 2) alla pulizia dei locali e quant'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 previsti 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. 13 Attrezzature

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situate nelle varie scuole, saranno messe a disposizione della impresa. E' fatto, comunque, obbligo all'Appaltatore, di provvedere a dotarsi di tutte quelle attrezzature (stoviglie, pentolame, suppellettili, arredi ecc.) 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 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 e al reintegro di quanto mancante con altro dello stesso tipo e qualità. Tutto il materiale messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria dovrà essere di primo uso e resterà di proprietà esclusiva dell'impresa affidataria che provvederà al ritiro dello stesso al termine dell'appalto.

ART. 14 Tabelle dietetiche – Pasti-Derrate Alimentari

Nella preparazione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella tabella dietetica allegata al presente capitolato. Per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. La tabella dietetica potrà subire modifiche in via eccezionale su espressa richiesta della ASP. 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. 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 etichettature incomplete e non in lingua italiana. Qualora la 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 penali di cui all'art. 33 del presente capitolato. Gli ambienti devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

ART. 15 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 le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione del pesce e di alcune verdure che dovranno essere preferibilmente fresche.

GENERI ALIMENTARI

PANE Deve essere fresco, del tipo comune, ben lievitato e ben cotto; privo di grassi aggiunti; la farina da impiegarsi è quella del tipo 'O rispondente ai requisiti di legge (umidità 14,5%, glutine 9%, cellulosa 0,20%, ceneri 0,65%); il lievito deve essere naturale, la mollica soffice ed a porosità uniforme; deve essere consegnato in confezione chiusa.

PANE INTEGRALE A lievitazione 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 aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore rancido 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: - stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistenza alla cottura senza spaccarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed 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 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 tipici di 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) termine minimo 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 pietrisco, 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 aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta e dovranno essere di marca nota (legumi Select o similari).

OLIO extravergine di oliva olio extra vergine di oliva di gusto perfettamente irrepreensibile la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso. Si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%. Saranno oli ottenuti dal frutto dell'ulivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni segnatamente termiche, 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 riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'olio in parola deve corrispondere a questi valori massimi: - acidità (espressa come acido olico) 1% - numero perossidi (Meq. 02/Kg.) 20 - rancidità (saggio di Kreis) negativa - esame spettrofotometrico nell'UV, E 232 (K232) 2500, E270 (K270) Caratteri organolettici: Il gusto deve essere perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti. L'olio extra vergine verrà usato per tutte le cotture e i condimenti.

MOZZARELLA Formaggio fresco a pasta filata ottenuto direttamente dal latte intero vaccino, proveniente da allevamenti murgesi, con forma globosa, struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo. Deve essere fornita di produzione di giornata 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 normali, 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 coscia magro dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri 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; stagionatura almeno 10 mesi

FORMAGGIO ITALICO O SIMILARE Dovrà avere le seguenti caratteristiche: - prodotto con latte vaccino intero - pasta morbida, compatta senza occhiature, bianca di sapore dolce - crosta sottile ed esente da 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 presenti difetti di sapore, odore aspetto o altro, dovuti a fermentazioni anormali o altre cause; dovranno essere consegnate in confezioni sigillate e dovranno presentare ottime caratteristiche macrobiotiche. FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO 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 comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione 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. E' 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 decongelazioni; - ammuffimenti; - fenomeni di putrefazione profonda.

FILETTI O TRANCI DI MERLUZZO E FILETTI DI PLATESSA-BASTONCINI DI PESCE Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura

del cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura 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 $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci 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 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 comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte 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.

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 da insetti né malformazioni; - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né 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 calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

PISELLI SURGELATI EXTRA FINI Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi 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 di insetti né malformazioni; - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né 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 calo peso 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 proveniente 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%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Confezioni: pani da 250 gr. sigillati aventi requisiti previsti dall'art. 4 della legge n. 1526. Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della impresa speditrice, quello del vettore e della impresa destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a 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 murgesi; Deve essere specificata la provenienza; Parzialmente scremato, in contenitori prescritti, con la relativa scadenza UHT a lunga conservazione -confezioni da litro. (Parmalat, Fiore, Granarolo o similari)

ACQUA MINERALE L'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti. Bottiglie da ml 330 e da ½ lt per ciascun bambino (a seconda che si tratti di bambini di scuola dell'infanzia o scuola primaria).

PASSATA DI POMODORO Pomodori passati ad alta resa, 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). All'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 I 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 tabelle delle grammature. Per i pomodori pelati 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 aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

CARNI - Vitello I° taglio; - Vitello II°; - 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 a controlli veterinari e provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CEE; - Devono essere trasportate in appositi mezzi e perfettamente protette da apposita pellicola per alimenti; Le CARNI DI VITELLO devono presentare infine i seguenti requisiti qualitativi: - copertura e distribuzione del grasso nei luoghi 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 spunzoni né piume. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Non dovranno presentare fratture, edemi ed 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 restando le 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 ammolimento; - non prefioriti né

pregermogliati; - privi di umidità esterna anormale (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). Inoltre il prodotto deve: - presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e 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 restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria); - privi di odore e/o sapori anormali; - puliti, cioè privi di ogni impurità e corpi estranei; - turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento; - privi di umidità esterna anormale (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, antiriscaldamento, rinverdenti, etc.) Inoltre il prodotto deve: - presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e 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;

ORTAGGI A FUSTO – PATATE – Le patate devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero 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 masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar; - non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), la germogliazione incipiente (germogli ombra) né germogli filanti; - non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune 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 particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono essere sottoposte a trattamenti antigermogliativi (es. radiazioni). Per le patate di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

ART. 16 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 ai sensi della normativa vigente. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali; R la porzionatura delle carni crude 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 impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente

antecedenti la cottura; le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate; ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.); la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione; 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 inox e non possono essere utilizzate 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 evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Art. 17 Prestazioni obbligatorie a carico della impresa affidataria

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria: **1.** l'acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio; **2.** la preparazione, cottura, confezionamento di pasti ed alimenti vari, nonché la distribuzione ai tavoli in monoporzioni; **3.** il trasporto dei pasti 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 prodotti necessari per la somministrazione dei pasti. In particolare, ogni utente dovrà essere fornito di una tovaglietta di carta, di un bicchiere, 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 stivaggio di vassoi, contenitori, stoviglie, posaterie, ecc.; **7.** la raccolta differenziata dei rifiuti da conferire alla impresa concessionaria del servizio; **8.** la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali adibiti a refettorio nonché di quelli adiacenti utilizzati a qualsiasi titolo dall'aggiudicatario; **9.** la fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie e la sanificazione di cui ai punti precedenti compreso il sapone liquido, detergente, disinfettante, asciugamani a perdere 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 esporre i Menù presso ciascuna Scuola in cui si svolgerà il servizio, affinché tutti gli interessati possano prenderne 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 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, previdenze antinfortunistiche e assicurazione sociale.

Art. 18 Automezzi e contenitori per il trasporto dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere in uso della Ditta aggiudicataria e conformi al D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.. Il pasto caldo 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). E' fatto obbligo alla impresa di immettere i cibi non appena cucinati negli appositi contenitori con coperchio ermetico. Le confezioni così prodotte dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi atti a mantenere la temperatura ottimale prevista dall'attuale normativa fino al momento della consumazione del pasto

presso i singoli plessi secondo gli orari stabiliti dal calendario scolastico. I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura non inferiore a 60°/65° C ed il pasto 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, ma in mono porzione per le diete speciali. Ai fini dell'espletamento del servizio sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate ai sensi dell'art. 31 del presente Capitolato.

Art. 19 Norme igienico – sanitarie

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; pulizia dei locali di refettorio e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare. In sede di offerta la impresa dovrà relazionare 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 al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitaria dettate dal competente servizio dell'ASP nonché di tutte norme, disposizioni e protocolli previsti dalla legislazione anticovid 19 vigente in materia di refezione scolastica.

Art. 20 Garanzia definitiva

A garanzia del mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, la 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 a fine rapporto contrattuale, una volta adempiute le prestazioni contrattuali. La impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, stipulare polizza assicurativa R.C.T. con massimali adeguati al numero dei fruitori del servizio mensa per danni a persone e/o cose che dovessero verificarsi per inadempienze o negligenze della impresa medesima durante l'espletamento del servizio mensa.

Art. 21 Interruzione del servizio

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

Art. 22 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, in tutto o in parte, a terzi a pena di nullità. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Art. 23 Obblighi in materia di sicurezza

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed 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 assicura 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 e s. m .i. nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti. L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.Lgs 81/2008. Il documento è predisposto dall'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 di tale servizio sono pari ad euro 0.01= a pasto in relazione alle modalità operative del servizio. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto.

ART. 24 Facoltà di sopralluogo

Potrà essere effettuato un sopralluogo di presa visione dei locali adibiti a 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 l'Ufficio Affari Generali, (0966/963004) per concordare le visite che dovranno aver luogo entro i 2 giorni antecedenti alla data di scadenza della presentazione dell'offerta. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'Impresa e munito di formale delega scritta. In caso di RTI o Consorzi Ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designando capogruppo.

Art. 25 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 determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Art. 26 Pagamenti

Il corrispettivo giornaliero è dato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente erogati. La fatturazione avverrà mensilmente, alla fine di ogni mese di servizio, con iva a carico dell'Amministrazione Comunale come per legge. La fattura elettronica presentata dall'impresa aggiudicataria dovrà indicare il numero totale dei pasti erogati mensilmente; il prezzo unitario di aggiudicazione; l'iva nella percentuale dovuta per legge; l'importo totale da liquidare. La

liquidazione del corrispettivo avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, previa verifica di 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. 27 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 da parte del Comune. L'Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all'Amministrazione od a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

Art. 28 Controlli e inadempienze

L'Amministrazione comunale, per mezzo dei suoi incaricati, siano essi dipendenti comunali, rappresentanti dei genitori comunicati dalle direzioni scolastiche, amministratori, sia tramite l'ASP, o altri incaricati, ha diritto ad effettuare in qualsiasi momento dei controlli sull'andamento del servizio. Tutti i controlli potranno essere sia visivi sia analitici e potranno riguardare tutte le fasi dei processi lavorativi, di approvvigionamento, di distribuzione, di cottura, di confezionamento, di trasporto, distribuzione e consumazione.

Nel caso di violazione degli obblighi previsti dal contratto e dal presente capitolato l'Amministrazione Comunale, previa contestazione delle inadempienze relative ad esecuzione di procedure o di erogazione di servizi, applicherà a suo insindacabile giudizio le penali secondo i criteri imposti dalla legge che saranno detratte dalla fattura del mese successivo alla contestazione medesima. Qualora una inadempienza grave si ripeta per almeno tre volte il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi delle norme vigenti in materia.

Art. 29 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 al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 30 Spese contrattuali

Oltre a tutte le spese obbligatorie e prescritte dalla vigente normativa ed a quelle specificate dal capitolato, sono a carico dell'impresa appaltatrice tutte le eventuali spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessari alla stipulazione del contratto in formato digitale che verrà stipulato tra il responsabile del servizio per conto dell'amministrazione e la ditta/raggruppamento aggiudicatario del servizio, sul sistema Mepa -Consip acquisti in rete.

Art. 31 Foro competente

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

Art. 32 Privacy

Ai sensi dell'art.13 del D. Lgs. 196/2003, nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite in conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Art. 33 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.

Delianuova lì 22 dicembre 2022

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA
f.to Avv. Francesco Luverà

allegato: tabella dietetica approvata dall'A.S.P..