



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: comune.delianuova@asmepec.it - aagg.delianuova@asmepec.it -

email info@comune.delianuova.rc.it

Area Amministrativa - Affari Generali

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

Anno Scolastico 2026/2027

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

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 2026/2027. 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 di proprietà comunale adeguatamente riammodernato, arredato e dotato delle attrezzature necessarie (come da documentazione trasmessa dal responsabile dell'area 3 – tecnico – manutentiva e gestione del territorio che si allega al presente capitolato da farne parte integrale e sostanziale) munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge, (registrazione SCIA da parte dell'ASP Dipartimento di prevenzione con codice di impresa 031 RC 0472 acquisita al protocollo n. 5887 del 30 dicembre 2015).

Nello specifico il servizio comprende:

- messa a disposizione di personale;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti presso centro cottura di proprietà comunale secondo le tabelle dietetiche ed il menu ivi allegato approvati dalla ASP/SIAN di Reggio Calabria per l'Istituto Comprensivo di Delianuova a.s. 2026 2027;
- confezionamento in monoporzioni e trasporto dei pasti presso il refettorio comunale, con mantenimento della temperatura (attraverso il sistema del legame fresco-caldo).
- la somministrazione e la distribuzione dei pasti mediante il sistema dello scodellamento;

- l'erogazione dei pasti con piatti, posate, bicchieri in materiale idoneo, di struttura consistente e a norma di legge, tovaglette 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 di proprietà comunale al refettorio comunale, 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 del refettorio comunale 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'uopo 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 avverrà nel centro cottura di proprietà comunale adeguatamente riammodernato, arredato e dotato delle attrezzature necessarie (come da documentazione trasmessa dal responsabile dell'area 3 – tecnico – manutentiva e gestione del territorio che si allega al presente capitolato da farne parte integrale e sostanziale) munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge, (registrazione SCIA da parte dell'ASP Dipartimento di prevenzione con codice di impresa 031 RC 0472 acquisita al protocollo n. 5887 del 30 dicembre 2015).

Art. 3 Sedi interessate dal Servizio

Sedi servite interessate dal servizio:

- SCUOLE DELL'INFANZIA DI DELIANUOVA VIA CARMELIA
- QUATTRO CLASSI DELLA SCUOLA PRIMARIA DI DELIANUOVA, VIA CARMELIA nel refettorio di proprietà comunale sito in 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. 71 a del D.lgs. 36/2023 e con il sistema di aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 comma 2 lettera a del D.Lgs n. 36/2023, 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) 2026/2027 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 12 ottobre 2026 al 31 maggio 2027 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 10900 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 € 4,20 oltre IVA come per legge.

L'importo complessivo dell'appalto è stimato in € 47611,20 compreso IVA come per legge, di cui € 45780,00 di imponibile base d'asta ed € 1831,20 di IVA al 4%.

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 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. Esso dovrà essere effettuato nei locali del refettorio di proprietà comunale adeguatamente riammodernato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie, a norma di legge, (registrazione SCIA da parte dell'ASP Dipartimento di prevenzione con codice di impresa 031 RC 0472 acquisita al protocollo n. 5887 del 30 dicembre 2015).

I pasti dovranno essere approntati secondo l'ordine e le indicazioni contenute nell'apposita tabella dietetica e nel menu quadrisettimanale allegato, approvati dalla ASP/SIAN di Reggio Calabria, ed

allegati 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.

La somministrazione dei pasti in monoporzioni dovrà essere effettuata entro e non oltre 15 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. 9 Riordino e pulizia refettori

La pulizia del centro cottura e del refettorio comunali nonché dei servizi igienici annessi, destinati al servizio deve essere effettuata prima ed al termine delle operazioni di svolgimento del servizio (cottura, distribuzione dei pasti, apparecchiatura tavoli ecc.)

Tali operazioni di pulizia consisteranno in: pulizia cucina, attrezzature, tavoli, pavimenti ed ogni altra superficie interessata al servizio con prodotti detergenti disinfettanti e/o sanificanti .

Art.10 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. 11 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. 12 Attrezzature

Le attrezzature esistenti di proprietà dell'Amministrazione Comunale, nella cucina di proprietà comunale, di cui all'allegato elenco, saranno messe a disposizione della impresa insieme ai relativi manuali di uso. 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 nonché l'uso secondo i manuali di uso consegnati. 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. 13 Tabelle dietetiche – Pasti-Derrate Alimentari

Nella preparazione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella tabella dietetica e nel menù quadrisettimanale allegati 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. 14 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 ombratura, 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 FRESCI 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. 15 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 frittture 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. 16 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 di proprietà comunale fino al refettorio di proprietà comunale in 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 contenitori o strumenti 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. 17 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. 18 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. 19 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 5% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 36/2023. 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. 117 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. 20 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. 21 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. 22 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. 23 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, entro la data del 19 settembre 2025 alle ore 14,00, formulare all'Amministrazione Comunale specifica richiesta da inviare via pec all'indirizzo comune.delianuova@asmepec.it o all'indirizzo aagg.delianuova@asmepec.it per concordare le visite che dovranno aver luogo entro i 4 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. 24 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. 25 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. 26 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. 27 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. 28 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. 29 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. 30 Foro competente

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

Art. 31 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. 32 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 4 agosto 2026

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

allegato:

1. documentazione tecnica relativa al centro cottura di proprietà comunale;
2. tabella dietetica e menù quadrisettimanali approvati dall'A.S.P..

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SOC

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Direttore Dr. Riccardo Ritorto

Tel. 0964.399945-35-19

Pec sian.locri.asprc@certificatamail.it – mail sianlocri@asprc.it

Al Responsabile d
dell'Area Amministrativa
Avv. Francesco Luvèr
Comune di Delianuova

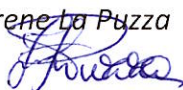
Oggetto: Trasmissione Tabella Dietetica e Menù - Anno scolastico: 2026/2027.

Si trasmettono, come da V/s richiesta Prot. n.0004973 del 21/07/2026, la tabella dietetica ed il menù settimanale, al fine di poter garantire il servizio mensa per l'anno scolastico: 2026/2027.

Si precisa, che la tabella dietetica ed il menù settimanale, dovranno essere esposti nella bacheca della "Scuola dell'Infanzia e Primaria" dell'Istituto Comprensivo di Delianuova, al fine di poter garantire una sorveglianza nutrizionale da parte di questo SIAN e di eventuali altri organi preposti.

(Allegati n.03 fogli + calendario stagionale frutta e verdura)

Distinti Saluti

La Dietista
Irene La Puzza


Il Dirigente Medico
Dr.ssa Rosaria Pellegrino

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art.21 D.L.gs n. 82/2005, s.m.i. e norme allegate)

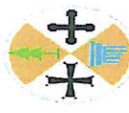


TABELLA DIETETICA - A.S. 2026 - 2027
Istituto Comprensivo "Scuola dell'Infanzia e Primaria"
Comune di Delianuova
Consumo indicativo di alimenti (per il pranzo)

Fabbisogni medi di riferimento al pranzo: LARN 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia)

Alimenti	Età 3-6 anni	Età 6-11 anni
Pasta di semola o Riso (con passati vegetali o brodi o minestrone o legumi)	gr. 25-30	gr. 35- 40
Pasta di semola o Riso (con sughi vari e ortaggi)	gr. 50 - 60	gr. 70 - 80
Pomodori pelati	gr. 20	gr. 30
Minestrone	gr. 30 - 60	gr. 60 - 80
Legumi secchi	gr. 25 - 30	gr. 30 - 35
Legumi freschi o surgelati	gr. 50 - 60	gr. 60 - 70
Olio di oliva (quantità totale)	cc.12-15	cc.15-18
Parmigiano grattugiato	gr.06-07	gr. 07-08
Carne di vitello	gr.50 - 60	gr. 60 - 80
Petto di pollo	gr.50 - 60	gr. 60 - 80
Coscia di pollo	gr.80	gr. 80 - 100
Tacchino (petto/fesa)	gr.50 - 60	gr. 60 - 80
Pesce: Merluzzo /Nasello	gr.60 - 70	gr. 80-100
" Sogliola / Platessa	gr.60 - 70	gr. 80-100
" Orata	gr.60 - 70	gr. 80-100
Prosciutto cotto (senza glutine-senza polifosfati- senza lattosio e derivati del latte)	gr. 25-30	gr. 30 - 40
Formaggi freschi e molli (fiocchi di latte-stracchino-robiola-mozzarella- ricotta- formaggio spalmabile)	gr.40 - 50	gr. 60 - 70
Uovo	n.1	n.1
Patate lesse o al forno	gr. 100 - 150	gr. 150 - 200
Contorno : verdura cruda a foglia	gr. 40	gr. 50
Contorno : ortaggi freschi	gr. 100	gr. 150
Panino	gr. 40	gr. 50
Pizza Margherita (peso cotto)	gr. 100 - 150	gr. 150 - 180
Pangrattato e farina	q.b.	q.b.
Frutta fresca di stagione	gr. 100 - 150	gr. 150 - 200

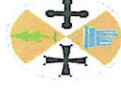
La Dietista

Irene La Puzza

Il Dirigente Medico

Dr.ssa Rosaria Pellegrino

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art.21 D.Lgs n. 82/2005, s.m.i. e norme allegate)



Menù Settimanale - A.S. 2026/2027
Istituto Comprensivo "Scuola dell'infanzia e Primaria"
Comune di Delianuova

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I Settimana	Pasta con Zucchini * e pomodorini Involtini di vitello** (al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi secchi o freschi Prosciutto cotto Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro (al forno) Frittata di verdure (al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con vellutata di verdure Pollo (sovrà coscia) (al forno) Contorno: patate al forno ///////// Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo di pesce (con filetti di pesce) Filetto o medaglione di merluzzo impanato /gratinato ** (al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione
II Settimana	Pasta al pomodoro Spezzatino di tacchino in umido Contorno: patate lesse ///////// Frutta fresca di stagione	Pasta o Riso Arlecchino (minestrone) Omelette (con prosciutto cotto e formaggio) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con ragù alla bolognese (con vitello macinato) Cotoletta di vitello ** (al forno) Contorno: patate al forno ///////// Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi secchi o freschi Formaggio fresco Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Risotto con vellutate di Zucca* e/o carote Tortino di Nasello con patate (al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione
III Settimana	Risotto alla milanese Scaloppine di Petto di pollo agli agrumi (arancia o limone) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con pesto (senza aglio) Hamburger di vitello Contorno: patate lesse o al forno ///////// Frutta fresca di stagione	Pasta con legumi secchi o freschi Formaggio Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Involtino di sogliola** (al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	
IV Settimana	Pasta con vellutata di verdure (minestrone) Frittata di patate al forno Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Riso o pasta con legumi secchi o freschi Formaggio fresco Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpettine di vitello **in umido Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione	Pasta con ragù verdure Cotoletta di Pollo** (al forno) Contorno: patate al forno ///////// Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpettine di Merluzzo **e patate (al forno) Contorno: ortaggi o verdure di stagione Panino Frutta fresca di stagione

La Zucca* e le Zucchini* possono essere sostituite con altre verdure e/o ortaggi di stagione.

La Cotoletta o gli involtini o le polpettine **: verranno preparati al momento con farina, uovo, pangrattato e aromi (se graditi).

Si consiglia una volta la settimana di sostituire il pranzo con una porzione di **Pizza Margherita** (pomodoro e mozzarella), con eventuale aggiunta di prosciutto cotto e aromi (se graditi), contorno di insalata e frutta fresca di stagione.

Nel menù non sono contemplati prodotti trasformati precotti e commercializzati come: croccole, bastoncini di pesce, spinacine, ecc.

La Dietista
Irene La Puzza

Il Dirigente Medico

Dr.ssa Rosaria Pellegrino

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art.21 D.Lgs n. 82/2005, s.m.l. e norme allegato)

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Direttore Dr. Riccardo Ritorto

Tel. 0964.399945-35-19

Pec sian.locri.asprc@certificatamail.it – mail sianlocri@asprc.it

INDICAZIONI E CONSIGLI DIETETICI PER LA REALIZZAZIONE DI UN MENU' SCOLASTICO

Per realizzare un menù scolastico è necessario innanzitutto ricoprire il fabbisogno nutrizionale ed energetico in termini di valori medi di gruppo e nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia) e Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana. Per ottenere un menù vario ed equilibrato è importante promuovere modelli "agroalimentari" ed inserire percentuali, anche minime, di utilizzo di "prodotti biologici e prodotti tipici locali", a garanzia di un'alimentazione più sana anche nelle scuole.

Tener conto della stagionalità e pertanto prevedere un menù annuale nelle due versioni Autunno/Inverno e Primavera/Estate che ruoti almeno su quattro settimane.

Le quantità degli alimenti si riferiscono al peso crudo ed al netto degli scarti e sono espresse in grammi; si consiglia, ove possibile, la rotazione degli alimenti al fine di evitare la monotonia dei pasti;

la pasta e il riso possono essere conditi a scelta con pomodoro fresco o in conserva;

gli unici metodi di cottura consigliati sono al vapore, ai ferri, al forno, al cartoccio e lessi, quindi sono vietate le frittture nonché qualsiasi tipo di condimento o sugo contenente grassi cotti;

il pesce può essere fresco o congelato e in tal caso si deve tener conto per la grammatura, della glassa di congelazione (peso dell'alimento dopo scongelamento);

non è consentito l'uso di esaltatori di sapidità quali dadi da cucina per insaporire le pietanze;

è consentito l'uso di aromi naturali quali origano, prezzemolo, menta, basilico, salvia, erba cipollina, ecc ...;

l'olio extravergine d'oliva come condimento deve essere aggiunto preferibilmente e ove possibile, crudo a fine cottura;

le verdure prescritte si possono consumare sia crude che cotte al vapore, preferibilmente di stagione;

il pane deve essere ben cotto (con poca mollica);

la frutta fresca di stagione e ben matura;

si consiglia, quando reperibili sul mercato il consumo di "agrumi" (magari sotto forma di spremute);

si consiglia di utilizzare acqua come unica bevanda (non bevande zuccherate);

" non scoraggiarsi se il bambino ha difficoltà ad abituarsi a nuovi sapori: il gusto varia in base agli alimenti che si è abituati a mangiare e quindi, prima di apprezzare completamente un nuovo cibo, il bambino deve consumarlo diverse volte".

La Dietista
Irene La Puzza



Il Dirigente medico
Dr.ssa Rosaria Pellegrino

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art.21 D.Lgs n. 82 2005, s.m.i. e norme allegato)

Cosa c'è di buono questo mese?

Proprietà nutrizionali e consigli pratici su altroconsumo.it/stagione-frutta-verdura



COMUNE DI DELIANUOVA - c_d268 - Prot. in entrata n. 0005110 del 27/07/2026



AGLIO				APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	
ALCHECHENGI							LUG	AGO	SET			
ALBICOCCA						GIU	LUG	AGO				
ANANAS	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ANGURIA						GIU	LUG	AGO				
ARANCIA	GEN	FEB	MAR	APR							NOV	DIC
ASPARAGO			MAR	APR	MAG	GIU						
AVOCADO	GEN	FEB	MAR	APR							NOV	DIC
BANANA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
BARBABIETOLA	GEN	FEB						AGO	SET	OTT	NOV	DIC
BIETOLACOSTA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
CAKI										OTT	NOV	DIC
CARCIOFO	GEN	FEB	MAR	APR							NOV	DIC
CAROTA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
CASTAGNA										OTT	NOV	
CAVOLI	GEN	FEB	MAR	APR						OTT	NOV	DIC
CETRIOLO						GIU	LUG	AGO	SET			
CILIEGIA					MAG	GIU	LUG					
CIMA DI RAPA	GEN	FEB										DIC
CLEMENTINE	GEN	FEB								OTT	NOV	DIC
COCCO	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
FAGIOLINI					MAG	GIU	LUG	AGO	SET			
FAVA				APR	MAG	GIU	LUG					
FICO						GIU	LUG	AGO	SET			
FINOCCHIO	GEN	FEB	MAR	APR	MAG					OTT	NOV	DIC
FRAGOLE				APR	MAG	GIU	LUG					
INSALATA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
KIWI	GEN	FEB	MAR	APR							NOV	DIC
LAMPONE					MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT		

di stagione
primizie/tardive

COMUNE DI DELIANUOVA - c_d268 - Prot. in uscita n. 0005371 del 05/08/2026

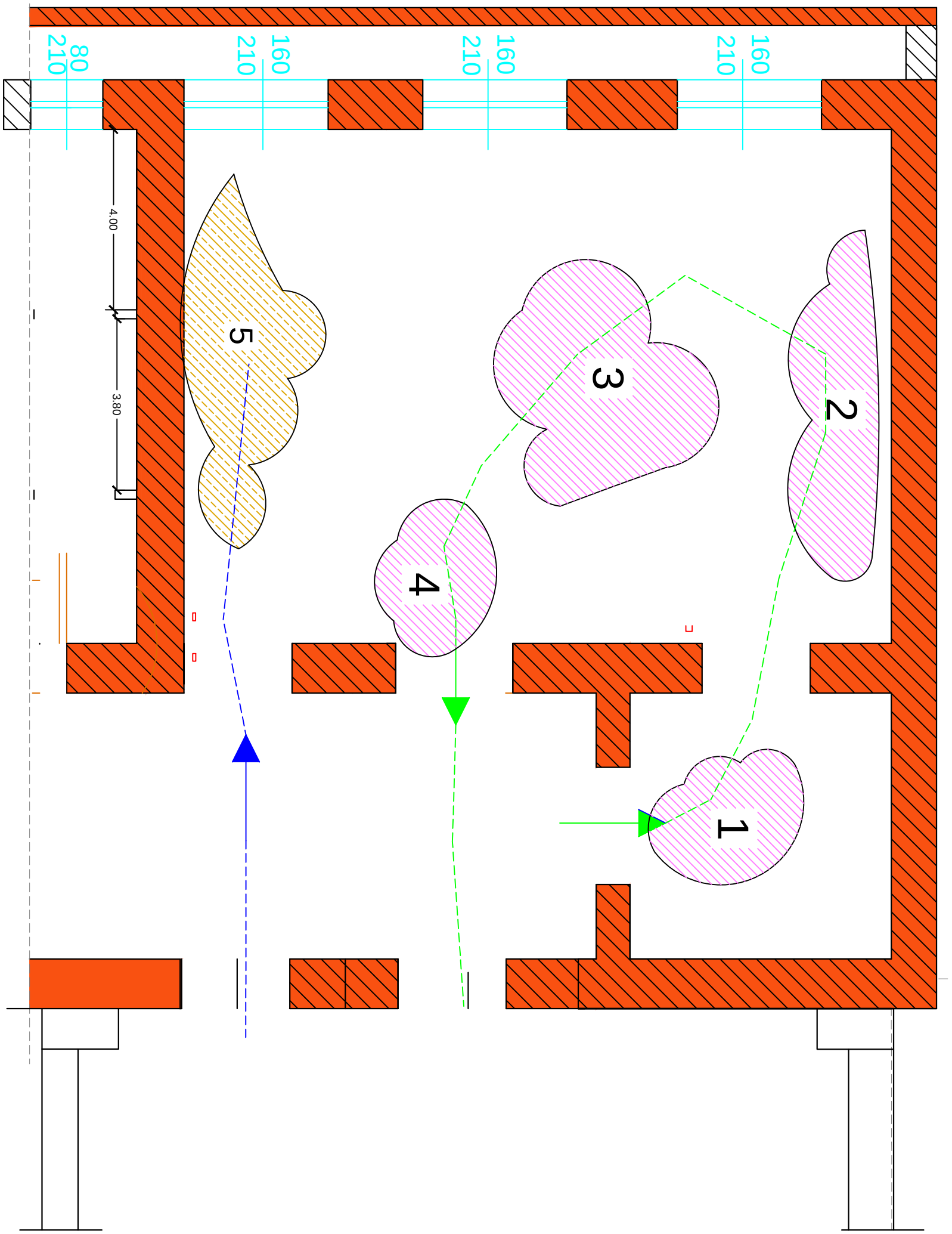


LIMONE	GEN	FEB	MAR	APR						OTT	NOV	DIC
LITCHI	GEN	FEB									NOV	DIC
MANDARINO	GEN	FEB									NOV	DIC
MANGO								AGO	SET	OTT		
MELA	GEN	FEB	MAR	APR				AGO	SET	OTT	NOV	DIC
MELANZANA						GIU	LUG	AGO	SET	OTT		
MELOGRANO										OTT	NOV	
MELONE					MAG	GIU	LUG	AGO	SET			
MIRTILLO							LUG	AGO	SET			
MORA							LUG	AGO	SET			
NESPOLE					APR	MAG						
PAPAYA							LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
PASSION FRUIT						GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
PATATA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
PEPERONE					MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT		
PERA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG			AGO	SET	OTT	NOV	DIC
PESCA						GIU	LUG	AGO	SET			
PISELLI				APR	MAG	GIU						
POMODORO					MAG	GIU	LUG	AGO	SET			
POMPELMO	GEN	FEB	MAR	APR	MAG						NOV	DIC
PORRO	GEN	FEB								OTT	NOV	DIC
RAVANELLO					MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT		
SEDANO				APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	
SPINACIO	GEN	FEB	MAR	APR	MAG				SET	OTT	NOV	DIC
SUSINA						GIU	LUG	AGO	SET			
UVA								AGO	SET	OTT	NOV	DIC
TOPINAMBUR	GEN	FEB	MAR							OTT	NOV	DIC
ZUCCA	GEN	FEB	MAR					AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ZUCCHINA					MAG	GIU	LUG	AGO	SET			



ORTOFOTO

Distinzione Percorsi -Puliti e Sporchi



LEGENDA

1

ZONA INGRESSO MERCE ED EVENTUALE CONSERVAZIONE

2

ZONA LAVAGGIO E PRIMA PREPARAZIONE

3

ZONA COTTURA -ULTIMA PREPARAZIONE

4

ZONA CONSEGNA IN SALA

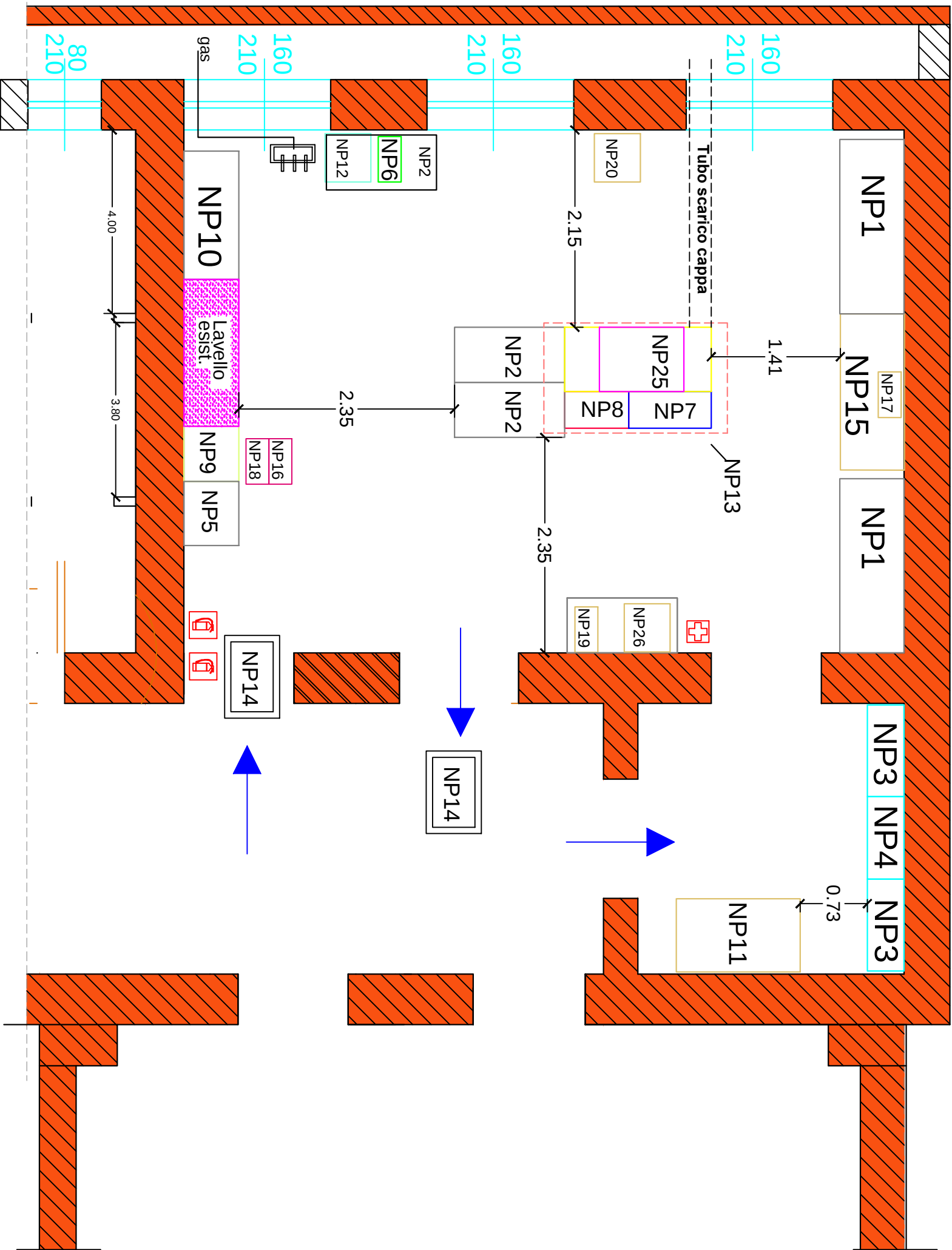
5

ZONA LAVAGGIO STOVIGLIE

Area percorso preparazione e conservazione alimenti

Area percorso lavaggio e disinfettazione stoviglie sporche

LAYOUT ATTREZZATURE-CUCINA



LEGENDA

NP A1

TAVOLO ARMADIATO PASSANTE IN ACCIAIO INOX CON PORTE SCORREVOLI L.1800 MM X P.700 MM X H.180 MM

NP A2

TAVOLO INOX 1 RIPIANO L. 1250 MM X P. 600 MM X H. 885 MM

NP A3

SCAFFALE ACCIAIO INOX - 4 RIPIANI L. 1000 X P. 400 X H. 1500 MM

NP A4

SCAFFALE ACCIAIO INOX - 4 RIPIANI L. 900 X P. 400 X H. 1500 MM

NP A5

TAVOLO INOX 1 RIPIANO L. 700 MM X P. 600 MM X H. 885 MM

NP A6

accessori Abbinatore

NP A7

FRIGGITRICE INDUSTRIALE ELETTRICA SU ARMADIO CHIUSO 1 VASCA 10 LT

NP A8

GRIGLIA AD ACQUA ELETTRICA DOPPIA SU MOBILE CHIUSO PROFONDITA' 700 MM

NP A9

LAVASTOVIGLIE ELETTROMECCANICA MONOFASE CESTO 90X500MMX680MM DOGATTORE BRILLIANTIDEETERGENTE-POMPA DI SCARICO-DOPPIA PARETE

NP A10

TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX - 2 PORTE SCORREVOLI - 3 CASSETTI L.1400X P.600X H.850 MM

NP A11

ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO 2 PORTE -2°C+10°C 1400 LT CLASSEENERGENTICA A

NP A12

ABBATTITORE DI TEMPERATURA IN ACCIAIO INOX MONOFASE

NP A13

CAPPA KUBICA CENTRALE CON MOTORE PULI. OPTIONAL L.2000X P.1200X H.480MM

NP A14

CARRELLINO DI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON 3 PIANI L. 885 MM X P. 600 MM X H. 1035 MM

NP A15

LAVELLO ARMADIATO VANO LAVASTOVIGLIE -VASCHE,GOCCIA LATO DESTRA L.1600X P.700X H.850MM - CON FORO RUBINETTO Ø 32 MM

NP A16

CESTELLO BASE VIUOTA UNIVERSALE PER TAZZE E RICICHERI 500 MM X 500 MM H.105 CONTENITORE PER POSATE 1 POSTO DIMENSIONI L.113 MM X P.115 MM X H.130MM

NP A17

GRUPPO DOCCIA TOP-CLASS COMBINAZIONE RUBINETTO MONOCOMANDO -ACQUA FREDDA

NP A18

CESTELLO DA 1/2 PER FRIGGITRICE GAS-ELETTRICA - L. 110 MM X P. 250 MM X H. 110MM

NP A19

ARRETTA TRICE A GRAVITA' SEMIPROFESSIONALE IN ALLUMINIO L.6MM DIAMETRO20 MM E AFFILATODI 6850 -1600X550MM

NP A20

LavamanI su mobile a pedale - Struttura in acciaio inox - Dimensioni L. 450 mm x P. 550 mm x H. 855

NP A21

Cucina a INDUZIONE Allaccia su armadio aperto con 4 zone di cottura e profondita' 700 mm

NP A23

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON UNIDIFICATORE, COMANDI MECCANICI, TRIFASE PER 4 TEGELE 600X400 MM

COMUNE DI DELIANUOVA
Città Metropolitana di Reggio Calabria

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA PNRR
MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA
Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione
Investimento 1.2: Piano per l'estensione del tempo pieno e mense, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU

ADDEGUAMENTO FUNZIONALE, MESSA IN SICUREZZA IMPIANTISTICA E ALLISTAMENTO MENSA SCOLASTICA
TIPOLOGIA DI INTERVENTO 2
CUP: H75I21001100006
PROGETTO ESECUTIVO

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	TIPOLOGIA DELL'OPERA E SISTEMA COSTRUTTIVO	CLASSE D'USO
☐ Struttura nuova ☒ Struttura esistente ☒ Adeguamento funzionale, messa in sicurezza impiantistica e allistamento mensa scolastica	☐ Edificio ☐ Ponti ☐ Opere geotecniche ☒ Altre opere ☒ Struttura metallica in c.a. ☐ Struttura con reti in c.a. ☐ Struttura in muratura ordinaria	☐ I ☐ II ☒ III ☐ IV

TAVOLA	DESCRIZIONE	SCALA	DATA
Tav 06 EG	Pianta Layout Cucina	1 :50	

DATI CATASTALI	Comune di DELIANUOVA foglio 6 part.lla 694
Progettista	Commitente
Ing. Francesco MACRI'	Amministrazione Comunale di Delianuova (RC) Legale Rappresentante Sindaco LUCASTRO Domenico RUP Arch. ITALIANO Leo