



COMUNE DI QUINTANO

(Provincia di Cremona)

26017 - Via IV Novembre, 32 - P.I. 00305020190

☎ 0373/71013 - 📠 0373/71039 - ✉ e-mail: info@comune.quintano.cr.it

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE PASTI PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI QUINTANO.

Indice degli argomenti

1. Oggetto
2. Servizi a carico della ditta aggiudicataria
3. Oneri a carico della stazione appaltante
4. Locali e impianti
5. Personale
6. Derrate alimentari
7. Servizio di refezione
8. Prezzo del servizio - fatturazione - utenti
9. Contestazioni
10. Inadempimenti e risoluzioni
11. Durata dell'appalto
12. Divieto di subappalto
13. Cauzione
14. Spese contrattuali
15. Richiamo alla legislazione

ART. 1 - OGGETTO

Il presente capitolato d'appalto ha per oggetto la regolamentazione e la definizione dei patti e condizioni che dovranno sussistere per il buon funzionamento del servizio di approntamento, cottura e distribuzione pasti presso la scuola dell'infanzia del Comune di Quintano.

Tale servizio è rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia di Quintano che ne facciano richiesta. Il periodo di utilizzazione del suddetto servizio riguarda l'anno scolastico (SETTEMBRE 2017/LUGLIO 2019). I servizi comprendono:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti e loro immagazzinamento;
- b) preparazione e cottura dei pasti della refezione;
- c) distribuzione degli stessi agli alunni presso il refettorio;
- d) apparecchiamento e sparcchiamento dei tavoli e relativa pulizia;
- e) lavaggio e pulizia delle stoviglie, posate, pentole e attrezzature; pulizia e sanificazione del locale cucina ed acquisto dei relativi prodotti di pulizia;
- f) sgombero dell'immondizia e di tutto il materiale da avviare ai servizi di nettezza urbana;
- g) corretta applicazione e compilazione del piano di autocontrollo;

ART. 2 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ad ulteriore precisazione di quanto detto nell'art. 1, si stabilisce che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico dell'aggiudicatario si indicano in particolare:

- a) Le spese relative all'acquisto di generi alimentari necessari per l'espletamento del servizio;
- b) Le spese relative all'acquisto di tovagliato, stoviglie (se se ne ravvisasse la necessità, in aggiunta a quelle esistenti) ecc.;
- c) Le spese relative ai contenitori termici da usare qualora se ne ravvisasse la necessità, in aggiunta a quelli esistenti;
- d) La fornitura di idonee attrezzature quali elettrodomestici, pentole ecc. ad integrazione dell'attrezzatura già esistente presso la cucina/refezioni, qualora necessarie. Detta attrezzatura tornerà nella disponibilità della ditta alla scadenza del contratto.
- e) La fornitura di detersivi, carta asciugamani, sapone liquido e di ogni altro materiale necessario per la pulizia e la sanificazione, assicurando l'impiego di prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla garanzia di ottimali prestazioni e conformi alle indicazioni di cui al piano/manuale di autocontrollo HACCP proprio di ogni impresa ed in ottemperanza alle disposizioni dell'ATS di competenza territoriale.
- f) Il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti SCIA da depositare al SUAP;
- g) La redazione e presentazione agli organi competenti del "piano di autocontrollo" HACCP adeguato al tipo ed alla dimensione del servizio in argomento.
- h) Il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- i) Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale della ditta aggiudicataria ed agli adempimenti relativi, compresi quelli riguardanti la formazione professionale;
- j) La preparazione dei tavoli e la distribuzione dei pasti presso la Scuola Dell'Infanzia;
- k) La preparazione in pezzature o quantità adeguate all'utenza e secondo le indicazioni dell'Azienda Sanitaria locale competente per territorio e dell'Amministrazione Comunale;
- l) L'analisi dell'acqua della cucina con periodicità stabilita nel manuale HACCP redatto a cura della ditta affidataria.
- m) La ditta aggiudicataria si impegna, per quanto concerne il personale da essa dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso (esonorando pertanto l'Amministrazione Comunale da ogni vertenza sindacale), nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili.
- n) A richiesta dell'Amministrazione Comunale la preparazione di ulteriori pasti per situazioni di particolare disagio sociale o per l'effettuazione di servizi mensa per la scuola primaria o attivazione di minigrest. In quest'ultimi casi la ditta appaltatrice dovrà fornire apposite attrezzature o contenitori adatti al trasporto dei pasti preparati.
- o) L'Impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni

responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvi gli interventi a favore delle stesse da parte di società assicuratrici. A tale scopo, l'Impresa dovrà contrarre con primaria compagnia, da valutarsi da parte dell'Ente, una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio. Tale assicurazione, che dovrà offrire una copertura pari ad almeno € 100.000,00, dovrà mantenersi costante per tutta la durata del contratto.

L'Amministrazione Comunale provvederà alla verifica della congruità del servizio mensa mediante ispezioni atte a verificare la corretta applicazione del piano di autocontrollo. Inoltre, verranno effettuate verifiche microbiologiche di superfici ed attrezzature dopo la sanificazione.

ART. 3 - ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Restano a carico della stazione appaltante:

- a) gli oneri relativi alla messa a disposizione di adeguati locali per la preparazione e somministrazione dei pasti e relativo arredo;
- b) la manutenzione straordinaria dei locali mensa di proprietà del Comune;
- c) le spese per la fornitura di gas metano, acqua ed energia elettrica per l'intera struttura in relazione al fabbisogno per l'ottimale realizzazione del servizio;
- d) la predisposizione del menu e delle eventuali diete speciali soggetti a vidimazione da parte della competente struttura sanitaria locale;

ART. 4 - LOCALI E IMPIANTI

Il Comune di Quintano mette a disposizione dell'aggiudicataria, per l'esecuzione dei servizi specificati dagli artt. 1 e 2, i locali, gli impianti e le attrezzature.

Gli impianti, le attrezzature, i materiali ed i locali dovranno essere riconsegnati alla scadenza dell'appalto in buono stato di conservazione, fatta salva la normale usura dovuta all'uso.

Rimangono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese di manutenzione dei fabbricati e degli impianti, l'erogazione di acqua per uso cucina e servizi igienici, gas, energia elettrica, nonché le spese di riscaldamento di tutta la struttura.

Restano a carico dell'impresa i materiali di pulizia in genere e l'eventuale fornitura e/o sostituzione di stoviglie, posate, bicchieri e tutto ciò che si rendesse necessario per il regolare funzionamento del servizio. Detta attrezzatura tornerà nella disponibilità della ditta alla scadenza del contratto.

L'apertura e la chiusura dei locali avverrà a cura della ditta aggiudicataria, in relazione al calendario scolastico o alle esigenze della stessa per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

Copia delle chiavi dei locali verranno consegnate alla stipula del contratto dall'ufficio preposto con accettazione sottoscritta dal Responsabile della ditta aggiudicataria o suo delegato.

ART. 5 - PERSONALE

L'aggiudicataria si impegna ad espletare il suddetto servizio con il personale quantitativamente e qualitativamente idoneo al perfetto svolgimento del servizio, tenuto conto che:

- a) è richiesta la preparazione, **in media, di n° 30 pasti** giornalieri, da servire dalle ore 12 alle ore 12,30 per gli alunni della scuola dell'infanzia
- b) È richiesta la presenza di n. 1 addetto con inquadramento idoneo al pieno svolgimento dei servizi di cui all'articolo 1 del presente capitolato;

A norma dell'art. 50 del D.lgs 50/2016 la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'assunzione del personale dell'appaltatore uscente nel rispetto del contratto collettivo nazionale di settore.

La ditta appaltatrice dovrà sottoporre il dipendente o socio lavoratore a visita medica, in conformità alla vigente disciplina a propria cura e spese. La visita medica dovrà essere effettuata annualmente, prima dell'inizio dell'anno scolastico. L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di consegnare al Comune immediatamente, a seguito dell'effettuata visita medica, specifico certificato del medico, attestante la piena idoneità fisica e lavorativa del dipendente.

I dipendenti o soci lavoratori dovranno essere dotati, a cura e spese della ditta appaltatrice, di una divisa adatta a svolgere attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Tale divisa sarà composta da una sopraveste di colore chiaro, un copricapo di colore chiaro che contenga interamente la capigliatura e da calzature di lavoro lavabili e in ottemperanza alle vigenti leggi in materia di sicurezza. La stessa dovrà, inoltre, essere munita di contrassegno identificativo ben visibile.

Inoltre i dipendenti o soci lavoratori che, a qualsiasi titolo, presteranno la loro opera all'interno dei locali, dovranno aver ricevuto adeguata preparazione igienico-sanitaria per le mansioni alle quali sono

preposti. Per tale motivo è necessario che siano in possesso di idoneo attestato di frequenza, in corso di validità, al corso di formazione e aggiornamento biennale, come imposto dalla L.R. 12/2003.

Tale attestato sanitario dovrà essere depositato in originale presso gli uffici dell'Amministrazione Comunale; al dipendente o socio lavoratore sprovvisto di cui sopra, verrà impedito l'accesso agli stabili. La ditta appaltatrice sarà considerata direttamente responsabile dei propri dipendenti per la moralità, per i danni eventualmente provocati a persone o cose, per eventuali manomissioni od asportazioni di utensili, disegni, documenti o qualsiasi altra proprietà dell'Amministrazione committente.

L'Amministrazione stessa sarà sollevata da ogni responsabilità per gli eventuali infortuni di cui rimanessero vittima le maestranze della ditta appaltatrice.

I dipendenti o soci lavoratori della ditta appaltatrice, senza che ciò dia diritto a nessun particolare compenso in aggiunta a quelli contrattualmente pattuiti, sono inoltre obbligati a:

- allo spegnimento delle luci nei locali non occupati ed a limitare allo stretto necessario il consumo di energia elettrica per illuminazione durante lo svolgimento delle proprie prestazioni;
- alla chiusura e al controllo dei rubinetti del gas;
- alla chiusura dei rubinetti per evitare inutili perdite di acqua; qualora tali perdite dipendano da guasti, sono tenuti ad informare immediatamente il personale comunale;
- a segnalare immediatamente al personale comunale, qualsiasi danno provocato o comunque riscontrato durante lo svolgimento delle proprie prestazioni;

ART. 6 - DERRATE ALIMENTARI CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE.

Criteri generali per l'approvvigionamento di derrate alimentari:

Le derrate alimentari e le bevande devono essere forniti in conformità ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono inoltre riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

Si raccomanda di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Al fine di una corretta conservazione delle merci, si deve evitare di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata,) durante i mesi di chiusura estiva della mensa scolastica, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio.

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili.

E' meglio acquistare confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

In ogni caso i prodotti alimentari devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle linee guida approvate dall'ATS territorialmente competente.

Dovranno essere rispettati i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004; Nonché il D.L. 6 novembre 2007 n.193.

Per quanto non ivi previsto si rimanda alle disposizioni di cui all'allegato 8 del Decreto Direzione Generale Sanità n. 14833/2002 recante: "Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica", pubblicato sul BURL 5 settembre 2002 - 2° supplemento straordinario al nr. 36 ed al D.L. 6 novembre 2007 n. 193.

– **CARNI:** Dovranno essere di provenienza ITALIANA. Le carni bovine, sia fresche sia congelate, dovranno provenire da bovino adulto o vitello.

Le carni suine, sia fresche sia congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti. Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) devono essere prive di odori e sapori anomali, preferibilmente freschi.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è, comunque, auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio. (Non superiore a due giorni). Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici, confezionate sottovuoto, devono essere trasportate in

confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 3°C ed in ogni caso, non superare i 7°C a cuore del prodotto.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni. Le carni congelate devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi; all'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17 °C. Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente e in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C; il prodotto scongelato dovrà essere sempre consumato in giornata.

_ **LATTE ITALIANO** : Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero, parzialmente scremato, scremato. Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0 e + 4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo massimo di 4 giorni.

Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero. Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT questo deve avere al momento dell'uso almeno un mese di conservabilità. E' preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o spuntini). Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali deve essere consumato.

_ **YOGURT**: Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero, ecc.

Deve presentare un gusto tipico, odore e colore caratteristici, la sua consistenza deve essere più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero, Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici. Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo di circa 30 giorni. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza.

_ **BUDINI**: Sono prodotti a base di latte trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna, e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi). Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati. Sono confezionati monoporzione da gr. 110/120; la loro temperatura di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10° C. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da gr. 125, con almeno 15 giorni di conservazioni prima della data di scadenza.

_ **FORMAGGI**: Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, date le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche, che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.

I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi; comunque se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono un'elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica.

Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0°C e 4°C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

_ **GNOCCHI PRECONFEZIONATI**: di patate o di semolino dovranno essere contenuti nelle confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva (DPCM n.311/1997) e conservati in frigorifero. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Lo stoccaggio di tali derrate non dovrà superare comunque i cinque giorni. In caso di gnocchi freschi, gli stessi vanno conservati in frigorifero; il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 gg.

_ **GRASSI DA CONDIMENTO:** Sarà utilizzato il condimento con olio extravergine di oliva ITALIANO. Per le preparazioni può altresì essere utilizzato olio di semi di girasole. Gli oli saranno confezionati nelle confezioni originali.

Le confezioni di olio extravergine di oliva devono essere da 1 litro a 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti. Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore a 12 mesi.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Verdure cotte e crude devono essere condite al momento della somministrazione del pasto.

_ **PASTA ITALIANA NAZIONALE:** La pasta sarà di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla legge n.580/1967 ed alle direttive del decreto del Dirigente Unità Organizzativa N. 14833 del 01.08.2002 - Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica - in confezioni originali e D.L. 6 novembre 2007 n. 193.

_ Le stesse dovranno presentarsi intatte e pulite. La fornitura dovrà prevedere una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

_ **PASTE RIPIENE:** Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, saranno fresche o in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva. I prodotti saranno esenti da additivi, coloranti e conservanti. Dovranno essere consumati se freschi entro un giorno dall'approvvigionamento, se sottovuoto o in atmosfera protettiva entro cinque giorni dall'approvvigionamento e conservate per tale periodo in frigorifero a temperatura adeguata. La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero, quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18° C).

Il tipo fresco deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Non è ammesso l'utilizzo di avanzi sfusi di prodotto.

_ **PANE:** sarà conforme alla L.580/1967, ed alle direttive del decreto del Dirigente Unità Organizzativa N. 14833 del 01.08.2002 - Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, essere di gusto gradevole giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico. Deve essere prodotto giornalmente non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. E' da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale). Può essere confezionato con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" più raffinate, e tipo "1" e "2" meno raffinate).

Il pane dovrà essere trasportato sia al centro di produzione dei pasti che al centro di distribuzione in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso il terminale di distribuzione.

_ **PANE GRATTUGIATO E PAN CARRÈ:** Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

_ **RISO:** Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero e pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

_ **PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI O SURGELATI:** I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali; chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo; deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura che dovrà corrispondere al peso fatturato.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco. Si potranno utilizzare:

_ filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;

_ tranci surgelati in confezioni originali;

_ molluschi surgelati in confezioni originali;

_ bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non prefritti, con carni di colore bianco, privi di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta ad un valore pari o inferiore a -18°C ; sono tuttavia tollerate durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiore a 3°C . La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopradescritti.

Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 gg.

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0°C e 4°C , in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

_ **ORTAGGI E VERDURE FRESCHI:** Si utilizzeranno vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei. La verdura non deve essere bagnata artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli. Sono esclusi dalla somministrazione in generale, gli ortaggi e le verdure che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione. I requisiti di categoria dovranno essere mantenuti fino al momento del consumo. La verdura sarà opportunamente variata, tenendo presente che le caratteristiche ottimali rimangono tali se consumate fresche; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

_ **ORTAGGI E VERDURE SURGELATI:** devono essere commercializzati in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso. L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare un elevato grado di interezza: cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati non deve superare i -18°C . Per le verdure surgelate è possibile procedere all'immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

_ **FRUTTA:** La frutta fresca deve:

_ essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;

_ avere calibratura e grammatura in linea di massima di gr. 130/150 per pesche, mele e arance e di gr. 60/70 per albicocche, mandarini, prugne ecc.

_ essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche, o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1° categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole. E' esclusa dalla somministrazione in generale la frutta che:

_ abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, oppure che sia danneggiata per eccessiva conservazione;

_ abbia forti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;

_ sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La frutta sarà opportunamente variata, tenendo presente che le caratteristiche ottimali rimangono tali se consumate fresche; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti. La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, da tipo e varietà della qualifica, dall'eventuale calibratura e dalla provenienza.

_ ALIMENTI CONSERVATI:

_ Pomodori pelati: sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia. I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina. Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

_ Tonno in scatola: si potrà scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale, in tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto avrà odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

_ Sale fino e grosso: Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisica esente da contaminazione di natura chimica e ambientale. E' preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo si consiglia di prevedere forniture di sale iodurato/iodato, conforme al D.M. n. 255/1990.

PRODOTTI DI SALUMERIA:

_ Prosciutto cotto: il prosciutto sarà di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D. Lgs. 537/1992, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. I prosciutti interi di pezzatura media di Kg. 6-8 devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato; deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente. Per diete particolari, se richieste, saranno fornite anche varietà prive di caseinati e/o latte in polvere.

Si accettano forniture con ancora 60 gg. di conservazione. Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +2°C + 6°C. E' sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

_ Prosciutto crudo: Prodotto da coscia fresca di suino; è da preferire prodotto DOP di produzione nazionale con riportata sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico. Avrà una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

E' sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

_ **Bresaola:** sarà prodotta con muscoli di bovino adulti, conformemente al D. Lgs. 537/1992, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli. E' sempre preferibile affettare la bresaola in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

_ **UOVA:** per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si utilizzeranno prodotti pastorizzati conformi alle norme del D. Lgs. n. 65/1993, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. E' fatto divieto di utilizzare confezioni già aperte. Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si utilizzeranno uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al Regolamento CEE 1907/90 e sua applicazione (1274/91) ed al Regolamento CEE n. 2167/1993. Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, valutazione delle caratteristiche organolettiche, ecc.)

Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna. Le uova vanno conservate in frigorifero tra 4 e 10°C.

Il trasporto deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0°C e 4°C). E' fatto assoluto divieto di somministrare uova non completamente cotte.

_ PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI.

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" nel menù della ristorazione scolastica risponde alla esigenza di fornire prodotti adeguati ai piccoli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare. Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D. Lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute. Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D. Lgs. 111/92 e successive modificazioni.

_ APPROVVIGIONAMENTO E RICEVIMENTO MATERIE PRIME:

Durante la fase di ricevimento della merce è sempre indispensabile attuare un controllo all'arrivo, effettuando una verifica dell'etichettatura, la corrispondenza delle merci all'ordine e alle specifiche del capitolato di concessione.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà essere effettuato presso fornitori selezionati. Le merci dovranno essere mantenute nella loro confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo.

E' fatto obbligo di escludere dall'utilizzo le derrate per cui al momento della preparazione /somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce superiori a 30 giorni. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi a quanto stabilito dal D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi, tali documenti devono essere conservati presso i locali della mensa.

_ CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME:

Si deve garantire l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate, la separazione dei resi della merce da inviare in produzione.

_ TEMPERATURE IDONEE DI STOCCAGGIO:

Derrate	Temperature
Salumi e formaggi stagionati	<+6°C
Latte pastorizzato	<+4°C
Latticini freschi	<+4°C
Carni bovine, suine ecc.	<+4°C

Pollame, conigli	<+4°C
Carni già cotte	<+4°C
Alimenti surgelati e congelati	<-18°C

Dove la separazione di derrate alimentari diverse avviene nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, la temperatura di conservazione sarà quella dell'alimento più deperibile.

I prodotti ortofrutticoli freschi possono essere ben conservati a temperature < +9/+10°C e le uova in luogo fresco ed asciutto.

Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti interni di lavorazione dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime.

Si riporrà la merce non deperibile in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte. Dovranno essere individuati strumenti per il controllo della temperatura di stoccaggio delle merci.

ART. 7 - SERVIZIO DI REFEZIONE

L'Aggiudicataria si impegna ad effettuare il servizio di refezione in conformità alle attuali norme vigenti.

Il Servizio dovrà essere svolto per la Scuola dell'Infanzia negli appositi locali a ciò adibiti. L'aggiudicataria dovrà impedire l'accesso ai locali cucina e accessori a tutte le persone estranee al servizio di refezione e non autorizzate sia dalla stessa aggiudicataria che dall'Amministrazione Comunale.

Il menù giornaliero, approvato e validato annualmente dall'ATS competente per il territorio dovrà essere sempre esposto in luogo visibile all'interno della struttura utilizzata dall'Aggiudicataria e rispettato scrupolosamente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento la quantità e la qualità dei pasti erogati, nonché le condizioni igieniche dei locali cucina, detto controllo verrà effettuato da personale opportunamente incaricato. L'inosservanza delle norme igieniche nella preparazione del cibo, comporterà a giudizio insindacabile di questa Amministrazione Comunale la rescissione dell'appalto.

PRODUZIONE DEL PASTO: in questa fase deve essere garantita l'attenzione alla igienicità delle operazioni: dovranno essere costantemente effettuate la pulizia e la sanificazione delle attrezzature ed il personale dovrà attenersi a regole atte ad evitare contaminazioni del prodotto finito direttamente o attraverso substrati e attrezzature. In particolare:

- la manipolazione delle vivande si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) ed il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

- il prodotto alimentare, nonché gli utensili e le attrezzature andranno difesi da contaminazione e protetti da polveri. Gli stessi andranno conservati, quando non utilizzati, in cassetti o altri mobili chiusi. I resi dovranno essere dotati di cartello indicante la destinazione della restituzione

- la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a 75° C al cuore.

- tra la cottura ed il confezionamento l'esposizione alla temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di preparazione. E' consigliato monitorare la temperatura delle preparazioni più critiche attraverso la misurazione della stessa mediante termometri durante/immediatamente dopo la cottura/dopo riscaldamento/durante raffreddamento/conservazione.

_ tutte le preparazioni devono svolgersi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione per:

- cottura di torte non a base di creme;
- cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore termico.

Particolare attenzione deve essere prestata alla fase di eventuale raffreddamento che si rende indispensabile per alcune ricette (roast beef, insalate di riso e di pasta ecc.), in tutti questi casi l'abbattimento andrà avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque, in modo da garantire il raggiungimento di +8° C nel cuore del prodotto entro 3 ore. Ad operazione conclusa, seguirà refrigerazione a +4° C in contenitori coperti per il tempo che intercorre tra la preparazione ed il consumo.

_ la porzionatura a freddo e il rinvenimento delle preparazioni abbattute il giorno antecedente il consumo deve essere effettuata al massimo tre ore prima della distribuzione;

- tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo deve intercorrere un intervallo non superiore a due ore;

- saranno privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;

- sarà evitato l'utilizzo dei prodotti a base di glutammato;

- sarà ridotto al minimo l'uso del sale, privilegiando il ricorso agli aromi vegetali;

- gli oli di cottura non saranno riciclati;

- i primi piatti asciutti devono essere preparati immediatamente prima del confezionamento e del trasporto.
DIETE SPECIALI: la ditta dovrà confezionare piatti speciali, per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, senza alcun aggravio di costi.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante e realizzazione del menu personalizzato, con relative tabelle dietetiche e merceologiche con approvazione del medico curante.

In particolare:

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

- nel caso di utenti portatori di allergie alimentari, dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

La fornitura/preparazione dei pasti speciali dovrà avvenire in modo separato, avendo cura di evitare possibili contaminazioni, e, nel caso di trasporto, con recipienti idonei o in una vaschetta monoporzione termo sigillata, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Alle diete speciali di cui sopra vengono equiparate le richieste di alimentazione, che escludono questo o quel cibo, per ragioni etico - religiose e ideologiche.

DIETE IN BIANCO: la ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

I contenitori dovranno essere idonei all'utilizzo per alimenti, facilmente lavabili e disinfettabili, mantenuti in condizioni costanti di integrità strutturale e funzionale. In particolare l'appaltatore dovrà attenersi alle seguenti regole:

- il servizio di distribuzione e trasporto dovrà essere predisposto in modo tale da consentire la somministrazione entro un intervallo di tempo non superiore a 30' dall'ultimazione della cottura. Tale intervallo dovrà essere ridotto nel caso in cui i contenitori/imballaggi del pasto trasportato non garantiscano un abbassamento della temperatura inferiore a 2/6 gradi centigradi per ora. I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi sono determinati dai requisiti tecnici degli stessi: variano per soster (contenitori/imballaggi) a riscaldamento elettrico a secco, per soster riscaldati a vapore per soster in materiale isolante.

- i centri di distribuzione dovranno essere dotati di strumenti di rapido controllo della temperatura (a carico dell'appaltatore);

- per i cibi caldi deve essere mantenuta una temperatura non inferiore a +65° C, sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici;

- i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a +10° C;

- la pasta ed il riso asciutti destinati al differimento saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici;

- i risotti destinati al differimento all'occorrenza saranno accompagnati ad ogni terminale da contenitori termici;

- condimenti alimentari quali formaggio e olio extravergine verranno inviati al terminale in quantità congrua a soddisfare le esigenze dell'utenza.

SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO:

Il servizio si svolgerà nelle sale refettorio approntate per tempo: i tavoli dovranno essere allestiti con tovaglieria, posate, stoviglie ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia, anche monouso.

LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLAME:

Si dovrà garantire la separazione funzionale dei flussi operativi dal ciclo di lavorazione degli alimenti. Tutto il materiale dovrà subire un trattamento adeguato in termini di tempo e temperatura, dopo il quale, perfettamente asciutto, sarà ricoverato in sedi opportune fino al riutilizzo.

RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI:

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili. Dovrà essere effettuata la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal Comune di Quintano. Restano a carico della ditta appaltatrice le spese per la

fornitura dei sacchetti, l'esposizione all'esterno del fabbricato degli stessi nei giorni prestabiliti, nonché la pulizia costante degli stessi contenitori per la raccolta differenziata.

PULIZIA, SANIFICAZIONE, MANUTENZIONE, DISINFESTAZIONE:

La ditta appaltatrice dovrà provvedere con propri mezzi e con proprio personale alla sanificazione, manutenzione e disinfestazione secondo la tabella sottostante dei seguenti locali:

– Cucina, dispensa, refettorio, ripostigli annessi presso la scuola dell'Infanzia;

In particolare:

- Tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature richiedono un accurato trattamento, a garanzia del mantenimento dei requisiti di igiene.
- la detersione dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detergenti idonei, a cui seguirà risciacquo con abbondante acqua potabile;
- la successiva disinfezione dovrà avvenire con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale. I presidi utilizzati dovranno essere compatibili con le lavorazioni e, al fine di ottimizzarne l'efficacia, dovranno essere opportunamente alternati.
- durante le operazioni di pulizia deve essere garantito l'allontanamento la protezione dei cibi da possibili contaminazioni;
- il materiale utilizzato per la pulizia deve essere riposto in luogo utilizzato esclusivamente per tale scopo o comunque isolato dal materiale di origine alimentare;
- le parti eventualmente smontate delle attrezzature, insieme agli utensili, potranno sostare, durante la notte, in soluzione disinfettante; il mattino successivo il tutto dovrà essere risciacquato adeguatamente prima dell'utilizzo;
- in caso di ristagni inconsueti, odori anomali, scarichi intasati, drenaggi delle apparecchiature ostruiti, trasudamenti o gocciolamenti da superfici, tubi o condotte, presenza di incrostazioni, crepe o fori, guasti in genere deve essere fatta tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.
- il calendario per l'effettuazione degli interventi di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dovrà essere il seguente:

zona	Pulizia	Sanificazione	Manutenzione	disinfestazione
Area produzione e servizio ristorazione	Dopo ogni utilizzo	Giornaliera	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area di stoccaggio alimentare	Giornaliera	Settimanale	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola
Area di lavaggio	Dopo ogni utilizzo	Giornaliera	Nei periodi di chiusura della scuola	Nei periodi di chiusura della scuola

- Ulteriori interventi di pulizia, sanificazione, manutenzione e disinfestazione dovranno essere effettuati ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.

ART. 8 - PREZZO DEL SERVIZIO - FATTURAZIONE - UTENTI

Il prezzo per lo svolgimento del servizio è fissato su base annuale come indicato nella lettera d'invito di cui il capitolato costituisce allegato come parte integrante e sostanziale.

A tale proposito si precisa che:

- durante l'anno scolastico di riferimento la ditta aggiudicataria si impegna a garantire almeno un monte ore di 25 ore settimanali del personale impiegato per il servizio in argomento.

Le somme dovranno essere fatturate mensilmente all'Amministrazione Comunale. I pagamenti avverranno dietro presentazione di regolare fattura elettronica ai sensi della normativa vigente e dopo che l'ufficio competente abbia provveduto alla verifica della regolarità contributiva (DURC).

ART. 9 - CONTESTAZIONI

Eventuali contestazioni sulle modalità di espletamento del servizio, saranno effettuate per iscritto e notificate entro 10 (dieci) giorni dalla data in cui la mancanza è stata rilevata. Se entro 7 (sette) giorni dalla data di comunicazione, la ditta non fornirà alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dal contratto e dal presente capitolato.

ART. 10 - INADEMPIMENTI E RISOLUZIONE

In caso di inadempimenti o violazioni degli obblighi previsti dal contratto di appalto e dal presente C.S.A. (Capitolato Speciale di Appalto), accertati a seguito di specifico procedimento, verranno irrogate le seguenti sanzioni:

- € 100,00, per la prima violazione-inadempimento;
- € 200,00, per la seconda violazione-inadempimento;
- € 300,00, per le successive violazioni-inadempimenti.

Dopo la quarta violazione-inadempimento, il Comune ha la facoltà, previo avvio di procedimento, di dichiarare la decadenza per inadempimento della presente convenzione, con conseguente risoluzione in danno della medesima. Resta fatta salva la risarcibilità

ART. 11 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata da settembre 2017 a luglio 2019.

I tre mesi immediatamente successivi all'inizio del servizio sono considerati di prova e l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto in ogni momento, qualora, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, non ritenga adeguate le prestazioni.

ART. 12 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, pena la immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico Responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore

ART. 13 - CAUZIONE

A garanzia del regolare adempimento delle pattuizioni di cui agli articoli precedenti la ditta aggiudicataria costituirà una garanzia pari al 10% dell'importo di aggiudicazione.

Tale cauzione potrà essere prestata mediante deposito cauzionale o altra forma ritenuta idonea dall'Amministrazione Comunale, cauzione che sarà svincolata alla conclusione del periodo contrattuale qualora il servizio sia stato svolto senza reclami.

ART. 14 - SPESE CONTRATTUALI

Restano a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti il contratto (registrazione, diritti, carte bollate ecc...), nessuna esclusa ed eccettuata, che verranno quantificate, comunicate e versate dalla ditta medesima prima della stipula del contratto.

ART. 15 - RICHIAMO ALLA LEGISLAZIONE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni delle leggi vigenti in materia.