

### Art. 3 – PRESTAZIONI operazioni di disinfestazione e derattizzazione;

1. Il servizio di ristorazione di cui al punto A) dell'art. 1 comprende:
  - a) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio;
  - b) l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti, comprensivi delle merende nei limiti di quanto previsto alle lettere f), g) e h) del presente comma;
  - c) la preparazione e la cottura dei pasti;
  - d) la distribuzione dei pasti, quanto alla scuola dell'infanzia;
  - e) la consegna dei pasti al personale ausiliario del nido, ai fini della conseguente distribuzione agli utenti;
  - f) la preparazione della frutta per la merenda del mattino (già sbucciata solo per i bambini della scuola dell'infanzia) e conseguente distribuzione alle singole sezioni, in collaborazione con il personale ausiliario ed educativo;
  - g) la fornitura della merenda pomeridiana presso la scuola dell'infanzia e presso il servizio di tempo lungo al nido;
  - h) la fornitura della merenda al centro estivo del nido e della scuola dell'infanzia;
  - i) quanto alla scuola dell'infanzia, l'apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti;
  - j) quanto alla scuola dell'infanzia, lo scodellamento, a inizio pasto, della verdura;
  - k) quanto al nido, lo scodellamento e la consegna dei pasti al personale ausiliario;
  - l) la pulizia ordinaria e straordinaria della cucina interna e dei locali accessori;
  - m) la fornitura e il lavaggio di utensili, stoviglie e attrezzature della cucina (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, piatti, bicchieri, caraffe e posate idonei alla fascia di età, pentole, mestoli, pinze, ecc. ecc.);
  - n) le spese di lavanderia inerenti a divise da lavoro, strofinacci, torcioni, salviette e ogni altro indumento o attrezzature di cucina;
  - o) la fornitura di stoviglie in materiale biodegradabile, in caso di guasto, mancato funzionamento della lavastoviglie o in occasione della realizzazione delle iniziative di cui all'art. 16 del presente capitolato;
  - p) la fornitura quotidiana di tovaglie o tovagliette in materiale biodegradabile;
  - q) la fornitura delle attrezzature indicate nell'allegato I) al presente capitolato, eventualmente mediante l'esercizio della facoltà riconosciuta dall'art. 22 del capitolato;
  - r) l'integrazione, a seguito di sopralluogo, delle attrezzature ritenute necessarie al corretto espletamento della prestazione appaltate, non ricomprese nell'elenco di cui alla precedente lettera q) e non fornite dal committente (indicate, queste ultime, nell'allegato II), secondo modalità concertate con quest'ultimo;
  - s) la sostituzione previa verifica, iniziale e per tutta la durata dell'appalto, dello stato generale delle attrezzature presenti nei locali comodati, di tutti i beni indicati alle lettere q) ed r), in quanto usurati o non più conformi alla normativa nel tempo vigente, anche in riferimento al contenimento dei consumi energetici, come stabilito dalla normativa riguardante il rispetto dei criteri minimi ambientali;
  - t) la manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli arredi e dei locali concessi in comodato all'appaltatore;
  - u) la manutenzione ordinaria e straordinaria dei sistemi di protezione dagli insetti nei locali della cucina (es: zanzariere);
  - v) a provvedere alla messa a disposizione di un pc personal computer portatile o altro dispositivo mobile di vario genere per la registrazione delle presenze e dei pasti alternativi, secondo quanto precisato all'art. 20 del presente capitolato;
  - w) A provvedere a fornire una copia cartacea dei menù stagionali in vigore ad ogni utente e a provvedere a fornire una copia cartacea dei menù speciali individuali e delle diete etico-religiose in vigore ad ogni utente interessato;
  - x) **le operazioni di disinfestazione e derattizzazione.**

2. Il servizio di ristorazione di cui al punto B) comprende:

- a) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio;
- b) l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti;
- c) l'acquisto del materiale d'uso necessario allo svolgimento del servizio;
- d) la preparazione, la cottura dei pasti nel centro di cottura indicato nell'art. 18 del presente capitolato e la suddivisione dei pasti
- e) la preparazione della frutta per la merenda del mattino, per la successiva distribuzione da parte del personale ausiliario della scuola;
- f) la veicolazione dei pasti con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori termici, secondo le modalità prescritte all'interno dell'art. 6 del presente capitolato;
- g) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli;
- h) lo scodellamento e la distribuzione dei pasti con somministrazione a carrello in caso di situazione sanitaria standard ad eccezione delle classi prime relativamente a quelle preparazioni che contengano controindicazioni per la sicurezza degli alunni, e direttamente al tavolo ad opera del personale in situazione di emergenza sanitaria;
- i) la pulizia ordinaria e straordinaria del locale cucina, del refettorio e dei locali accessori;
- j) la fornitura e il lavaggio di utensili, stoviglie e attrezzature della cucina (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile o in materialplastici idonei, quali la melamina, caraffe, posate di acciaio inox, mestoli, pinze, contenitori, pentole e altri utensili indispensabili per la distribuzione del cibo);
- k) la fornitura delle attrezzature indicate nell'allegato I) al presente capitolato, eventualmente mediante l'esercizio della facoltà riconosciuta dall'art. 22 del capitolato;
- l) l'integrazione, a seguito di sopralluogo, delle attrezzature ritenute necessarie al corretto espletamento della prestazione appaltate, non ricomprese nell'elenco di cui alla precedente lettera k) e non fornite dal committente (indicate, queste ultime, nell'allegato II), secondo modalità concertate con quest'ultimo;
- m) la sostituzione previa verifica, iniziale e per tutta la durata dell'appalto, dello stato generale delle attrezzature presenti nei locali comodati, di tutti i beni indicati alle lettere j), k) ed l), in quanto usurati o non più conformi alla normativa nel tempo vigente, anche in riferimento al contenimento dei consumi energetici, come stabilito dalla normativa riguardante il rispetto dei criteri minimi ambientali;
- n) la fornitura quotidiana di tovaglie o tovagliette e tovaglioli in carta per l'apparecchiatura dei tavoli;
- o) la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, attrezzature, arredi e locali adibiti a cottura e magazzino;
- p) le spese di lavanderia inerenti a divise da lavoro, strofinacci, torcioni, salviette e ogni altro indumento o attrezzature di cucina;
- q) la fornitura di stoviglie in materiale biodegradabile, in caso di guasto, mancato funzionamento della lavastoviglie o in occasione della realizzazione delle iniziative di cui all'art. 16 del presente capitolato;
- r) a manutenzione ordinaria e straordinaria dei sistemi di protezione dagli insetti dei locali nel terminale di distribuzione (es: zanzariere);
- s) a provvedere a fornire una copia cartacea dei menù stagionali in vigore ad ogni utente e a provvedere a fornire una copia cartacea dei menù speciali individuali e delle diete etico-religiose in vigore ad ogni utente interessato;
- t) **le operazioni di disinfestazione e derattizzazione.**

3. Il servizio di ristorazione di cui al punto C) comprende:

- a) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio;
- b) l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti;
- c) l'acquisto del materiale d'uso necessario allo svolgimento del servizio;

- d) la preparazione e la cottura dei pasti;
  - e) la preparazione della frutta per la merenda del mattino, per la successiva distribuzione da parte del personale ausiliario della scuola;
  - f) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli;
  - g) lo scodellamento e la distribuzione dei pasticon somministrazione a carrello in caso di situazione sanitaria standard ad eccezione delle classi prime relativamente a quelle preparazioni che contengano controindicazioni per la sicurezza degli alunni, e direttamente al tavolo ad opera del personale in situazione di emergenza sanitaria;
  - h) la pulizia ordinaria e straordinaria del locale cucina, del refettorio e dei locali accessori;
  - i) la fornitura e il lavaggio di utensili, stoviglie e attrezzature della cucina (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile o in materialiplastici idonei, quali la melamina, caraffe, posate di acciaio inox, mestoli, pinze, contenitori, pentole e altri utensili indispensabili per la distribuzione del cibo);
  - j) la fornitura delle attrezzature indicate nell'allegato I) al presente capitolato, eventualmente mediante l'esercizio della facoltà riconosciuta dall'art. 22 del capitolato;
  - k) l'integrazione, a seguito di sopralluogo, delle attrezzature ritenute necessarie al corretto espletamento della prestazione appaltate, non ricomprese nell'elenco di cui alla precedente lettera k) e non fornite dal committente (indicate, queste ultime, nell'allegato II), secondo modalità concertate con quest'ultimo;
  - l) la sostituzione previa verifica, iniziale e per tutta la durata dell'appalto, dello stato generale delle attrezzature presenti nei locali comodati, di tutti i beni indicati alle lettere i), j) ed k), in quanto usurati o non più conformi alla normativa nel tempo vigente, anche in riferimento al contenimento dei consumi energetici, come stabilito dalla normativa riguardante il rispetto dei criteri minimi ambientali;
  - m) la fornitura quotidiana di tovaglie o tovagliette e tovaglioli in carta per l'apparecchiatura dei tavoli;
  - n) la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, attrezzature, arredi e locali adibiti a cottura e magazzino;
  - o) le spese di lavanderia inerenti a divise da lavoro, strofinacci, torcioni, salviette e ogni altro indumento o attrezzature di cucina;
  - p) la fornitura di stoviglie in materiale biodegradabile, in caso di guasto, mancato funzionamento della lavastoviglie o in occasione della realizzazione delle iniziative di cui all'art. 16 del presente capitolato;
  - q) a manutenzione ordinaria e straordinaria dei sistemi di protezione dagli insetti dei locali nel terminale di distribuzione (es: zanzariere);
  - r) a provvedere a fornire una copia cartacea dei menù stagionali in vigore ad ogni utente e a provvedere a fornire una copia cartacea dei menù speciali individuali e delle diete etico-religiose in vigore ad ogni utente interessato;
  - s) **le operazioni di disinfestazione e derattizzazione.**
4. All'interno dei servizi di ristorazione di cui ai punti A) e B) e C) l'appaltatore dovrà provvedere ad effettuare periodiche sulla potabilità dell'acqua, finalizzate alla verifica sulla conformità ai valori di riferimento stabiliti dalla legge. La prima verifica dovrà essere eseguita non appena ufficializzata l'aggiudicazione del servizio in oggetto. Dovranno poi essere effettuate almeno 3 verifiche all'anno, da rendicontare al committente.
  5. L'appaltatore dovrà fornire pasti gratuiti (nel numero complessivo medio di 10 unità al mese) alle persone autorizzate dal committente ad effettuare controlli sulla qualità delle prestazioni rese.
  6. La ditta deve provvedere a dotare la cucina interna e il terminale di distribuzione di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e di bilancia per il controllo delle grammature. Tale attrezzatura dovrà essere messa a disposizione, su richiesta, anche del personale incaricato dal committente per il controllo.
  7. L'appaltatore dovrà provvedere ad opportune misure di autocontrollo igienico:

- a) dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema;
  - b) a richiesta del committente dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.
8. Tutte le prestazioni dovranno essere attuate in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente.
9. L'appaltatore è tenuto ad effettuare tutte le forniture strumentali, connesse o complementari alle prestazioni dianzi elencate, quantunque non indicate nel presente capitolato, restando per esse compensata con il corrispettivo convenuto, senza che per ciò possa pretendere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.