

**CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLE
SCUOLE ELEMENTARI E MATERNE.****INDICE**

Art. 1	Oggetto del servizio;
Art. 2	Inizio e durata del servizio,
Art. 3	Specifiche sui servizi;
Art. 4	Calendario dei servizi;
Art. 5	Tipologia dell'utenza;
Art. 6	dimensione presumibile dell'utenza;
Art. 7	Subappalto del servizio;
Art. 8	Rinnovo affidamento;
Art. 9	Interruzione del servizio;
Art. 10	Cauzione definitiva,
Art. 11	assicurazioni,
Art. 12	Spese imposte e tasse;
Art. 13	Personale;
Art. 14	Vestuario e dispositivi di protezione individuali (DPI);
Art. 15	Applicazioni contrattuali ;
Art. 16	Disposizioni igienico – sanitarie;
Art. 17	Caratteristiche delle derrate alimentari;
Art. 18	Conservazione delle derrate;
Art. 19	Riciclo;
Art. 20	Manipolazione e cottura;
Art. 21	Pentolame per la cottura;
Art. 22	Variazione dei menu;
Art. 23	Tabelle dietetiche;
Art. 24	Quantità degli ingredienti;
Art. 25	Diete speciali;
Art. 26	Introduzione di nuove portate e menù sperimentali;
Art. 27	Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata;
Art. 28	Somministrazione portate;
Art. 29	Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione;
Art. 30	Informazione ai commensali;
Art. 31	Disposizioni igienico – sanitarie;
Art. 32	Regolamenti;
Art. 33	Modalità di utilizzo dei prodotti di detergenza;
Art. 34	Interventi ordinari e straordinari;
Art. 35	Prescrizione nella preparazione dei pasti;
Art. 36	Personale addetto al lavaggio e alla pulizia;
Art. 37	Rifiuti;
Art. 38	Servizi igienici;
Art. 39	Disposizioni in materia di sicurezza;
Art. 40	Referenti alla sicurezza;
Art. 41	Sopralluogo per la comunicazione dei rischi;
Art. 42	Verbale di sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi;
Art. 43	Divieti;
Art. 44	Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti;
Art. 45	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
Art. 46	Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti;
Art. 47	Pulizia di impianti e attrezzature;



- Art. 48** **Diritto di controllo del Comune;**
- Art. 49** **Conservazione campioni;**
- Art. 50** **Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità;**
- Art. 51** **Rendicontazione pasti erogati,**
- Art. 52** **Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti;**
- Art. 53** **Risoluzione per inadempimento;**
- Art. 54** **Foro competente.**



Art. 1

Oggetto del servizio

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione per le scuole elementari e materne e dei dipendenti del Comune di Castelliri ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà i locali dislocati nei plessi scolastici di seguito denominati:

- Scuola materna "Santo Stefano";
- Scuola materna "Santa Maria Salome";
- Scuola elementare "Capoluogo".

Art. 2

Inizio e durata del servizio

Il servizio inizierà per le scuole materne ed elementari, salvo diversa disposizione della direzione didattica il 01/10/2012. Il servizio avrà una durata pari a due anni e avrà scadenza il 31/09/2014.

Art. 3

Specifiche sui servizi

Il servizio prevede la preparazione dei pasti caldi presso i plessi scolastici, la fornitura di diete personalizzate, la gestione del servizio di refettorio ovvero l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole e negli asili, la pulizia del Centro di produzione pasti, la manutenzione delle attrezzature in dotazione di proprietà dell'Ente.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza. Gli stessi potranno essere confezionati anche nei locali dell'impresa appositamente attrezzati ed autorizzati.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.) la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione ed al consumo del pasto, ivi compresi:

- i materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli (tovagliette per i tavoli e tovaglioli in carta, ecc.) in tutte le scuole e gli asili ;
- i detersivi e gli attrezzi (scope, ramazze, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono prodotti e consumati i pasti.

All'I.A. spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP in tutti e centri di Produzione Pasti.

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sporchi, la pulizia ed il riassetto del terminale di distribuzione e dei locali accessori, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

Art. 4

Calendario dei servizi.

La fornitura dei pasti avviene secondo il seguente prospetto:

Scuola	Inizio/fine	Giorni settimana
Scuole materne S. Stefano e S. Maria Salome	01/10 - 30/06	Dal Lunedì al Venerdì
Scuola elementare Capoluogo	01/10 - 30/05	Martedì
Servizio pasti dipendenti	01/09/ - 31/07	Martedì e Giovedì

Sono esclusi i giorni festivi infrasettimanali.



Art. 5

Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne, le scuole elementari e dal personale insegnante operante in tali strutture. Sono inoltre utenti del servizio i dipendenti comunali.

Art 6

Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero presunto di presenze medie giornaliere per ogni tipologia di scuola ed utenza è indicato nella seguente tabella:

SCUOLA	INDIRIZZO	ADULTI	ALUNNI
Scuola materna "Santo Stefano"	Via Santo Stefano	5	51
Scuola materna "Santa Maria Salome"	Via Santa Maria Salome	4	28
Scuola elementare "Capoluogo"	Via Torino snc	13	130
Sede comunale	Via Torino 19	7	0

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'A.C (di seguito Amministrazione Comunale).

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la I.A.

Il numero dei pasti annui presunti ed il relativo valore complessivo presunto è il seguente:

- N° pasti annui presunti relativi al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e docenti: **19.769;**
- N° pasti annui presunti relativi al servizio di ristorazione dei dipendenti comunali: **633.**

Il valore presunto del contratto su base annuale è di **Euro 79.159,76** IVA esclusa, determinato con un'importo a pasto pari ad **Euro 3,88.**

Il valore complessivo presunto del contratto è di **Euro 158.319,52** IVA esclusa.

I numeri dei pasti riportati in tabella e quelli complessivi annui sono dati del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per l'A.C. Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni.

Spetta, in ogni caso, all'I.A. il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 7

Sub-appalto del servizio

Non è consentito il subappalto.

Art. 8

Rinnovo affidamento

1. Potrà essere valutata la possibilità del rinnovo dell'affidamento del servizio di refezione in base alle disposizioni dell'Art. 57 comma 7 del D.Lgs 12.04.2006 n° 163;



Art. 9

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'Impresa Aggiudicataria dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A., come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza, a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 10

Cauzione definitiva

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla L n. 348 del 10 giugno 1982 nella misura del 10% dell'importo complessivo del contratto al netto di I.V.A., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni anche causati alla struttura, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dei lotti aggiudicati all'I.A., in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A..

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 11

Assicurazioni

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A..

Pertanto l'I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 (due milioni e cinquecentomila) per sinistro blocco unico e di € 250.000,00 (duecentocinquantamila) per persona.

Art. 12

Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'I.A..

Art. 13

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato. L'I.A. si impegna ad assumere per il servizio di gestione delle mense scolastiche prevalentemente personale residente nel territorio di Castelliri.



Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale .

Tutte le disposizioni del presente articolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati : per questi ultimi l'I.A. si rende comunque garante nei confronti del Comune.

Art. 14

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art.4 del D.Lgs. 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 15

Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare visite periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A..

Art. 16

Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni e integrazioni, al D.Lgs. n. 156 del 26 maggio 1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Art. 17

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, e ai limiti di contaminazione microbica secondo le



Tabelle predisposte dalla ASL e le richieste del committente per quanto concerne le diete speciali richieste dall'utenza.

L.I.A. deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc..

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Art. 18

Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole ed i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati, il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con la pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o contro altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n.77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 19

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 20

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati, di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.



Art. 21

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox o vetro pirex.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 22

Variazione dei menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi :

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 23

Tablette dietetiche

Le tabelle dietetiche applicate sono quelle proposte da parte della competente ASL in applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero anche essere formulate, se dal caso, con un'alternanza di cinque settimane.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni dell'I.A..

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni.

Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'I.A. in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Art. 24

Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 25

Diete speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete specifiche per esigenze etiche ed etnico – religiose.



Art.26

Introduzione di nuove portate e menù sperimentali

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

Art. 27

Utilizzo di prodotti biologici e a lotta integrata

L'I.A. si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti prevalentemente (>50% dei prodotti forniti) dall'agricoltura biologica e a lotta integrata.

Sarà invece obbligatorio l'utilizzo dei seguenti prodotti biologici: olio extra vergine d'oliva, pomodori, pelati e legumi.

Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

Art. 28

Somministrazione portate

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 29

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato a perdere, con posateria tradizionale secondo la necessità, fornito dall'I.A. nel rispetto della vigente normativa.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni :

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti ;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
7. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o sa crudo;
8. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
9. distribuire ad ogni commensale la quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
11. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
13. il pane deve essere messe in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.



Art. 30

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumazione dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

Art. 31

Disposizioni igienico – sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa comunque riferimento alla L.283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 32

Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro mensa sono a carico dell'I.A..

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il refettorio – mensa e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano .

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'I.A. ha indicato ed accettati dal Comune.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori,cucine dismesse o locale accessorio,magazzino,dispense,servizi igienici, spogliatoi).

L'I.A. provvede inoltre a fornire giornalmente brocche in policarbonato (litri 1 - 1/2) per l'acqua potabile, e a ritirarle giornalmente per le opportune operazioni di sanificazione ovvero acqua minerale qualora l'Amministrazione lo richiedesse.

Art. 33

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 34

Interventi ordinari e straordinari

L'I.A. al momento dell'affidamento del servizio prende in carico le attrezzature presenti nei locali adibiti alla preparazione e conservazione dei pasti nelle scuole e si impegna a mantenere le stesse efficienti con interventi di manutenzione. L'I.A. provvederà altresì alla sostituzione delle attrezzature nel caso le stesse non fossero più funzionanti. Le attrezzature da sostituire potranno essere nuove oppure usate in ottimo stato di conservazione. Le attrezzature da sostituire dovranno essere dimensionate in base al numero dei pasti da erogare. L'elenco delle attrezzature è affisso nei locali di ogni mensa. Alla fine dell'affidamento del servizio le attrezzature dovranno essere restituite efficienti e in buono stato di conservazione.

Lo smaltimento delle attrezzature sostituite sarà a completo carico della I.A..

L'I.A. deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza annuale a far data dall'inizio del servizio, in periodi in cui il servizio è comunque sospeso (festività, chiusura scuola etc.), inoltre dovrà curare la manutenzione ordinaria del locale.



Art. 35

Prescrizione nella preparazione dei pasti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione : detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 36

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art.37

Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione o dei Centri di Ristorazione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'I.A..

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

Art. 38

Servizi igienici

La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa.

Art. 39

Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A. , al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del D. Lgs.626/1994, tenendolo a disposizione, ove dovuto.

Art. 40

Referenti alla sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.



L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 41

Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

L'I.A. da atto, senza riserva di sorta :

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di aver informato i propri lavoratori.

Art. 42

Verbale di sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto.

Art. 43

Divieti

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica etc..

Art.44

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale o da eventuali suoi subappaltatori tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

Art. 45

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.46

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 47

Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella mensa devono essere deterse e disinfettate.



Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

E' fatto obbligo alla I.A. di mantenere in perfetta efficienza le attrezzature ed i locali a disposizione per la preparazione dei pasti.

Art. 48

Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il refettorio – mensa per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre senza limitazioni di orario, la presenza presso il refettorio – mensa, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A..

Art. 49

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune, uno a disposizione dell'I.A.), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18° C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

primo piatto :

1. pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
2. risotti,minestre,pizze:campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato,con aggiunta di cereali,condimenti,etc.);

secondi piatti :

1. campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi etc.);

contorni : campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti,etc.);

panino : campione sul prodotto tal quale.

Art. 50

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A. per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'I.A. per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta , le contestazioni degli organi di controllo.



Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 51

Rendicontazione pasti erogati e pagamento fatture

L'I.A. provvederà a registrare giornalmente i pasti forniti e a ritirare i buoni pasto dagli utenti in collaborazione con il personale scolastico.

Ogni mese l'I.A. consegnerà all'apposito ufficio dell'Ente una relazione contenente il numero dei pasti forniti giornalmente.

Alla relazione saranno allegati i buoni pasto corrispondenti e l'elenco degli utenti che non hanno regolarizzato la richiesta del servizio.

La somma dei buoni pasto, dei pasti forniti al personale scolastico e dei pasti forniti non regolarizzati dovrà corrispondere ai pasti forniti indicati in fattura.

Alla fattura dovrà essere allegata la certificazione DURC in corso di validità con la data di emissione non inferiore a mesi tre.

Il pagamento avverrà entro il termine di 90 giorni successivi alla data di presentazione della fattura al protocollo comunale.

Non verrà dato corso al pagamento delle fatture pervenute in mancanza della relazione sulla rendicontazione dei pasti e sulla regolarità contributiva (DURC).

Art. 52

Penalità previste per il servizio di preparazione Veicolazione e somministrazione pasti

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, nomina come responsabile dell'Ente addetto al controllo il responsabile del servizio Ragioneria – Tributi e si riserva di applicare le seguenti penalità nel caso si rilevassero anomalie per le causali di seguito indicate:

1 Confezionamento ed etichettatura

1.1 - € 500,00 (cinquecento)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia .

1.2 - € 500,00 (cinquecento)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. – Quantità

2.1 - € 500,00 (cinquecento)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2 - € 500,00 (cinquecento)

Mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione del numero di pasti richiesti e forniti e non corrispondenza tra pasti forniti e documentazione giustificativa.

2.3 - € 5.000,00 (cinquemila)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati.

2.4 - € 2.500,00 (duemilacinquecento)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.5 - € 500,00 (cinquecento)

Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

2.6 - € 250,00 (duecentocinquanta)

Mancata consegna di materiale a perdere.

2.7 - € 250,00 (duecentocinquanta)



Mancato rispetto delle grammature, verificato su 5 pesate della stessa preparazione.

3. **Rispetto del menù.**

- 3.1 - € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- 3.2 - € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- 3.3 - € 250,00 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- 3.4 - € 250,00 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4. **Igienico sanitari.**

- 4.1 - € 1500,00 (millecinquecento)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2 - € 1500,00 (millecinquecento)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3 - € 1.000,00 (mille)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4 - € 500,00 (cinquecento)
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- 4.5 - € 1.000,00 (mille)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.6 - € 1.000,00 (mille)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- 4.7 - € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Ristorazione.
- 4.8 - € 500,00 (cinquecento)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.9 - € 500,00 (cinquecento)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.10 - € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso la mensa.
- 4.11 - € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).
- 4.12 - € 1.000,00 (mille)
Mancata conservazione dei campioni come previsto dall'Art. 409 del presente capitolato.

5. **- Tempistica.**

- 5.1 - € 500,00 (cinquecento)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
- 5.2 - € 250,00 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto dei tempi di somministrazione dei pasti (inizio consegna della prima portata all'ultima inferiore o uguale a 10 minuti)



6. – Personale.

6.1 - € 500,00 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme sul personale del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali, giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Art.53

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 54

Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs. 31.03.1998 n.80 e negli altri casi previsti dalla legge.

Foro competente è quello relativo alla sede di fornitura del servizio che avviene a tutti gli effetti in Castelliri.

**TABELLA DIETETICA
QUANTITATIVI SCUOLA ELEMENTARE**

ALIMENTO	QUANTITA'
PASTA	GR. 70
RISO	GR.60
LASAGNA/PASTA AL FORNO	GR. 140
GNOCCHI	GR. 200
TORTELLINI/RAVIOLI	GR. 120
MINESTRE	GR. 100 (GR. 40 PASTA)
CARNE ROSSA (MANZO, VITELLO,ECC.)	GR. 90
CARNE BIANCA (POLLO, TACCHINO, CONIGLIO, ECC.)	GR. 90 (COSCE GR 130)
PESCE	GR. 100
UOVO	N° 1
PROSCIUTTO CRUDO	GR.70
PROSCIUTTO COTTO	GR. 70
FORMAGGIO/MOZZARELLA	GR.60 / GR. 100
VERDURA COTTA	GR. 150
PATATE/CAROTE	GR. 150
PUREA DI PATATE	GR. 170
ZUCCHINE	GR. 170
PISELLI	GR. 150
INSALATA	GR. 40
POMODORI	GR. 150
FRUTTA DI STAGIONE	GR. 150
YOGURT	GR. 125
BUDINO/CREME CARMEL	GR. 125
PANINO	GR. 50
LATTE	GR. 150

**TABELLA DIETETICA
QUANTITATIVI SCUOLA MATERNA**

ALIMENTO	QUANTITA'
PASTA	GR. 50
RISO	GR.50
LASAGNA/PASTA AL FORNO	GR. 110
GNOCCHI	GR. 180
TORTELLINI/RAVIOLI	GR. 100
MINESTRE	GR. 80 (GR. 30 PASTA)
CARNE ROSSA (MANZO, VITELLO,ECC.)	GR. 70
CARNE BIANCA (POLLO, TACCHINO, CONIGLIO, ECC.)	GR. 70 (COSCE GR 100)
PESCE	GR. 80
UOVO	N° 1
PROSCIUTTO CRUDO	GR.60
PROSCIUTTO COTTO	GR. 60
FORMAGGIO/MOZZARELLA	GR.50 / GR. 70
VERDURA COTTA	GR. 130
PATATE/CAROTE	GR. 100
PUREA DI PATATE	GR. 120
ZUCCHINE	GR. 120
PISELLI	GR. 100
INSALATA	GR. 30
POMODORI	GR. 100
FRUTTA DI STAGIONE	GR. 130
YOGURT	GR. 125
BUDINO/CREME CAMEL	GR. 125
PANINO	GR. 30
LATTE	GR. 150

**ELENCO ATTREZZATURE PRESENTI NEI LOCALI
ADIBITI ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO
LA SCUOLA ELEMENTARE "CAPOLUOGO"**

Nu m.	Quantità	Attrezzatura	Marca	Dimensioni	Descrizione
1	1	Cucina inox	Alpeninox	90 x 120	Cucina inox con n° 6 fuochi con valvola e sottostanti n° 3 sportelli
2	1	Cucina inox per cottura pasta	Alpeninox	90 x 80	Cucina inox per cottura pasta, con coperchio centrale e valvola di scarico
3	1	Forno	Alpeninox	90 x 95	Forno a gas ad induzione con sportello in vetro e ripiani interni con sottostante supporto in inox con ripiano
4	1	Cappa	/	120 x 320	Cappa a muro con tubi in inox per estrazione aria scarico, gruppo ventola posizionata all'esterno
5	1	Piano di lavoro	/	70 x 110	Piano di lavoro a muro con sottostante ripiano
6	1	Lavello	/	71 x 180	Lavello inox con n° 2 vasche 60 x 50 con sgocciolatoio destro e sottostante ripiano
7	1	Piano lavoro a muro	/	70 x 140	Piano di lavoro inox a muro con sottostanti ripiani chiusi con n° 2 sportelli scorrevoli
8	1	Piano di lavoro	/	70 x 180	Piano di lavoro inox centrale con sottostante ripiano e n° 4 cassette
9	1	Ripiano inox	/	110 x 60	Ripiano inox modulabile con n° 4 supporti
10	1	Congelatore	Mondial elite	160 x 63	Congelatore a pozzo
11	1	Frigorifero	Alpeninox	80 x 148	Frigorifero inox a n° 2 motori con n° 2 sportelli e ripiani interni
12	1	Ripiano inox	/	60 x 170	Ripiano inox con n° 3 supporti
13	2	Carrello	/	50 x 100	Carrello inox porta vivande
14	1	Lavello	/	70 x 120	Lavello inox con sgocciolatoio a destra con n° 1 vasca 50 x 70 con sottoatante ripiano
15	1	Lavastoviglie	Alpeninox	60 x 60 x 90	Lavastoviglie lavaposate
16	1	Armadietto spogliatoio	/	100 x 50	Armadietto spogliatoio con n° 3 sportelli a chiave

N.B. L'impresa Aggiudicataria è informata dell'indisponibilità dei locali adibiti a cucina e refettorio della scuola elementare Capoluogo, causa lavori di consolidamento.

**ELENCO ATTREZZATURE PRESENTI NEI LOCALI
ADIBITI ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO
LA SCUOLA MATERNA "S. MARIA SALOME"**

<i>Num.</i>	<i>Quantità</i>	<i>Attrezzatura</i>	<i>Marca</i>	<i>Dimensioni</i>	<i>Descrizione</i>
1	1	Cucina inox	Alpeninox	80 x 90	Cucina inox con n° 4 fuochi con valvola e sottostante sportello unico con maniglia
2	1	Cappa	/	120 x 110	Cappa a muro con tubo in inox per estrazione aria di scarico.
3		Lavello	/	140 x 70	Lavello inox con n° 2 vasche 40 x 50 con sottostante ripiano
4	1	Lavastoviglie	/	60 x 60 x 133	Lavastoviglie lavapiatti e posate
5	1	Congelatore	Ignis	95 x 60	Congelatore a pozzo
6	1	Frigorifero	Ignis	138 x 56	Frigorifero di colore bianco con sportello e piccolo congelatore nella parte superiore
7	1	Tavolo	/	130 x 75	Tavolo in legno con cassetto porta posate
8	1	Piano di lavoro	/	100 x 60	Piano di lavoro a muro con base in marmo
9	1	Piano di lavoro	/	170 x 70	Piano di lavoro a muro in inox con ripiano sottostante
10	1	Mobile	/	180 x 45	Mobile ripostiglio in legno con n° 2 sportelli sulla sinistra, n° 3 ripiani interni e n° 5 cassetti sulla destra
11	2	Ripiano	/	180 x 58	Ripiano inox
12	1	Carrello	/	100 x 96	Carrello inox con n° 2 supporti
13	1	Cassettiera	/	126 x 70	Cassettiera inox con ripiano 5 comparti
14	1	Carrello	/	55 x 90	Carrello portavivande in legno e ferro con n° 2 supporti
15	1	Mobile	/	120 x 43	Mobile in legno con n° 2 sportelli e n° 4 supporti interni con chiusura a chiave
16	3	Armadietto spogliatoio	/	100 x 50	Armadietti spogliatoio con n° 1 sportello e chiusura a chiave

**ELENCO ATTREZZATURE PRESENTI NEI LOCALI
ADIBITI ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO
LA SCUOLA MATERNA "S. STEFANO"**

<i>Num.</i>	<i>Quantità</i>	<i>Attrezzatura</i>	<i>Marca</i>	<i>Dimensioni</i>	<i>Descrizione</i>
1	1	Cucina inox	Alpeninox	70 x 120	Cucina inox con n° 6 fuochi con valvola e sottostanti n° 2 sportelli
2	1	Piano di lavoro	/	70 x 140	Piano di lavoro a muro con sottostante ripiano
3	1	Piano di lavoro	/	170 x 70	Piano di lavoro a muro con sottostante ripiano
4	1	Lavello	O M Grandi Cucine	180 x 70	Lavello inox con n° 2 vasche 40 x 50 con sottostante ripiano
5	1	Lavastoviglie	/	60x162x63	Lavastoviglie lavapiatti e posate
6	1	Cappa	Mod. ESM 9/14	90 X 140	Cappa a muro con tubo in inox per estrazione aria di scarico
7	1	Carrello	/	55 x 108	Carrello portavivande con n° 3 ripiani
8	1	Congelatore	Bravo	60 x 150	Congelatore a pozzo
9	1	Armadietto	/	40x180	Armadietto in legno a due ante con n° 5 cassetti sulla destra
10	1	Pensile	/	40 x 104	Pensile in legno con n° 2 ante
11	1	Frigorifero	Angelo PO AP	72 x 69	Frigorifero inox con n° 1 motore e n° 2 ripiani interni
12	1	Ripiano inox	/	42 x 100	Ripiano a muro inox con n° 5 supporti
13	1	Carrello	/	55 x 90	Carrello portavivande in legno con n° 2 ripiani
14	1	Lavello	/	50 x 80	Lavello inox e legno con n° 2 sportelli sottostanti
15	1	Armadietto spogliatoio	/	68 x 50	Armadietto spogliatoio con n° 2 sportelli a chiave