

Allegato alla delibera di Giunta Comunale

COMUNE DI MONTE URANO

Provincia di Fermo

CAPITOLATO APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE PER N. 20 MENSILITA' - ANNO 2015 e 2016.

ART. 1 - SERVIZIO E SOMMINISTRAZIONE - Il Servizio ha per oggetto:

- la fornitura, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni, ed al personale scolastico, se e in quanto dovuti. La somministrazione dei pasti verrà effettuata in DUE TURNI in tutti i giorni feriali, escluso il sabato ed i giorni di vacanza, nelle fasce orarie comprese tra le 11.00 e le 13.10, secondo il calendario scolastico vigente e gli accordi che saranno presi con la locale Direzione Didattica.

- lo svolgimento delle mansioni di pulizia da effettuare presso i locali adibiti a cucina e refettorio presso la suddetta Scuola. La ditta deve altresì garantire n. due pulizie annuali dei vetri esterni alla sala cucina, al refettorio, ed al corridoio di accesso alle sale refezione, la prima nel mese di settembre, la seconda nel mese di febbraio di ogni anno.

ART. 2 – NUMERO PASTI, DURATA ED AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO- L'appalto viene concesso per la preparazione di un numero di pasti presunti pari a 13.500 per l'anno 2015 e per 23.500 per l'anno 2016. Saranno ovviamente pagati il numero di pasti effettivamente erogati sia in numero maggiore o minore dei pasti presunti sopra indicati. L'appalto è per 20 mesi, per il periodo dal 02/01/2015 al 23/12/2016 (escluso periodo della chiusura della Scuola). E' prevista la possibilità di rinnovare (se le norme di legge lo consentono) il contratto, sino al 23.12.2018, anche apportando lievi modifiche. La ripresa del Servizio dopo la pausa estiva dovrà avvenire con l'inizio delle lezioni scolastiche nelle Marche.

ART. 3 – PROGETTO CONTINUITA' – La Ditta assicura per n. 1 volta all'anno l'ospitalità presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia di alcuni bambini circa 80/100 minori, della Scuola Primaria di Monte Urano, offrendo loro a titolo gratuito sia per il Comune che per l'istituzione scolastica, lo stesso pasto preparato per i minori della scuola d'infanzia.

ART. 4 – PREPARAZIONE PASTI - I pasti verranno preparati nella cucina attrezzata già utilizzata dal Comune, esistente presso l'edificio della scuola dell'infanzia, sita in via Sardegna n. 12 e nel medesimo edificio verranno distribuiti. In caso di emergenza i pasti saranno confezionati nel centro di cottura a disposizione della Ditta entro la distanza massima di Km. 60 dal territorio comunale e trasportati nel rispetto delle norme vigenti in materia presso il plesso scolastico.

ART. 5 – EVENTUALE AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO - Qualora venga affidato alla ditta il servizio di refezione di altra struttura scolastica provvista di cucina, è facoltà della stessa utilizzare o meno la cucina esistente della nuova struttura scolastica. Nel contempo qualora si voglia utilizzare un'unica cucina, la ditta dovrà provvedere ad un sistema di trasporto adeguato e rispondente a tutte le norme igieniche e di sicurezza dei pasti da sporzionare nella struttura scolastica non servita da cucina. Per ogni eventuale ampliamento del servizio, il costo del singolo pasto rimarrà quello stabilito dal contratto. Per l'eventuale trasporto del pasto preparato verrà redatto apposito atto amministrativo in grado di prevedere l'eventuale costo aggiuntivo.

ART. 6 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA - Le spese di manutenzione straordinaria rimarranno a carico del Comune, mentre le spese di manutenzione ordinaria saranno di esclusiva competenza della ditta appaltatrice. Per manutenzione straordinaria si intendono tutte quelle spese da sostenere per apportare correttivi di ogni genere (sostituzioni totali o parziali, riparazioni, revisioni) agli immobili, agli impianti ed alle attrezzature. La necessità di tali spese dovrà essere segnalata dalla Ditta appaltatrice al Comune che si riserva la facoltà di decidere, ma che dovrà comunque provvedere qualora altrimenti venisse pregiudicata la continuazione del servizio. Per manutenzione ordinaria si intendono tutte quelle spese periodiche e ricorrenti, dettate dalla tipicità del servizio. Sono comunque di natura ordinaria tutte quelle spese (anche interventi tecnici sulle attrezzature) di importo non superiore a 700,00 euro.

Per gli interventi tecnici superiori alla spesa sopra indicata, il Comune interviene soltanto per la quota di spesa superiore al limite delle 700,00 euro citate.

ART. 7 – MENU’ - Il menù della Scuola dell’infanzia statale (generale e speciale) è stato redatto a cura del Servizio di Diabetologia dell’ASUR area vasta n. 4 di Fermo. Disposizioni in merito alla sostituzione della carne di maiale per i minori di religione islamica, o per minori celiaci o intolleranti al latte e derivati o comunque portatori di patologia, sono state emanate direttamente da parte dei responsabili dell’Asur (sono pertanto previste sostituzioni di pietanze). I Genitori dei minori saranno comunque invitati dall’organo scolastico, a produrre annualmente una dichiarazione in cui si attesta il divieto di somministrare per motivi religiosi carne di maiale. Vi è altresì uno specifico menù (denominato speciale) privo di uova latte e derivati per tutti i bambini che hanno intolleranze ai sopraindicati alimenti. Ciascun pasto dovrà essere servito caldo, e composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta fresca, nel rispetto del menù e delle tabelle allegate al presente contratto. La preparazione dei singoli piatti, la composizione e le caratteristiche delle derrate alimentari e la tabella dietetica devono scrupolosamente attenersi a quanto stabilito nella parte tecnica allegata al presente contratto ed al successivo art. 20. Non è ammesso l’impiego di pasti precotti ed il sistema di preparazione è "tradizionale" in tegame caldo. La composizione del pasto, dal punto di vista quantitativo, dovrà variare in relazione all’età dell’utente (bambini-adulti). Dovranno essere previste alternative per soddisfare esigenze dietetiche particolari, esclusivamente dietro presentazione di certificato medico. L’inosservanza di tali obblighi comporta per la ditta appaltatrice il pagamento di una penalità di volta in volta accertata e quantificata e comunque il Comune si riserva, nei casi più gravi, la facoltà di recedere dal contratto. Nel corso della fornitura, la Commissione Mensa, costituita con delibera di C.C. n. 20/2005, potrà, solo con la presenza dello specialista ASUR e sentita la ditta gestore, apportare modeste variazioni quantitative e qualitative della composizione dei pasti, nell’ambito delle tabelle merceologiche definite allegate al presente contratto, senza alcun onere aggiuntivo per l’Ente comunale.

La Commissione Mensa ha la facoltà (sentita la ditta aggiudicatrice), di sostituire alcune pietanze soprattutto in periodi stagionali ben precisi, senza che l’impianto del menù venga stravolto. Tali sostituzioni comunicate con apposito verbale al Comune, dovranno essere affisse nell’apposita bacheca.

Copia del Menù (composto da numerosi fogli) non viene allegato al contratto in quanto depositato agli atti del Comune e della locale sede scolastica, nonché inviato per debita conoscenza alla ditta.

ART. 8 - NUOVE PIETANZE – E’ assolutamente vietato da parte della Ditta apportare variazioni anche di una sola pietanza al prestabilito Menù. Ogni variazione può e deve essere disposta dai componenti della Commissione Mensa, (art. 2 del Regolamento) verificando unitamente alla ditta la fattibilità dei nuovi piatti-pietanza. Una volta che una nuova pietanza sia stata concordata con la ditta ed entra definitivamente a far parte del menù scolastico, la ditta dovrà comunicare all’Ente l’avvenuta sostituzione, raccogliendo in calce alla comunicazione della sostituzione anche la firma del Presidente della Commissione Mensa. Per variazioni momentanee e temporanee, deliberate dalla Commissione Mensa è sufficiente comunicare all’Ente l’avvenuta modifica con lettera firmata solo dal Presidente della ditta gestore.

ART. 9 – RICICLO PASTI - 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. 10 - SPONSORIZZAZIONE

La Ditta si impegna a sponsorizzare entro il 31 dicembre di ogni anno e comunque su apposita richiesta dell’Ente (per un importo di 1.500,00 euro IVA compresa, per ciascun anno di durata del contratto di appalto sia per il restante anno 2015 che per l’annualità 2016), alcune iniziative dedicate agli alunni della scuola che saranno inserite nel cartellone culturale dell’Ente.

ART. 11 – OBBLIGHI - La Ditta appaltatrice dovrà adempiere a tutti gli obblighi contrattuali liberando il Comune da ogni tipo di impegno o responsabilità. La ditta appaltatrice sarà responsabile, per tutta la durata dell’appalto, sia verso il Comune che verso terzi, di ogni tipo di inadempimento, e in particolare anche della mancata o errata esecuzione dei servizi assunti. La Ditta appaltatrice sarà anche responsabile dell’operato dei propri dipendenti. Nei locali della mensa è vietato qualsiasi atto o manifestazione che non si addica al decoro o che possa recare

disturbo o danno di ogni genere. L'appaltatore deve adoperarsi in ogni modo possibile affinché venga rispettato tale divieto. E' vietata qualsiasi pubblicità di prodotti commerciali ed inoltre l'uso degli immobili, degli impianti e delle attrezzature in dotazione per finalità diverse da quelle previste nel presente contratto. La Ditta appaltatrice dovrà in particolare provvedere a:

a) osservare tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali sulla prevenzione degli infortuni, tutela dei lavoratori ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto;

b) fornire tutto il materiale necessario alla completa soddisfazione delle esigenze degli utenti sia relativamente agli alimenti che ai prodotti per l'igiene e la pulizia.

c) La ditta dovrà garantire la pulizia e l'igiene dei locali ad uso cucina, refettorio dei bambini, e per la tenuta degli alimenti, nonché pulire almeno due volte all'anno i vetri esterni dei suddetti locali e del corridoio di collegamento tra la struttura scolastica e la parte dell'edificio adibita a refettorio, e l'ingresso ai locali di accesso alla cucina e refettorio;

d) La ditta dovrà garantire il servizio giornaliero di cucina con la presenza minima di due unità lavorative, (cuoco con adeguata professionalità ed esperienza), ed (aiuto cuoco con mansioni di pulizia) per almeno 3 ore di compresenza. In caso di cattivo funzionamento dell'attività di cucina (ritardi nella preparazione dei pasti, nella mancata pulizia ecc.) E' fatto obbligo alla ditta di assumere immediatamente almeno un'ulteriore persona. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

e) La ditta aggiudicataria **ha l'assoluto obbligo** di mantenere in servizio l'attuale personale di cucina (**cuoco ed aiuto cuoco**). Potrà sostituire il personale solo in caso di **motivato accordo tra le parti**, da trasmettere al Comune di Monte Urano. Comunque la ditta prima di assumere del nuovo personale necessario per lo svolgimento del servizio dovrà interpellare il personale di cucina ed ausiliario che ha prestato servizio nell'ultimo periodo.

f) L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso, la ditta provvederà ad effettuare la sostituzione entro 15 giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere economico;

g) garantire che ogni unità lavorativa impiegata sia munita di apposito libretto di idoneità sanitaria per il lavoro che andrà a svolgere;

h) corrispondere i salari al personale assunto, calcolati in conformità all'attuale contratto nazionale di lavoro applicato nella Provincia di Fermo ed al pagamento di tutti gli oneri diretti e riflessi. La ditta è obbligata altresì a corrispondere nei termini e con le modalità stabilite dai contratti collettivi i dovuti contributi previdenziali e assicurativi., restando l'Ente estraneo da qualsiasi vincolo di subordinazione gerarchica. In caso di violazione degli obblighi sopradetti, l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare una adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, previa diffida alla ditta a corrispondere entro un termine ragionevole quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo, ovvero per qualunque altra ragione o causa. La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'ispettorato del lavoro e/o gli istituti competenti avranno comunicato l'ottemperanza della ditta alle disposizioni di legge;

i) fornire a tutto il personale impiegato l'idoneo vestiario necessario che dovrà essere indossato come previsto dalle vigenti norme di legge. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche sulle pietanze;

l) assicurare la più scrupolosa osservanza delle norme igienico sanitarie vigenti; in particolare la Ditta dovrà presentare al Comune ogni due mesi certificato di effettuato controllo sanitario: batteriologico sugli alimenti ed igienico sulle attrezzature, persone e cose;

m) pagare tutte le imposte generali e speciali, anche se non previste. E' negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni del Comune;

n) tenere i registri fiscali in modo conforme a quanto stabilito dalle attuali disposizioni di legge;

o) acquistare, trasportare e conservare le derrate alimentari;

p) garantire accurata pulizia ordinaria dei locali cucina, sala da pranzo, dispensa e delle attrezzature;

q) attuare la disinfezione e disinfestazione dei locali sopraindicati adibiti al servizio e provvedere alla rimozione dei rifiuti. Le spese relative sono completamente a suo carico.

ART. 12 – ALTRI OBBLIGHI

Al fine di adeguare la conduzione della mensa alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta appaltatrice è tenuta ad osservare la rispondenza degli alimenti ai requisiti previsti dalle vigenti leggi. Pertanto l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle derrate:

- qualitativi, mediante prelevamenti delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia.

- quantitativi, mediante controlli in mensa e nei centri di cottura da parte dei propri incaricati.

Nel caso che tali controlli evidenzino per più di due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere tassativamente ed immediatamente sostituito con un altro tipo, marca e provenienza diversa.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi in tipo e quantità da quelli indicati nel menù evidenziato nel presente contratto, in particolare è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio, di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del menù e delle tabelle dietetiche predisposte dall'ASUR che costituiscono parte integrante del presente contratto.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, incidenti, blackout, etc.);

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

- variazione temporanea di alcune pietanze in particolari periodi stagionali, deliberate dalla Commissione Mensa.

In ogni caso le variazioni di volta in volta dovranno essere concordate con La Cuoca (rappresentante della ditta aggiudicataria), con la Commissione Mensa ed il responsabile dell'Ufficio Servizi Culturali del Comune di Monte Urano.

Ogni variazione al menù oltre ad informare l'Ente Comunale, deve essere affissa (tramite volantino) all'ingresso della struttura scolastica al fine di informare i genitori e le autorità al controllo di tale modifica, anche temporanea.

E' tassativamente vietata la preparazione dei piatti il giorno precedente il loro consumo, e la conseguente conservazione in celle frigorifere, salvo diverse disposizioni specifiche dell'Amministrazione Comunale per particolari piatti, la cui preparazione non consenta altre soluzioni.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente distribuire tovagliette e tovaglioli individuali usa e getta.

I pasti sulla base del menù allegato saranno composti da un primo, un secondo, contorni, frutta, pane.

Gli ingredienti da usare (ad integrazione di quanto stabilito dalle schede tecniche del menù allegato) sono:

I grassi da usare saranno: burro centrifugato (è espresso divieto di utilizzo di margarine);

- olio d'oliva extra vergine, olio di semi di arachide. L'olio dovrà pervenire alla mensa in contenitori sigillati.

La frutta dovrà essere fresca e di stagione e dovrà presentarsi al giusto grado di maturazione; dovrà essere di prima qualità secondo quanto previsto dal D.M. "Norme riguardanti la classificazione e l'impacco dei prodotti ortofrutticoli". Tali prodotti dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dal D.M. 23/9/1978 concernente "...la qualità massima di residui antiparassitari sugli e negli ortofrutticoli...".

Le verdure, compresi i legumi, potranno essere fresche e/o surgelate.

La carne bovina dovrà essere fresca di manzo o vitello e dovrà provenire da animali sani di età massima di 24 mesi.

Le carni suine dovranno essere fresche.

La carne, una volta macinata, non dovrà sostare all'interno delle celle per un periodo superiore alle 12 ore, conservata in appositi contenitori in acciaio inox con coperchio e non dovrà superare lo spessore di 20 cm.

Il pollame (petti di pollo e fesa di tacchino) potrà essere fresco e/o surgelato.

Le uova saranno di categoria A, extra fresche, presentanti tutti i requisiti previsti dalla Legge.

Il pesce sarà fresco o surgelato in trancio o filetti.

Il ragù deve essere preparato utilizzando carne fresca tritata: il contenuto di grasso animale non deve eccedere il 16/18%.

Il formaggio da grattugiare dovrà essere Parmigiano Reggiano marchiato, di almeno 18 mesi di stagionatura. Il formaggio dovrà essere grattugiato il giorno in cui viene distribuito.

Il pomodoro di condimento sarà fresco o conservato.

Il pane sarà confezionato con farina di tipo 0, a richiesta dovrà essere fornito anche pane integrale.

La pasta alimentare dovrà essere di semola di grano duro, tipo 0, di buona qualità.

Il riso dovrà essere di tipo parboiled.

Il sale dovrà essere marino integrale.

Il prosciutto cotto dovrà essere di prima qualità senza polifosfati.

Qualora la ditta aggiudicataria non si attenga ad ogni singola disposizione sopracitata, potrà essere redatto verbale dal personale incaricato dall'ASUR o dagli incaricati del competente ufficio Comunale e verranno applicate penali stabilite per legge.

Alla Ditta aggiudicataria, con scadenza settimanale, è fatto obbligo di mettere a disposizione del personale incaricato, di tutte le bolle di consegna relative ai prodotti alimentari acquistati per il servizio di refezione, onde consentire opportune verifiche sulla qualità delle merci utilizzate.

La pulizia e la sanificazione dovrà essere effettuata:

Pulizia ambienti relativi al servizio mensa (cucine-refettori-bagni-antibagni-magazzini): gli ambienti dovranno osservare le norme stabilite con ordinanza municipale, riguardanti la lotta contro le mosche, scarafaggi e le norme contenute in ogni altra eventuale ordinanza.

Pulizie impianti presso le cucine comunali e i centri autonomi di cottura della Ditta aggiudicataria: al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo.

Pulizia stoviglie ed attrezzature: verrà curata particolarmente la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui.

I banchi, carrelli e contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Norme igieniche: la Ditta aggiudicataria provvederà periodicamente (almeno una volta alla settimana) alla disinfestazione dei macchinari, maniglie di porte, celle, etc., manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimenti.

La ditta appaltatrice deve provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura.

Organizzazione per lo smaltimento dei rifiuti: i rifiuti devono essere raccolti negli appositi sacchetti opportunamente dislocati nelle zone di preparazione del pasto. La loro rimozione dovrà essere fatta (convogliandoli in un opportuno contenitore collocato all'esterno della cucina) prima dell'allestimento finale dei piatti.

Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori termici per il trasporto degli alimenti e a carico delle ditte aggiudicatrici.

La Sanificazione dovrà avvenire:

Magazzini – Stoccaggio derrate alimentari:

- Detersione giornaliera con detergente alcalino cloroattivo (preparare una soluzione che fornisca 40-50 p.p.m. cloro) completamente inodore, di tutte le superfici lavabili agibili.

- Periodicamente è necessario eseguire lo stesso trattamento di disinfezione ambientale mediante atomizzazione di un disinfettante autorizzato dal Ministero della Sanità a base di quaternari di ammonio (500 p.p.m.).

- Nel mese di aprile di ogni anno si inizieranno trattamenti quindicinali contro la proliferazione di insetti.

Armadi frigoriferi

- Trattamento settimanale con detergente-disinfettante neutro a base di quaternari di ammonio (100 p.p.m.).

Ambienti di manipolazione e cottura cibi

(pavimenti, pareti, infissi, scarichi)

- Tutte le superfici lavabili vanno trattate con detergenti alcalini ricchi di tensioattivi, fortemente sgrassanti (giornalmente).

- Dopo il risciacquo si esegue la disinfestazione con prodotto A.M.S. a base di cloro (20-30 p.p.m.).

- Una volta al mese (quindicinalmente nei mesi caldi) atomizzazione di disinfettante a base di quaternari di ammonio (100 p.p.m.).

Zona preparazione alimenti (attrezzature)

A seconda dell'attrezzatura utilizzata occorrono diverse precauzioni.

- Attrezzature acciaio inox con forti contaminazioni: trattamento con detergente alcalino tensioattivo, risciacquo e disinfezione con disinfettante A.M.S. cloroattivo (40-50 p.p.m.).

- Parti smontabili: asportare le contaminazioni grossolane con getto d'acqua ed immergere in soluzione detergente disinfettante A.M.S. a base di quaternari di ammonio (300-400 p.p.m.).

- Piani di lavoro detergente disinfettante A.M.S. alcalino cloroattivo tensioattivo (50 p.p.m.).

- Tutte le attrezzature in acciaio inox vanno periodicamente disincrostate con prodotti acidi tamponati.

Zona di cottura

Piastra, friggitrice, grills, forni e cappe aspiranti vanno trattati con prodotti chimici ad alta alcalinità contenenti adatti solventi per la rimozione delle sostanze carboniose.

Risciacquo abbondante.

Lavaggio manuale pentole, utensili, stoviglie e bicchieri

- Detergente neutro fortemente tensioattivo a bassa schiuma.

Lavaggio meccanico stoviglie

- In funzione della purezza dell'acqua, del tipo di lavastoviglie e delle sue condizioni viene fatta la scelta del detergente alcalino che deve comunque avere sempre :

elevato potere sgrassante

perfetto controllo della schiuma

elevata alcalinità

- Se il tipo di macchina lo permette si consiglia l'uso di coadiuvante di risciacquo.

- La lavastoviglie va tenuta priva di incrostazioni mediante trattamenti periodici con acidi tamponati.

- Stesso trattamento deve ricevere periodicamente tutto lo stoviglie ed il pentolame.

Servizi

- Detersione giornaliera con detergenti alcalini cloroattivi (50-100 p.p.m.) per effetto deodorante.

- In questi locali sono indispensabili dispenser di prodotti lavamani neutri a base di tensioattivi e ammorbidenti: si consigliano quelli contenenti quaternari di ammonio.

Locale rifiuti

- Trattamento giornaliero con detergente a base di soda caustica.

- Disinfezione con cloroattivo (A.M.S.) (50-100 p.p.m.).

- Periodi caldi: trattamento settimanale con insetticida a base di piretro.

ART. 13 – INVENTARIO BENI - All'inizio della gestione in appalto, verrà fatto, a cura del servizio Tributi/Economato e in presenza della ditta appaltatrice, un inventario delle quantità

fisiche di tutti i beni mobili ed immobili che il Comune metterà a disposizione. I locali e le attrezzature dovranno essere restituiti dalla ditta appaltatrice, alla fine dell'appalto, perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso.

ART. 14 – RISARCIMENTO - Il Comune ha diritto ad essere risarcito completamente per gli eventuali ammanchi o danni accertati sui beni concessi in uso alla ditta appaltatrice, qualora venga riscontrata l'effettiva responsabilità di quest'ultima. Il risarcimento verrà quantificato tramite l'applicazione del prezzo di sostituzione, nel caso di ammanchi o completa distruzione, oppure sulla base della spesa effettiva sostenuta nel caso di riparazioni ed aggiustamenti.

ART. 15 – USO DEI LOCALI - Il Comune metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria l'uso gratuito dei locali adibiti a cucina, alla conservazione dei cibi ed alla somministrazione dei pasti ed inoltre delle attrezzature necessarie. Il Comune dovrà provvedere a sue spese alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento, riservandosi di emanare, qualora si rendesse necessario, provvedimenti per limitare consumi eccessivi.

ART. 16 – PENALITA' - La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei vari servizi previsti dovrà attenersi oltre alle norme previste nel presente contratto anche alle specifiche disposizioni vigenti in materia. Qualora la ditta appaltatrice non attenda a tutti gli obblighi. Il Comune ha la facoltà oltre che di recedere dal contratto, nei casi più gravi, di applicare una penalità che può variare da 800,00 euro a 2.000,00 euro in rapporto alla gravità dell'inadempienza o alla recidività. Detta penalità verrà applicata tramite ritenuta diretta sul corrispettivo immediatamente successivo.

ART. 17 – RINVIO ALLE NORME - Per quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme contenute nel Regolamento sulla Contabilità Generale dello Stato, approvato con R.D. 23.5.1924 n. 827 e successive modificazioni, nonché alle altre disposizioni di legge in materia e al regolamento comunale di disciplina dei contratti, che le parti dichiarano di accettare interamente.

ART. 18 – RITARDI - Per ogni giorno di ritardo nell'effettuazione del servizio, saranno trattenute 189,93 euro, dalla cauzione versata (somma pari ad un quindicesimo dell'importo della cauzione) fino alla concorrenza dell'importo della medesima. Per un ritardo superiore a 15 giorni la cauzione sarà trattenuta per intero. Il ritardo superiore a 30 giorni comporterà la risoluzione del contratto ed il Comune, oltre a trattenere la cauzione, procederà per ottenere il risarcimento danni.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, con restituzione dell'importo dopo la scadenza del contratto.

ART. 19 – CONTROVERSIA - Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in conseguenza dell'applicazione del presente contratto, le parti contraenti nomineranno un Collegio Arbitrale costituito da tre Arbitri, nominati da ciascuna delle parti e il terzo dal Presidente del Tribunale di Fermo. Le spese della controversia saranno a carico della parte soccombente. Le parti eleggono quale foro competente per eventuali e specifiche azioni giudiziarie quello di Fermo.

ART. 20 – DIVIETI - Ai sensi di quanto disposto dall'art. 46 del R.D. 12 febbraio 1911 n. 278, é vietato in modo assoluto alla Ditta di cedere, subappaltare o dare a cottimo, in tutto o in parte, i servizi oggetto dell'appalto, sotto pena della risoluzione del contratto, del risarcimento di ogni conseguente danno e, inoltre, della perdita della cauzione.