



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI  
CITTÀ DI VENARIA REALE  
Provincia di Torino  
Viale Buridani n. 56 - 10078 Venaria Reale (To)  
Tel.011/495850 Fax 011/5533144

**Servizio di Refezione Scolastica per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado della Città di Venaria Reale. Periodo 01/09/2017 – 31/08/2020**

**CIG: 709001731E**

---

**ALLEGATO 4**  
**DISPOSIZIONI OPERATIVE**

---

1. RICEVIMENTO MERCI
2. STOCCAGGIO MERCI
3. MANIPOLAZIONE ED OPERAZIONI PRELIMINARI
4. GESTIONE SEMILAVORATI
5. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA
6. COTTURA E PORZIONATURA
7. CONFEZIONAMENTO
8. TRASPORTO
9. DISTRIBUZIONE PASTI
10. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
11. DISINFESTAZIONE

NOTE

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

## DISPOSIZIONI OPERATIVE

A garanzia della qualità del pasto prodotto dovranno essere garantiti i controlli indicati nel presente Allegato.

### 1. RICEVIMENTO MERCI

Presso il centro di cottura, le consegne delle materie prime devono essere effettuate non prima delle ore 11.30, eccetto per il pane e per eventuali consegne di prodotti richieste in situazioni di emergenza.

Controlli al ricevimento delle merci:

- a) Verifica dello stato igienico dei mezzi di trasporto dei fornitori.
- b) Verifica delle derrate alimentari, nonché bevande, relativamente a:
  - quantità citate in bolla rispetto a quelle consegnate;
  - integrità degli imballi o delle singoli confezioni;
  - conformità dell'etichettatura.
- c) Verifica delle temperature di consegna degli alimenti con riferimento ai limiti previsti dalla normativa vigente o, in caso di assenza di normativa, dalle indicazioni riportate dal produttore sull'etichetta del prodotto
- d) Verifica delle date di scadenza o TMC (termine minimo di conservazione); non si potranno utilizzare per nessun motivo alimenti in scadenza il giorno stesso del loro consumo anche se sigillati e integri. Dovranno inoltre essere rispettate per le date di scadenza o TMC le distanze minime alla consegna indicate nella seguente Tabella:

Alimenti	Distanze minime alla consegna
Pasta, riso, ecc.	6 mesi
Gnocchi e paste ripiene	15 giorni
Carni rosse fresche refrigerate (escluso sottovuoto)	5 giorni
Carni bianche refrigerate	5 giorni
Formaggi freschi	15 giorni
Uova pastorizzate	10 giorni
Uova intere fresche	10 giorni
Prosciutto cotto	60 giorni
Surgelati	12 mesi
Legumi secchi	12 mesi
Latte U.H.T.	2 mesi
Farine semolini	6 mesi
Yogurt	15 giorni
Burro	30 giorni
Prodotti IV GAMMA	3 giorni
Oli	8 mesi

### 2. STOCCAGGIO MERCI

Premesso che si dovrà applicare sempre in magazzino e nelle celle il principio "FIRST IN FIRST OUT" senza sovraccaricare la capienza potenziale in modo da permettere la corretta circolazione d'aria, si dovranno rispettare le temperature di conservazione per gli alimenti deperibili previsti dalla normativa vigente

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

o, in caso di assenza di normativa, dalle indicazioni riportate dal produttore sull'etichetta del prodotto.

Infine si sottolinea, al fine della corretta conservazione degli alimenti che nessuna merce anche se imballata potrà appoggiare a terra.

Gli alimenti deperibili surgelati, carni, latticini, salumi, frutta, verdure dovranno essere tempestivamente stoccati nelle rispettive celle frigorifere; giornalmente si registrerà su apposito modulo la temperatura delle singole celle ed armadi frigoriferi.

La cella surgelati dovrà essere dotata di adeguati strumenti di registrazione, che misurino con frequenza e ad intervalli regolari, la temperatura dell'aria in cui si trovano i prodotti surgelati (Reg. (CE) n°37/2005).

I locali del magazzino, ben illuminato e ventilato, devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici e le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.

### **3. MANIPOLAZIONE ED OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni di manipolazione degli alimenti devono mirare ad ottenere dei livelli elevati di sicurezza igienica nutrizionale e sensoriale. E' vietata qualsiasi forma di riciclo di alimenti. Di conseguenza i cibi somministrati dovranno essere preparati in giornata, fatta eccezione per gli alimenti indicati in Capitolato se preparati con i criteri richiesti (art. 27).

### **4. GESTIONE SEMILAVORATI**

Il piano di autocontrollo dell'I.A. dovrà comprendere i tempi massimi di conservazione degli alimenti deperibili dopo l'apertura delle confezioni originali, presso il centro di cottura; tali tempistiche dovranno essere validate con adeguati studi o dati bibliografici, e dovranno essere tassativamente rispettati.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. dovranno essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre dovranno indicare la data di apertura della confezione e quella entro la quale cui il prodotto dovrà essere utilizzato/consumato.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa dovrà essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durata definita dalle procedure validate dalla I.A. per il prodotto riconfezionato.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga completamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, ove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima (con indicazione della data di apertura).

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti; per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

## **5. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA**

### **A) LAVORAZIONE VERDURE**

Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato immediatamente prima del consumo.

E' concesso nelle 24 ore precedenti:

- a) preparare e conservare in acqua acidulata delle patate per minestre e purè dopo toelettatura;
- b) mettere in ammollo in acqua acidulata delle carote intere da pelare, dopo capitozzatura;
- c) mettere dei legumi secchi in ammollo con almeno 2 ricambi di acqua.

Il lavaggio delle verdure deve essere accurato; per le verdure da mangiare crude si dovranno utilizzare prodotti clorati (2 ricambi e centrifugazione finale). Le verdure crude non dovranno stazionare per oltre 1 ora a temperatura ambiente, dovranno essere confezionate nelle vaschette gastronomiche delle rispettive scuole e refrigerate in cella. Verranno poi confezionate in cassa termica con le piastre eutettiche (se necessario).

E' vietato l'uso di abbattitore per le insalate.

### **B) LAVORAZIONE CARNI**

La porzionatura delle carni crude (cotolette, scaloppine, spezzatino) potrà essere effettuata nelle ore antecedenti il consumo. La carne trita deve essere macinata nelle ore antecedenti il consumo.

Le operazioni di impanatura, infarinatura, preparazione impasti polpette e tortini devono essere effettuate nelle ore antecedenti il consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.

I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

Le porzionature delle carni cotte (arrosti, bolliti) deve avvenire nelle ore antecedenti il consumo.

### **C) LAVORAZIONI ALIMENTI SURGELATI**

Lo scongelamento non deve mai avvenire a temperatura ambiente o in acqua calda. Potrà invece essere effettuato nelle 24 ore antecedenti il giorno del consumo utilizzando una cella ad una temperatura compresa fra 0° e +4°C. Per le verdure surgelate si procederà direttamente alla cottura.

E' permesso lo scongelamento in acqua corrente fredda per un tempo di 30 minuti.

### **D) PIATTI FREDDI**

- Controllare la pulizia delle affettatrici;
- Verificare attentamente il prodotto da porzionare;
- Velocizzare le operazioni di porzionatura prelevando piccoli lotti del prodotto da porzionare direttamente dentro le vaschette inox delle singole scuole e conservare le vaschette in cella;
- Confezionare le vaschette nelle casse termiche con le piastre eutettiche;
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere utilizzato il giorno stesso del consumo;
- Tutti i piatti freddi devono essere porzionati il giorno stesso del consumo.

## **6. COTTURA E PORZIONATURA**

Le operazioni devono essere organizzate in modo da realizzare il concetto della "MARCIA IN AVANTI", semplificando i percorsi ed evitando assolutamente la promiscuità tra alimenti crudi e cotti ed in particolare:

- Cuocere le carni in pezzature ridotte assicurando una corretta cottura e raggiungere al cuore del

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

- prodotto la temperatura di 75°C per almeno 15 secondi;
- Riattivare il prodotto abbattuto, dopo la porzionatura ad una temperatura di 75°/80°C e conservare il prodotto in forni di stazionamento, prima del confezionamento al fine di mantenere la temperatura, in modo da consegnare il prodotto a temperature superiori ai 65°C;
  - Operare in tutte queste fasi in modo tale e con l'ausilio delle più appropriate attrezzature, tanto da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche e di appetibilità del prodotto servito all'utenza;
  - Portare sempre ad ebollizione zuppe ( minestre, passati ecc.), sughi e salse;
  - Prelevare sempre piccoli lotti di prodotto da porzionare per ridurre i tempi di stazionamento a temperatura ambiente.

## **7. IGIENE DEL PERSONALE**

Il personale, in servizio nel centro di cottura, e nei centri di distribuzione, addetto alla manipolazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione o distribuzione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso e mascherina (tassativamente per la preparazione dei piatti freddi) e apposite calzature.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

Le aree di lavorazione dovranno essere dotate di lavelli forniti di sapone e carta monouso in modo tale da permettere il adeguato lavaggio delle mani durante le diverse manipolazioni.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con apposito camice scuro.

Devono essere fornite dall'I.A. indicazioni inerenti le modalità di lavaggio delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

## **7. CONFEZIONAMENTO**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i., al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, richiudibili, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

Si dovrà fare uso di contenitori isotermitici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta e secondi piatti delicati, devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento. Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia cotte, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermitici, idoneamente identificati.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'I.A. deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei plessi scolastici.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

Sono espressamente escluse le casse termiche in polistirolo o altro materiale espanso, o in polietilene, e sarà ammesso l'utilizzo esclusivo di casse termiche in polipropilene (non espanso) eventualmente termorisaldate.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata; l'etichetta apposta sulla vaschetta monorazione, riportante nome e cognome dell'utente, deve permettere la corretta identificazione dell'utente da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo.

In etichetta verrà specificato anche il contenuto della vaschetta qualora lo stesso non sia identificabile (es. frullati per non masticanti ecc.)

Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a -2° C / + 4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C.

Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde.

Dovranno essere inoltre compiute le suddette operazioni:

- garantire la corretta sanificazione giornaliera dei contenitori e la loro manutenzione periodica
- ridurre i tempi tra cottura, confezionamento e distribuzione;
- coordinare il carico dei contenitori in modo da ridurre gli errori di spedizione e conseguenti disservizi.

## **8. TRASPORTO**

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 31 e 51, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente in materia.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle norme di cui sopra.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata, non deve essere appoggiato a terra; la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente identificati e chiusi.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'A.S.M. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Città di Venaria- Refezione Scolastica - Trasporto Pasti".

Annualmente il personale addetto al trasporto deve essere sottoposto a corso di formazione sui seguenti temi:

- igiene del personale e sanificazione del mezzo di trasporto,
- normative sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti,
- gestione dell'emergenza.

I mezzi dovranno essere attrezzati all'occorrenza di carrelli in modo tale da non danneggiare durante il trasporto le casse termiche e anche per velocizzare le consegne alle singole scuole.

Gli autisti non potranno stazionare nei locali di lavorazione e cottura pasti.

Dovranno essere rispettati gli orari di consegna indicati in Capitolato e gli orari richiesti dalle scuole, in caso di pranzi al sacco per gite.

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari l'I.A. emetterà apposito documento di trasporto, ai sensi della vigente normativa. Tale documento dovrà comunque essere redatto in duplice copia e contenere l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

quantità dei beni ceduti, numerazione progressiva.

La consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve essere effettuata in presenza di personale della I.A..

## **9. DISTRIBUZIONE PASTI**

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti procedure operative ai fine di garantire la qualità dei pasti:

- 1) Lavare accuratamente le mani, togliere collane, anelli, braccialetti, orecchini, piercing, orologio e non avere smalto alle unghie ecc.;
- 2) Indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura conservati all'interno degli armadietti-spogliatoi forniti dall'I.A.;
- 3) Indossare guanti e mascherina;
- 4) Esibire cartellino di riconoscimento;
- 5) Eseguire il controllo scrupoloso degli utensili ed attrezzi da utilizzare per la distribuzione pasti;
- 6) Eseguire il controllo del menù in programma e procedere al corretto allestimento dei carrelli (o altri sistemi di distribuzione introdotti dall'I.A.);
- 7) Procedere alla immediata segnalazione al Centro Cottura Comunale di eventuali mancanze di pasti o componenti di questo;
- 8) Effettuare il controllo delle temperature utilizzando termometri tarati (la procedura di taratura deve tenere conto dell'errore dello strumento).
- 9 ) Verificare la temperatura del vitto comune (primi, secondi, contorni, sughi, yogurt, ecc.) e delle diete e registrarla su apposita modulistica raffrontando con le temperature di riferimento riportate nel piano di autocontrollo aziendale. In caso di alimenti che si discostino dalle tolleranze si richiederà immediatamente la sostituzione del prodotto.
- 10) Alloggiare le gastronorm nei carrelli termici (o altri sistemi di distribuzione introdotti dall'I.A.) previo condimento dei cibi che necessitano (insalate, paste, ecc.).  
Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extravergine d'oliva; per quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extravergine d'oliva aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.  
Le paste asciutte dovranno essere condite, direttamente nel piatto, al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.  
Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extravergine d'oliva, una bottiglia di aceto e sale.
- 11) Evitare di aprire troppe volte il contenitore per non pregiudicare la temperatura del cibo e velocizzare le operazioni preliminari alla distribuzione in modo tale da non ritardare l'inizio del pasto;
- 12) Apparecchiare le tavole per i pasti nelle scuole dotate di locali ad uso refettorio, con tovaglia e quant'altro richiesto a Capitolato;
- 12) Rifornire le sezioni o classi di cestini di pane e caraffe di acqua potabile prima dell'inizio distribuzione pasti;
- 13) Iniziare la distribuzione pasti appena gli alunni sono pronti, distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni; distribuire a richiesta ulteriori dosi sino all'esaurimento di quanto contenuto nelle vaschette gastronorm;
- 14) Distribuire il secondo ed il contorno solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo procedendo per le porzionature come per il punto 13).
- 15) In caso di eventuale richiesta sbucciare la frutta nelle scuole d'infanzia e nelle classi di 1<sup>a</sup> della scuola primaria. Si precisa inoltre che l'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali refettorio-mensa e nelle bacheche delle scuole il menù indicante il prospetto delle porzioni dei secondi e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati. Il menù se modificato dovrà essere costantemente aggiornato.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

Dovranno essere rispettate le tempistiche di distribuzione previste dal Capitolato.

#### **10. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Le operazioni di pulizia e sanificazione da eseguire al Centro Cottura Comunale sono regolamentate dal Programma di Pulizie e Sanificazione riportato nell'Allegato n.7.5, gli interventi relativi ai Centri di Distribuzione sono descritti nel presente Allegato.

Le operazioni di pulizia e sanificazione non devono essere mai effettuate in contemporanea a lavorazione, preparazione e/o distribuzione pasti.

Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti di colore diverso da quelli indossati durante la preparazione e distribuzione pasti. Sarà a carico dell'I.A. l'acquisto e la manutenzione degli armadietti spogliatoio del tipo previsto dalla normativa vigente, ove non presenti, come già specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Le aree esterne di pertinenza dei locali di produzione pasti dovranno essere tenute costantemente pulite da carte, foglie secche, ecc.

Il personale dovrà essere formato dall'I.A. sulle modalità d'utilizzo dei detersivi (concentrazioni, temperature delle soluzioni, ecc.); è fatto assoluto divieto detenere nelle zone di lavorazione, cottura e distribuzione pasti detersivi e materiale utilizzato per le pulizie (scope, ecc.). I detersivi e tutti i prodotti di sanificazione devono essere conservati in un locale apposito ed in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con regolare etichettatura.

L'I.A. è tenuta a provvedere alla pulizia e sanificazione di spogliatoi e servizi igienici unicamente utilizzati dal personale dell'I.A. Laddove è condivisibile con altre Imprese (o istituzioni) verrà effettuato con precisa turnazione imposta dall'A.S.M.

#### **11. DISINFESTAZIONE**

L'I.A. dovrà eseguire presso il Centro di Cottura Comunale, i Centri di Distribuzione e i locali di pertinenza degli asili nido, attraverso l'intervento di Imprese specializzate, interventi di disinfestazione secondo le modalità indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

L'I.A. dovrà disporre di un sistema di prevenzione e monitoraggio mensile, di un calendario minimo di interventi effettuati da Imprese specializzate nel settore. I trattamenti degli infestanti (roditori, topi e ratti, blatte, formiche ed altri insetti striscianti, parassiti delle derrate alimentari, insetti volanti ed ogni altro occasionale parassita) devono essere effettuati nell'intero impianto, comprese le aree esterne ed eventuali sotterranei o tetti.

#### **NOTE**

Tutte le disposizioni operative del Centro di Cottura Comunale, degli Asili nido e dei Centri di Distribuzione pasti sono soggette a periodica verifica dell'A.S.M.

L'Impresa per accettazione \_\_\_\_\_  
(timbro e firma)