

DISCIPLINARE TECNICO

Art. 1 – Oggetto del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà, come descritto in seguito prevalentemente mediante la preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti in legume refrigerato, presso il domicilio degli utenti assistiti e presso alcuni centri multifunzionali e in parte mediante il convenzionamento con ristoranti e/o self-services presenti sul territorio cittadino.

Il servizio a domicilio consiste nella preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti in legume refrigerato presso il domicilio degli utenti assistiti dai Servizi Sociali della Città di Torino e presso alcuni centri multifunzionali, nonché nella gestione attraverso supporto informatico del servizio medesimo e dei pagamenti, come meglio specificato al successivo art. 8.

La produzione dei pasti dovrà avvenire con la tecnologia del legume refrigerato, basato sulle seguenti fasi produttive:

- 1) Cottura dei componenti il pasto, seguita da immediato raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di +4°C al cuore del prodotto;
- 2) Stoccaggio tra -2° e +4° C;
- 3) Trasporto in legume refrigerato che dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura che a destino dell'utente non dovrà superare i 10°.

Al ricevimento da parte dell'utente dovrà seguire, a cura dell'utente stesso, la riattivazione del prodotto tramite forno a microonde, fornito dalla ditta affidataria.

La stessa dovrà inoltre garantire il convenzionamento con almeno 2 ristoranti e/o self-services in ogni servizio territoriale, presso i quali gli utenti che lo desiderino, possano consumare il pasto in alternativa al servizio a domicilio, con controllo e aggiornamento degli elenchi di tali locali da far pervenire quadrimestralmente agli Uffici preposti della Divisione Servizi Sociali.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla stampa ed alla consegna ai Servizi Sociali territoriali di pieghevoli informativi contenenti la descrizione del servizio fornito con le fasce orarie di consegna suddivise per zona, il nome e l'indirizzo dei locali convenzionati.

Il servizio è rivolto mediamente a:

- circa n. 80 utenti a domicilio a cui dovrà essere consegnato giornalmente n. 1 pranzo e n. 1 cena

- circa n. 70 utenti che fruiranno di n. 1 pasto presso i locali convenzionati

La fornitura complessiva ammonta pertanto ad una media di circa 230 pasti giornalieri: circa 160 domiciliari (pranzo e cena con un'unica consegna) e circa 70 presso i locali convenzionati, distribuiti nelle 8 Circoscrizioni territoriali del Comune; la media degli utenti distribuiti sul territorio è la seguente:

- Circ. 1 “Centro – Crocetta” (Serv. Sociali 1) – **49** utenti
 Circ. 2 “Santa Rita – Mirafiori Nord” (Serv. Sociali 2 e 10) - **28** utenti
 Circ. 3 “San Paolo – Cenisia – Cit Turin – Pozzo Strada” (Serv. Sociali 3) - **20** utenti
 Circ. 4 “San Donato – Parella” (Serv. Sociali 4) - **26** utenti
 Circ. 5 “Borgo Vittoria – Madonna di Campagna – Lanzo – Lucento – Vallette” (Serv. Sociali 5) - **25** utenti
 Circ. 6 “Regio Parco – Barriera di Milano – Falchera” (Serv. Sociali 6) - **25** utenti-
 Circ. 7 “Aurora – Vanchiglia – Madonna del Pilone” (Serv. Sociali 7) - **20** utenti
 Circ. 8 “San Salvario – Cavoretto – Borgo Po” (Serv. Sociali 8 e 9) - **30** utenti

Per Servizi Territoriali si intendono i dieci Servizi Sociali presenti sul territorio comunale come appena descritto.

La prenotazione dei pasti è a totale carico dell'Aggiudicatario che potrà procedere a nuove attivazioni solo a seguito di comunicazione scritta da parte dei Servizi Sociali territoriali, mentre in caso di utenti già fruitori del servizio ed in attesa della comunicazione di rinnovo della prestazione, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire comunque i pasti richiedendo contestualmente al Servizio Sociale territoriale, competente per il singolo caso, la trasmissione del modulo di rinnovo.

Il suindicato numero dei pasti e la relativa distribuzione sul territorio cittadino, ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'intera durata dell'appalto, sia in relazione alla quantità sia in relazione alla dislocazione.

L'Amministrazione si riserva di richiedere all'Aggiudicatario la disponibilità a fornire i pasti presso gli “Spazi Anziani” di cui alla Deliberazione C.C. Mecc. n. 2009 05739/019 del 30.11.2009 e s.m.i e altre sedi che verranno eventualmente indicate.

Art. 2 – Obblighi dell'aggiudicatario

Il servizio a domicilio comprenderà la fornitura in linea refrigerata del pranzo e della cena, che dovranno essere consegnati tutti i giorni della settimana, dal lunedì al sabato, secondo le prenotazioni effettuate, in accordo con i servizi e con l'utenza in carico.

Per le domeniche ed i giorni festivi infrasettimanali è ammessa la consegna il giorno precedente, purchè l'intervallo di consegna non superi i due giorni.

I menù per il pranzo e per la cena dovranno essere predisposti trimestralmente dalla ditta affidataria, che si impegna a tal fine a mettere a disposizione una dietista, e trasmessi per conoscenza al Servizio Anziani e tutele e al Servizio Disabili della Divisione Servizi Sociali. A titolo puramente esemplificativo, si allegano al presente capitolato menù settimanali del pasto tipo da erogare a pranzo (allegato 17). I suddetti Servizi potranno avvalersi del contributo, in termini di proposte, suggerimenti e gradimento, espresso dagli utenti fruitori dei pasti e dei loro familiari.

I Servizi Territoriali dovranno comunicare tempestivamente le eventuali sospensioni/chiusure di ogni singolo utente in modo da consentire alla Ditta aggiudicataria l'interruzione immediata della fornitura.

La ditta aggiudicataria dovrà assegnare ad ogni utente un fornetto a microonde, in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE), in comodato d'uso gratuito, per riscaldare i pasti forniti.

L'Aggiudicatario dovrà garantire in unica consegna i pasti del pranzo e della cena, fra le ore 8,30 e le ore 13,00. Al fine di garantire il più possibile la presenza dell'utente per il ritiro del pasto, la Ditta aggiudicataria dovrà programmare la consegna suddividendo la Città in 4 zone con le relative fasce orarie che dovranno essere comunicate per iscritto agli utenti.

I pasti saranno confezionati in monoporzione in piatti monouso per alimenti e dovranno essere etichettati con il nome e cognome dell'utente. Ogni singolo piatto, contenente una portata del menù prescelto, e il menù per la cena, secondo quanto proposto dalla ditta, sarà confezionato con idoneo materiale per garantire l'igienicità e la refrigerazione. Le singole portate che compongono il pasto saranno racchiuse in un apposito contenitore di polistirolo a perdere per alimenti, debitamente personalizzato, secondo i termini di legge. Pane, frutta e bevanda saranno confezionati separatamente.

I singoli pasti prenotati e confezionati come sopra descritto, saranno inseriti per il trasporto finale in un contenitore coibentato, atto a garantire il mantenimento della temperatura del pasto sino alla consegna.

Art. 3 – Norme in materia di personale ed organizzazione

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, reperibile anche nei giorni festivi, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti del Servizio Anziani della Divisione Servizi Sociali.

Il referente dovrà rendersi disponibile per incontri quadrimestrali con i referenti del Servizio Anziani della Divisione Servizi Sociali, al fine di affrontare eventuali problematiche organizzative, gestionali e tecniche.

In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente

Il personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto sia con gli utenti sia con il personale presente presso i centri e non dovrà in alcun modo assumere atteggiamenti scorretti o offensivi nei loro confronti.

Inoltre l'Impresa Aggiudicataria dovrà designare un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio, per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

Art. 4 – Informazione agli utenti

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti

- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

In fase di esecuzione il fornitore deve produrre alla Divisione Servizi Sociali un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Art. 5 – Accessi

L'Impresa Aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altri soggetti da essa autorizzati, sia presso le cucine sia presso i magazzini e laboratori, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa Aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati del controllo dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa Aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

Art. 6 - Locali convenzionati

Come specificato all'art. 1, la ditta affidataria dovrà mettere a disposizione almeno due ristoranti e/o self-services convenzionati per ogni Servizio territoriale, presso i quali gli utenti potranno fruire di un pasto indicativamente equivalente alla composizione riportata al successivo art. 9.

La ditta partecipante dovrà presentare allegata all'istanza l'elenco dei locali che intende convenzionare al momento dell'aggiudicazione, nonché l'impegno firmato dal titolare del locale a convenzionarsi in caso di aggiudicazione.

Tale servizio non comporta prenotazioni. Gli utenti saranno muniti di apposita card-mensa, le cui modalità di utilizzo sono specificate nel successivo art. 8.

In ogni Servizio Sociale territoriale dovrà essere garantito in ogni periodo dell'anno ed in ogni giorno della settimana, l'apertura di almeno 1 locale, con controllo e aggiornamento degli elenchi di tali locali da far pervenire semestralmente alla Città di Torino agli Uffici preposti della Divisione Servizi Sociali .

L'Aggiudicatario potrà modificare l'elenco dei locali convenzionati, stipulando nuove convenzioni con esercizi aggiuntivi o sostitutivi, per ragioni inerenti alla qualità delle prestazioni, disservizi e/o cambi di gestione.

Di ogni variazione dovrà essere data preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, onde consentire una puntuale informazione agli utenti interessati.

L'aggiudicatario dovrà altresì impegnarsi a stipulare nuove convenzioni con altri esercizi, qualora la Città di Torino segnali eventuali disservizi dei locali convenzionati, oppure aumenti

il numero degli utenti.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà nessun obbligo nei confronti dei titolari dei locali convenzionati; la Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a tenere il Comune di Torino indenne da ogni eventuale pretesa degli stessi.

L'aggiudicatario sarà tenuto altresì a comunicare alla Città di Torino eventuali irregolarità ed abusi che dovessero verificarsi negli esercizi convenzionati, comprese illecite richieste di quote aggiuntive al costo del pasto previsto dal capitolato e/o rifiuti immotivati all'erogazione del pasto.

L'aggiudicatario dovrà garantire una forma di pubblicità (esempio locandine) sulle condizioni del servizio (es. composizione del pasto) presso gli stessi esercizi convenzionati.

L'aggiudicatario dovrà altresì garantire che gli esercizi convenzionati siano in possesso di licenze alla somministrazione di bevande ed alimenti, in conformità alle norme igienico-sanitarie e alle autorizzazioni di legge vigenti, di cui l'aggiudicatario stesso dovrà presentare copia alla Divisione Servizi Sociali.

In caso di inosservanza delle regole contrattuali da parte degli esercizi convenzionati verranno applicate le penalità come specificato all'art. 16 del Capitolato.

I locali convenzionati dovranno essere dotati, a carico dell'aggiudicatario, di apposito lettore card, in quanto all'utente verrà fornito il pasto subordinatamente alla transazione elettronica della card mensa in suo possesso.

Art. 7– Tipologia e dimensione dell'utenza

I destinatari del servizio in oggetto sono gli anziani autosufficienti, non autosufficienti e i disabili seguiti dai servizi Sociali della Città, oltreché i soggetti seguiti dall'ASL Città di Torino, secondo quanto previsto nell'Accordo di Programma, come specificato nella deliberazione C.C. citata al precedente art. 1.

Il numero presunto giornaliero dei pasti è di circa **230** (circa 160 domiciliari e circa 70 presso i locali convenzionati), e comprende circa 20 diete personalizzate per gli utenti con particolari patologie; il numero delle suddette diete è puramente indicativo e potrà subire variazioni nel corso della durata del contratto.

Il volume presunto dei pasti forniti annualmente è di circa 84.000.

Il suindicato numero dei pasti e il relativo volume di utenza, ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'intera durata dell'appalto, sia in relazione alla quantità sia in relazione all'utenza gestita.

Art. 8 – Servizio informatico di supporto e modulistica

L'aggiudicatario dovrà dotarsi di un sistema informatico di supporto per la gestione del servizio finalizzato all'erogazione ed al pagamento di pasti fruiti sia a domicilio sia presso i ristoranti convenzionati, tramite l'utilizzo da parte del singolo utente di una card personalizzata.

Il supporto informatico dovrà possedere le caratteristiche e garantire le funzionalità descritte nell'allegato 2 al presente Capitolato; a tal fine l'aggiudicatario dovrà produrre una documentazione sufficientemente dettagliata del sistema informativo offerto, dell'infrastruttura di rete e delle caratteristiche tecniche in relazione alla card e ai pos (indicazione marca/modello, schede tecniche ecc) installati presso i locali convenzionati.

Si richiede inoltre che all'interno della documentazione fornita, siano presenti:

- una tabella riassuntiva con l'indicazione della pagina nella quale si possano riscontrare i requisiti richiesti

- l'indicazione dell'indirizzo web sul quale poter accedere per visionare il sistema informativo offerto per lo svolgimento del servizio, la predisposizione di dati prova e di almeno due utenze di accesso o in alternativa di una "demo" che illustri le funzionalità messe a disposizione.

L'aggiudicatario s'impegnerà, inoltre, a recepire la modulistica in uso presso la Divisione Servizi Sociali e i servizi decentrati per le comunicazioni inerenti i flussi di attivazione, sospensione, rinnovo e chiusura del servizio ristorazione, con la possibilità di presentare eventuali proposte per semplificare e velocizzare ulteriormente i flussi di lavorazione e informazione tra Ditta e Servizi, al fine di migliorare l'efficienza e il controllo del servizio erogato.

In relazione ai flussi della modulistica, l'aggiudicatario s'impegnerà a recepire le eventuali variazioni del servizio rispetto a sospensioni, riattivazioni o chiusure pervenute attraverso specifico modulo entro le ore 17 del giorno feriale antecedente al servizio stesso.

Per le nuove attivazioni, come già anticipato all'art. 2, l'aggiudicatario potrà procedere solo in presenza di una preventiva comunicazione scritta da parte della Divisione Servizi Sociali, contestuale alla richiesta del rilascio della smart card.

Art. 9 – Struttura del menù tipo

Pranzo

- un primo piatto a scelta fra due
- un secondo piatto a scelta fra due
- un contorno a scelta fra due
- pane o grissini
- frutta fresca o cotta o yogurt o budino o dolce o succo di frutta (cc.200)
- acqua minerale cl. 50 (confezione individuale) o cl. 100 (periodo estivo)
- latte cl. 50

Cena

- un primo piatto con contorno
oppure
- un secondo piatto con contorno
- frutta
- pane
- acqua minerale cl. 50 (confezione individuale) o cl. 100 (periodo estivo)

L'utente sceglie mensilmente il menù, utilizzando un modulo consegnato dall'addetto che porta il pasto e che successivamente dovrà ritirarlo compilato.

Art. 10 – Diete speciali e menù alternativi

Su segnalazione medica l'aggiudicatario dovrà predisporre per le persone portatrici di patologie che comportino una alimentazione particolare, diete speciali, previo accordo con il Responsabile dell'esecuzione.

Su richiesta, dovranno essere forniti pasti vegetariani o pasti alternativi per motivi di ordine etnico-religioso o di stile alimentare personale.

Art. 11 - Diete in bianco

L'aggiudicatario si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di dieta speciale, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso all'olio, verdura lessa (patata o carota), pollo lesso (coscia) o pesce lesso all'olio o omogeneizzato di carne, frutta fresca (mela o pera) o frutta cotta o mousse o omogeneizzato di frutta.

DISPOSIZIONI RELATIVE AI PASTI IN LEGAME REFRIGERATO

Art. 12 - Accessi

L'Impresa Aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altri soggetti da essa autorizzati, sia presso le cucine sia presso i magazzini e laboratori, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa Aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati del controllo dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa Aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

13 – Centro di cottura

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario *dovrà* utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzato alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

Detto stabilimento dovrà essere ubicato in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche indicate al successivo art. 14.

E' fatto assoluto divieto alla Impresa Aggiudicataria di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

14 – Consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati ***fra le ore 8,30 e le ore 13,00***, come definito al precedente art.2.

Come già indicato nell'art. 2, la ditta aggiudicataria dovrà assegnare ad ogni utente un fornello a microonde in comodato d'uso gratuito, per riscaldare i pasti forniti in legume refrigerato e l'incaricato alle consegne giornaliere dovrà essere a disposizione per illustrare le modalità di utilizzo del fornello, nonché per consigli e/o suggerimenti per riscaldare al meglio i pasti forniti.

15 – Mezzi e piano di trasporto

Per ciò che attiene al trasporto dei pasti veicolati, i mezzi di trasporto utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria, devono essere del tipo a basso impatto ambientale, secondo quanto stabilito all'art. 5.3.3. dei CAM di cui al Decreto Ministeriale 25/07/2011 pubblicato sulla G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, ossia veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici o ibridi.

L'aggiudicatario dovrà fornire prima dell'avvio del servizio alla Divisione Servizi Sociali una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

I mezzi devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e REG CE 852/2004 e s.m.i. nonché alla normativa vigente che regola il settore dei trasporti.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'Impresa Aggiudicataria è vincolata al piano per il trasporto e consegna dei pasti al domicilio dell'utente, nelle fasce orarie previste al precedente art. 14.

Il piano deve prevedere la riduzione al minimo dei tempi di percorrenza e del conseguente impatto ambientale, al fine altresì di salvaguardare le caratteristiche dei pasti. Il piano deve contenere l'indicazione del mezzo e targa, l'orario di partenza dal centro di cottura, l'oggetto del trasporto (pasto veicolato, altro) e l'orario di consegna.

Il piano, sottoscritto dal legale rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria, deve essere trasmesso prima dell'avvio dell'appalto e annualmente al DEC nei termini stabiliti dall'Amministrazione Comunale unitamente all'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazione della targa, anno d'immatricolazione, tipologia di alimentazione, proprietà del mezzo, elenco nominativo degli autisti con tipologia di patente e tipologia di relazione con l'Impresa Aggiudicataria; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente.

Gli automezzi dovranno recare la scritta esterna " *Città di Torino – Trasporto pasti **Utenza Domiciliare***".

16 – Menù ed eventuali variazioni

L'Aggiudicatario dovrà articolare i menù in quattro settimane per ciascuna stagione dell'anno.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, con preavviso di 15 giorni, in accordo con il Servizio Anziani e Tutele ed il Servizio Disabili della Divisione Servizi Sociali, tenendo conto della situazione climatica del momento e della stagionalità delle derrate.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (allegato 18) e qualità previste nelle Tabelle Merceologiche (allegato 19) e dovranno rispettare i limiti di contaminazione microbica previsti nell'allegato 20. I Suddetti allegati formano parte integrante del presente capitolato e sono stati visionati ed approvati dai Servizi della Divisione Servizi Sociali.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con la Divisione Servizi Sociali e comunicata per lettera anticipata a mezzo fax. Nessuna variazione potrà essere apportata senza detta autorizzazione.

E' facoltà della Divisione Servizi Sociali richiedere eventuali variazioni del menù.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, sulla base anche di specifica rilevazione del grado di soddisfazione.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'aggiudicatario deve essere preventivamente autorizzato dalla Divisione Servizi Sociali e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato M).

17- Quantità in volumi e in pesi

L'Aggiudicatario, per la fornitura dei pasti, deve predisporre ed inviare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, e comunque entro l'inizio del servizio, una tabella alla Divisione Servizi Sociali relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, dalla quale risulti la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, nel rispetto delle grammature indicate nell'allegato al presente capitolato.

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla Divisione Servizi Sociali.

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 18 - Caratteristiche delle derrate alimentari

18.1 – Riferimenti normativi

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 852, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene ed alle disposizioni dettate dai CAM relative alle specifiche tecniche di base per produzione di alimenti e delle bevande (art. 5.3.1), come recepite nelle tabelle merceologiche.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (allegato 19) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato 20).

Le derrate biologiche utilizzate, indicate nelle allegate Tabelle merceologiche (allegato 19) devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

18.2 - Etichettatura

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs 109/92 e s.m.i, Reg. CEE 178/2002, D.Lgs 114/06 e Reg CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Impresa Aggiudicataria devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

18.3 - Conservazione delle derrate

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'Impresa Aggiudicataria, destinati al Comune di Torino, devono essere chiaramente identificabili come "prodotti destinati al Comune di Torino".

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a produzione integrata.

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio si richiede l'applicazione della rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio "FIFO" (First in First out): i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

I prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria e nelle cucine e nei refettori delle scuole devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati; mentre per i prodotti non conformi per shelf-life superata, l'Impresa Aggiudicataria deve individuare e documentare la destinazione d'uso secondo procedura documentata.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

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

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

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.

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.

18.4 - Conservazione campioni

Al fine di garantire la rintracciabilità del pasto l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporne rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore; qualora la scadenza delle 48 o 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

18.5 - Livello della qualità igienica. Riciclo.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica (allegato 20).

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere l'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.
 L'aggiudicatario è tenuto a presentare diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo e firmati dal rappresentante legale.
 Le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.
 E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

18.6 - Approvvigionamento e trasporto generi alimentari

La ditta aggiudicataria è tenuta a rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) l'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura e spese della Ditta; essi dovranno essere delle migliori qualità, prodotti dalle migliori marche e fare riferimento alle caratteristiche riportate nell'allegato I.
- b) la ditta dovrà comunicare al Comune di Torino le marche dei prodotti di cui si intende far uso con l'avvertenza che dovrà trattarsi di generi freschi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia;
- c) 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, anche regionale, in materia. Il pane e la frutta devono essere trasportati secondo le norme di legge.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto, ad eccezione di pasti comunque destinati alla Città di Torino.

Art. 19 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;
- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura;
- le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.

Art. 20 – Manipolazione, cottura e preparazione.

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

La competenza professionale dell'aggiudicatario deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradimento e di soddisfazione dell'utenza.

L'aggiudicatario dovrà obbligatoriamente applicare proprie procedure operative elaborate espressamente per la produzione refrigerata nel rispetto dello specifico manuale di autocontrollo aziendale. Copia del manuale H.A.C.C.P. relativo a tutte le fasi del processo produttivo, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro trenta giorni dall'avvio del servizio.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, E' consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene la cottura.
- Per il formaggio grattugiato previa autorizzazione dell'Amministrazione, sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo.
E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- L'affettatura e porzionatura di salumi, prosciutti ed affini può essere effettuata il giorno precedente il consumo in presenza di un Flusso HACCP che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'Amministrazione. E' eventualmente consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: Fritest, tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato. Per la cottura devono essere utilizzati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 21 – Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve

essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

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 extra vergine d'oliva.

Esclusivamente a fini tecnologici atti ad evitare fenomeni di incollamento della pasta, è ammesso l'utilizzo di olio monosemi e di girasole in fase di confezionamento.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n° 1 dell'11 gennaio 1991.

Art. 22- Linea refrigerata

Tutti gli alimenti devono essere preparati con modalità differita rispetto al momento del consumo. Ad ogni termine di ciascun ciclo di cotture si procede immediatamente all'abbattimento rapido della temperatura del cibo, sino a + 10°C al cuore del prodotto, raggiunta in 90 minuti circa. Alla fase di abbattimento rapido segue lo stoccaggio e conservazione in apposite celle frigorifere dedicate a -2°C / + 4°C e monitorate automaticamente 24 h giorno. Durante questa fase nessuna parte dell'alimento deve pervenire al congelamento.

Dalla produzione al consumo dei prodotti cotti ed abbattuti non deve intercorrere un periodo superiore da tre a cinque giorni, compresi i giorni di produzione e di consumo. La conservazione dei pasti refrigerati deve essere effettuata in celle di conservazione opportunamente dimensionate e provviste di monitoraggio in continuo e protette con sistemi di continuità per emergenza all'alimentazione principale.

I diversi componenti i pasti refrigerati stoccati in cella frigorifera, devono essere accompagnati da identificazione relativa alla giornata di produzione, nel rispetto della normativa vigente sulla rintracciabilità ed in linea con i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Art. 23 - Igiene del personale

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

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Impresa Aggiudicataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro a manica lunga e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso, mascherina e apposite calzature.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio 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.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

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

Devono essere fornite dall'Impresa Aggiudicataria indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura 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.

Art. 24 – Pulizia, sanificazione e rifiuti.

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di cottura sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere oggetto di specifica procedura. L'aggiudicatario è tenuto a trasmettere all'Amministrazione la procedura corredata di documentazione tecnica (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'aggiudicatario, inoltre è tenuto a trasmettere alla Divisione Servizi Sociali la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla Divisione Servizi Sociali prima della sua introduzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e/o nelle schede tecniche.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Come previsto dai CAM, l'impresa Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'aggiudicatario dovrà comunicare, prima dell'avvio dell'appalto, nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata alla Divisione Servizi Sociali la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta.

E' ammesso lo svolgimento di operazioni di sanificazione tra una lavorazione e l'altra in caso di utilizzo promiscuo della medesima attrezzatura (bollitori, cuocipasta, affettatrici).

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art. 25 – Imballaggi

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in

modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata, in conformità a quanto indicato all'art. 5.3.6 dei CAM.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%⁷.

L'aggiudicatario dovrà comunicare al DEC la descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 26 – Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.