



## CITTA' DI TORINO

**DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI – SERVIZIO ACQUISTO BENI E SERVIZI**

---

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021**

#### **Allegato n. 2i - INDICAZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DEI PASTI DI EMERGENZA NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO**

Nell'impossibilità di utilizzare il refettorio per la somministrazione dei pasti nelle scuole dell'obbligo, a causa di situazioni di emergenza sopravvenute e imprevedibili (es. allagamento derivante da rotture tubazioni o abbondanti piogge, ecc.) o per l'indifferibilità dell'esecuzione di lavori è indispensabile provvedere a tale incombenza direttamente nelle classi, con le seguenti indicazioni operative:

#### **a) Pasti da vitto comune e menu alternativi:**

##### **1) - 1° Giorno**

1.1 - provvedere alla fornitura di pasti in monorazione, serviti in legame "freddo", utilizzando contenitori all'uopo destinati a chiusura ermetica – conformi alle prescrizioni previste dalla Sezione 2 - nelle quali deve essere posto anche il pane. Se, per motivi di carattere tecnico-operativo non si possano utilizzare tali vaschette per il pane, sono ammesse confezioni sigillate ermeticamente di pane, grissini o crackers in confezioni singole. L'acqua deve essere fornita in bottiglie sigillate nelle quantità previste dal Capitolato d'appalto. Il menù da adottarsi della durata di almeno 5 giorni viene comunicato alla ditta all'atto del verificarsi dell'emergenza, salvo eventuali variazioni da concordare in base alla situazione specifica.

1.2 – nel caso non sia possibile attuare la soluzione di cui al p .1.1. le aziende devono fornire agli utenti i "sacchetti confezionati" la cui composizione è indicata nelle tabelle dietetiche (*Allegato 2c* al Capitolato d'appalto);

1.3 - qualora vi sia l'oggettiva impossibilità di attuare le soluzioni prospettate al p.1.1 e 1.2 a causa dell'immediatezza dell'emergenza, le ditte possono far fronte alle necessità, in via del tutto eccezionale e nel rispetto dei pasti alternativi, con prodotti alimentari confezionati per il cui mantenimento non occorrono attrezzature riscaldanti o refrigeranti.

##### **2) - 2° Giorno**

2.1 - dal secondo giorno in poi le ditte devono provvedere alla fornitura dei pasti di cui al p. 1.1. Se il numero degli utenti è particolarmente significativo e pone effettivi problemi per la fornitura delle derrate alimentari richieste per l'allestimento dei piatti in legame "freddo", è ancora consentita la fornitura dei sacchetti confezionati di cui al p. 1.2;

##### **3) Dal 3° giorno in poi**

3.1 - le aziende devono necessariamente fornire i pasti di cui al p. 1.1

#### **b) Diete speciali**

Le diete speciali (sia "complete" sia "parziali") devono comunque essere garantite sin dal primo giorno in legame refrigerato con riattivazione tramite forno a microonde.

Le diete “parziali”, in particolare, hanno uno schema dietetico che, in situazioni normali, non prevede la sostituzione di tutte le portate in quanto, per alcune di esse, è possibile attingere dal vitto comune. In una situazione di emergenza, in cui il menu previsto è inattuabile, occorre che i piatti da “vitto comune” siano allestiti direttamente nel centro di cottura come la rimanente parte della dieta speciale. In tal modo anche le diete “parziali” diventano, in tali situazioni, diete “complete” in cui tutte le componenti del pasto sono riattivabili mediante fornello microonde.

Il fornello a microonde, quando il refettorio è totalmente inagibile, deve essere allocato in locale idoneo (zona non di intenso passaggio come, ad esempio, i corridoi della scuola) identificato dal Capo istituto di comune accordo con la ditta fornitrice dei pasti.

### **c) Utensileria**

Quando non è agibile nella scuola l'area lavaggio del refettorio, le aziende di ristorazione devono anche provvedere alla sanificazione dell'utensileria eventualmente utilizzata nel corso del servizio presso i propri centri lavaggio degli stabilimenti.

### **d) Svolgimento del servizio**

Sin dal primo giorno la ditta fornitrice dei pasti deve farsi carico:

- 1) della pulizia delle aule e della sanificazione dei banchi nei quali gli utenti devono consumare i pasti previa collaborazione col personale statale che deve rendere pienamente accessibili le aule facendo temporaneamente uscire gli allievi sino alla conclusione delle operazioni di pulizia;
- 2) delle operazioni attinenti alla distribuzione dei pasti previsti alla lett. a) p.1.1, 1.2, 1.3;
- 3) alla consegna di tutto il materiale occorrente per il consumo dei pasti (tovagliette, stoviglie, bicchieri e tovaglioli); tale materiale dev'essere conforme a quanto previsto nella Sezione 2.
- 4) al ripristino dei locali utilizzati provvedendo allo smaltimento dei rifiuti organici e inorganici conseguenti al consumo del pasto;
- 5) della rimozione di eventuali residui di cibo da tavoli e pavimenti (briciole) previa collaborazione del personale statale di cui al p.1).

E' compito del personale della scuola provvedere alla sorveglianza durante l'espletamento del servizio.

### **e) Comunicazione all' A.S.L. – S.I.A.N.**

Ai sensi della circolare n. 79 del 16.10.1980 del Ministero della Sanità, si rammenta che sono esclusi dal regime dell'autorizzazione sanitaria (ora D.I.A. ora S.C.I.A.) i “locali in cui non si producono né si preparano sostanze alimentari” come quelli “in cui si consumano cibi preparati altrove, ancorché vengano riscaldati, sempre nelle confezioni originali a chiusura ermetica, all'atto della somministrazione”.

Ciononostante, nel caso dell'attivazione della procedura il Servizio di Ristorazione Scolastica provvede a effettuare tempestivamente apposita comunicazione in proposito all'A.S.L. –S.I.A.N., indicando la scuola di riferimento.