

DISCIPLINARE TECNICO LOTTO 1

ART. 1 – DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

1.1 – Oggetto del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e trasporto, presso le mense benefiche convenzionate con la Città di Torino, del pasto di mezzogiorno.

Durante il periodo estivo (da lunedì a venerdì) l'Aggiudicatario dovrà occuparsi anche della distribuzione presso una sede messa a disposizione dall'Amministrazione.

Il servizio prevede 3 tipologie di pasto (completo, ridotto, da asporto) aventi le caratteristiche specificate all'art. 4.3.

Il numero dei pasti indicati all'articolo 1.2 ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, che si riserva la facoltà, nel corso dell'appalto, di apportarvi variazioni in aumento o in diminuzione, sia nel caso di trasferimenti, chiusure (permanenti o temporanee) o aperture di Mense Benefiche, sia durante periodi di minor affluenza degli utenti (estate).

Il servizio deve essere erogato per 365 giorni all'anno, quindi tutti i giorni della settimana, dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali secondo le modalità di seguito illustrate.

1.2 – Elenco dei centri mensa e dimensione dell'utenza

La Città di Torino ha una collaborazione decennale con alcune Istituzioni che gestiscono mense benefiche tramite i loro volontari offrendo così un servizio fondamentale per le persone in condizione di fragilità economica ed in particolare per le persone senza dimora.

La consegna dei pasti dovrà pertanto avvenire presso le sottoelencate strutture (o presso le nuove sedi in caso di trasferimento) e per i quantitativi presunti indicati:

Istituzioni benefiche	N° Pasti giorno	Giorni fornitura	N° Pasti anno
Mensa Parrocchia "Sacro Cuore" Via Brugnone 3 (FERIALE da lunedì al sabato esclusi festivi infrasettimanali)	130 (completi)	304	39.520
Mensa "Sant'Alfonso" Via Netro 5 (FERIALE da lunedì al sabato esclusi festivi infrasettimanali)	80 (ridotti)	278	22.240
Mensa "Sant'Antonio" Via Sant'Antonio da Padova 7 (FERIALE da lunedì al sabato esclusi festivi infrasettimanali)	100 (completi)	304	30.400

Mensa "Servizi Vincenziani" Via Saccarelli 2 (DOMENICHE e festivi infrasettimanali)	250 (ridotti)	61	15.250
Ass.ne Opera Messa del Povero "Centro Andrea" Via Guinicelli 4 (DOMENICHE e NATALE)	250 (ridotti)	53	13.250
Totale pasti completi annui			69.920
Totale pasti ridotti annui			50.740
TOTALE PASTI ANNUI			120.660

Ogni variazione numerica dei pasti dovrà essere comunicata dai referenti delle istituzioni benefiche alla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e concordata con il Servizio Economato.

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.

1.3 – Tipologia del servizio

I pasti, in monorazione, dovranno essere preparati presso il centro cottura della ditta e trasportati, utilizzando contenitori termici e mezzi di trasporto adeguati, come meglio specificato al successivo art. 5.9.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la conversione da monorazione a multirazione nel caso dovessero manifestarsi esigenze diverse presso le mense benefiche, in tal caso per le modalità di confezionamento e trasporto l'aggiudicatario dovrà fare riferimento alle norme vigenti di legge. I pasti variano con il variare delle stagioni e secondo la tabella allegata (allegato O1).

In sostituzione della fornitura di pasti caldi, potrà essere richiesta la fornitura di pasti da asporto aventi le caratteristiche indicate al successivo art. 4.3.

Durante il periodo estivo (presumibilmente per un massimo di due mesi e mezzo) è prevista l'apertura di una mensa sostitutiva nei giorni feriali (da lunedì a venerdì, il venerdì vengono distribuiti i pasti d'asporto per il sabato e la domenica), tale mensa è collocata in Via Ghedini 6, ovvero in altra sede individuata dalla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà. L'Aggiudicatario dovrà provvedere, con proprio personale, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione, anche alla distribuzione dei pasti e alla cura, pulizia e riordino degli spazi accessori e degli spazi dedicati a tale servizio al termine della distribuzione, secondo le norme vigenti.

I pasti per la Mensa Parrocchia "Sacro Cuore" e per la Mensa Sant'Antonio saranno completi; per le altre mense ridotti, durante il periodo estivo i pasti richiesti per la mensa estiva di Via Ghedini n. 6 - o altri locali individuati dall'Amministrazione - saranno completi. La Mensa Parrocchia "Sant'Alfonso" dovrà ricevere al venerdì oltre ai pasti monorazione per la giornata anche i pasti da asporto per il sabato.

1.4 – Tipologia dell'utenza

I destinatari del servizio in oggetto sono adulti in difficoltà senza dimora, seguiti dalle Associazioni di Volontariato convenzionate e/o segnalati dai Servizi Sociali della Città di Torino.

Il numero presunto giornaliero dei pasti è di circa 310 per i giorni feriali, 500 per la domenica e 250 per i festivi.

Il volume presunto dei pasti forniti annualmente è di circa **120.660**.

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.

1.5 - Utilizzo centro di cottura e magazzino

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

Detti stabilimenti dovranno essere ubicati in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche indicate al successivo art. 2.2.

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.

ART. 2 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

2.1 – Oneri inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto dei pasti e al lavaggio dei contenitori termici, ove previsti, sono a totale carico dell'Aggiudicatario. Sono a totale carico dell'Aggiudicatario anche i piatti, le posate e i bicchieri a perdere.

Resta altresì a carico dell'Aggiudicatario la fornitura di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, utilizzati per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

I menù dovranno essere predisposti trimestralmente dalla ditta affidataria, che si impegna a tal fine a mettere a disposizione un dietista, e trasmessi per conoscenza al Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà Divisione Servizi Sociali. A titolo puramente esemplificativo, si allegano al presente capitolato menù settimanali del pasto tipo da erogare (allegato O1).

Il Servizio comunicherà tempestivamente le eventuali sospensioni/chiusure di ogni singola mensa benefica, in modo da consentire alla Ditta aggiudicataria l'interruzione immediata della fornitura.

2.2 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati dalla ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri indicati all'art. 1.2.

La consegna dovrà essere effettuata fra le ore 9,30 e le ore 10,30 di ogni giorno, al fine di mantenere la corretta temperatura delle portate. Gli orari della mensa sostitutiva estiva verranno concordati con il Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, l'orario di consumo dei pasti potrà essere anticipato alle 11,00 in relazione al numero dei fruitori del pasto, al fine di poter garantire la turnazione nel locale mensa.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, pena l'applicazione delle penali nei modi indicati nel Capitolato.

Per ogni punto, l'Aggiudicatario emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti, della descrizione delle derrate, dell'ora di consegna.

Il referente di ogni struttura è addetto al controllo di conformità quantitativo e qualitativo dei pasti consegnati, con le modalità illustrate nel Capitolato.

2.3 - Sistema di qualità

La documentazione del Sistema di qualità (derivante dalla certificazione richiesta nel Capitolato speciale art. 3, di cui l'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso), deve essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio in edizione controllata.

L'Impresa Aggiudicataria deve inviare al DEC annualmente copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure e fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

2.4 - Norme in materia di personale e organizzazione

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti indicati all'art 14 Capitolato Speciale.

L'Impresa Aggiudicataria deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, che manterrà i rapporti con l'Amministrazione Comunale, che deve essere in possesso di diploma attinente le materie della ristorazione collettiva e un'esperienza documentata almeno triennale di direzione di servizi di ristorazione rivolti a presidi socio sanitari o assistenziali.

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 referente dovrà rendersi disponibile per incontri quadrimestrali con i referenti del Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà della Divisione Servizi Sociali, al fine di affrontare eventuali problematiche organizzative, gestionali e tecniche.

Il personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto 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.

2.5 – Vestiario e igiene del personale

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

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, piercings, 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.

2.6 - Divieto di fumo

In ottemperanza alla vigente normativa, è vietato fumare in tutti i locali.

2.7 - Recupero degli avanzi non distribuiti

Nel rispetto della Legge 25 giugno 2003 nr. 155 (Buon Samaritano), su richiesta dell'Amministrazione comunale e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le razioni non distribuite di alimenti, che dovranno essere conservate dall'Impresa aggiudicataria in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati.

L'Amministrazione si riserva altresì, ai sensi della vigente normativa, di destinare le eccedenze summenzionate alle strutture di ricovero di animali da affezione, ovvero di attivare una sperimentazione per intercettare i pasti non consumati nella ristorazione collettiva - attualmente destinati allo smaltimento - al fine di permetterne l'utilizzo a fini solidaristici e ridurre la produzione dei rifiuti.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

3.1 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari

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 M) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato N).

In particolare le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione dei 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 altresì richiamate integralmente.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati; in merito, si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Si intendono altresì richiamate integralmente tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande.

3.2 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti

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.

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnati presso i Centri, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

ART. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENU'

4.1 – Menù ed eventuali variazioni

I menù stagionali sono articolati su due o quattro settimane; la data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dalla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato O1).

È 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 di sciopero, incidenti, interruzioni 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 effettuata e concordata con la Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, con comunicazione scritta via mail all'indirizzo: adulti@comune.torino.it

E' facoltà del Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà 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 dal Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato P1).

I piatti e le bevande, a tutela della salute e dell'incolumità degli ospiti, **non devono** mai contenere sostanze alcoliche.

4.2 - Quantità in volumi e in pesi

L'Aggiudicatario deve predisporre entro 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque entro l'inizio del servizio, una tabella (copia della quale dovrà essere inviata alla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà), relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, nel rispetto delle grammature indicate nell'allegato P1.

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla citata Divisione.

4.3 – Struttura del menù tipo

Pranzo completo

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane o grissini
- Frutta fresca o cotta o yogurt o budino o dolce o succo di frutta (cc. 200)
- Acqua minerale o latte o succo di frutta

Pranzo ridotto

- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane o grissini
- Frutta fresca o dolce o dolce al cucchiaino o succo di frutta
- Acqua minerale cl. 50 (confezione individuale) o cl. 100 (periodo estivo)
- Latte cl. 50 o succo di frutta (cc. 200)

Sacchetto d'asporto

- Insalata di riso in scatola o trancio di pizza rossa o rossa con formaggio gr. 150 minimo
- Uova sode o tonno o formaggio o carne in scatola
- Verdure o legumi in scatola conditi
- Pane
- Yogurt da bere
- Frutta fresca o dolce in trancio o dolce al cucchiaino
- Acqua minerale cl. 50 (confezione individuale) o cl. 100 (periodo estivo)
- Latte cl. 50 o succo di frutta (cc.200)

4.4 – Piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e in apposito locale a temperatura controllata.

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

4.5 – Introduzione di nuovi piatti

Nel caso di introduzione di nuove e/o diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa aggiudicataria deve presentare alla Divisione Servizi Sociali, le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti qualora non siano già previste nelle tabelle allegate (allegato P2).

4.6 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'Aggiudicatario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato O1) e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche (allegato P1) e nella qualità prevista dalle tabelle merceologiche (allegato M).

Il contenuto dei suddetti allegati è stato predisposto dalla Divisione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, che ne controlla il servizio.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte della suddetta Divisione, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. I menù non potranno essere modificati da parte dell'Aggiudicatario, se non previa intesa e autorizzazione della medesima Divisione.

I responsabili delle mense benefiche non potranno richiedere variazioni direttamente all'Aggiudicatario; eventuali variazioni dovranno essere concordate con il Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà . Qualsiasi comunicazione tra la Ditta e le Mense Convenzionate dovrà essere mandata in copia al Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà.

ART. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

5.1 - 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.

5.2 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004.

La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia presso il centro.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare al DEC, annualmente in copia controllata, i manuali di autocontrollo del Centro di cottura. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali.

Nel Centro deve essere presente un documento nel quale registrare tempestivamente le non conformità aziendali.

5.3 - Prove di cessione a caldo

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a +80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde ed, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (piatti in plastica biodegradabili destinati al servizio o destinati ai pasti dietetici, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, cucchiaio in plastica).

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati al DEC all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

5.4 - 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;
- la 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.

L'impresa aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nel centro di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.00.

5.5 - 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. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

5.6 – Rilevazione corpi estranei

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei, il personale della mensa benefica presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica al Servizio Prevenzione alle Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e all'Impresa Aggiudicataria.

Sulla base delle informazioni ricevute, si valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ad un incaricato dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà al ritiro di quanto ritrovato. A tal fine dovrà esser riposto il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Contestualmente il responsabile del centro provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta al Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

5.7 - Livello della qualità igienica

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

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.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

5.8 - 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 ortofruttilicoli 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 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.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra -2°C e +4°C.

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.

5.9 – Confezionamento e trasporto pasti

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.

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette monorazione termosaldate di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti per garantirne l'igienicità e il mantenimento del calore, da trasportare in legame caldo in contenitori isoterme in grado di garantire il mantenimento della temperatura tra i 60° e i 65°. Il secondo e il contorno devono essere collocati in vaschette provviste di separatore. I contenitori devono essere opportunamente identificati e deve essere riportato il nome della Mensa Benefica, il tipo di alimento, la quantità in peso ed il numero delle porzioni. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta per alimenti adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di

plastica. La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole, e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole, i sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla tracciabilità del prodotto.

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.

Su ogni automezzo utilizzato per l'espletamento del servizio, deve essere presente documentazione comprovante l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione; inoltre 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.

L'Aggiudicatario dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli Centri in modo da ridurre i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e di palatabilità dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato al D.E.C.

Gli automezzi dovranno recare la scritta esterna "*Città di Torino – Ristorazione- Trasporto pasti*"

5.10 - Rilevazione temperature

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,50°.

Nei centri il personale addetto al ricevimento dei pasti veicolati deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante tutta la fase di distribuzione, l' Impresa Aggiudicataria deve essere in grado di dimostrare che il limite critico stabilito nel manuale di autocontrollo per quanto riguarda l'accettabilità di temperatura sia degli alimenti caldi che di quelli freddi, sia rispettato per tutta la durata della fase distributiva.

Art. 6 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

6.1 - 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 da 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 le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per le 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.

6.2 - 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.

6.3 - Deroche per pasti veicolati

Con riferimento ai pasti veicolati, per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo. Essi sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo.

Art. 7 PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI ED IMBALLAGGI

7.1 - Pulizie, 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.

7.2 - 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%.

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 "Asserzioni 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. 12 – 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.