

DISCIPLINARE TECNICO

LOTTO 2

ART. 1 - DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

1.1 – Oggetto del servizio

Il servizio consiste nella:

- preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti in legume fresco-caldo e refrigerato, personalizzati ed adeguati alle esigenze particolari, anche temporanee, degli ospiti in regime residenziale e semiresidenziale della struttura comunale “Maria Bricca” sita in Via M. Bricca, 9

- gestione, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature affidati all’Impresa Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre, provvedere, su richiesta dell’Amministrazione Comunale e previo accordo con il competente Servizio della Divisione Servizi Sociali, a individuare ristoranti e/o pizzerie cittadine e della cintura per il consumo del pranzo da parte di gruppi di utenti in occasione di uscite esterne almeno due volte l’anno. Inoltre la ditta, su richiesta dell’Amministrazione comunale, dovrà fornire pasti freddi o cestini da viaggio.

1.2 – Tipologia del servizio e dimensione dell’utenza

Il servizio consiste nella preparazione, consegna e distribuzione giornaliera presso la Residenza “Maria Bricca” di circa:

- 63 colazioni,
- 63 pranzi,
- 63 merende
- 63 cene

Il numero dei pasti indicati, calcolato sulla base della capienza della struttura, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’Amministrazione Comunale, che si riserva la facoltà, nel corso dell’appalto, di apportarvi variazioni in aumento o in diminuzione, anche nel caso di trasferimento, chiusura o apertura di presidi. L’Amministrazione si riserva quindi di modificare le sopraelencate quantità e sedi, previa comunicazione tempestiva all’aggiudicatario.

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà infatti determinato dalle prenotazioni degli stessi.

Il servizio di refezione presso la Residenza “Maria Bricca” 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.

L’Aggiudicatario dovrà provvedere a fornire il servizio di ristorazione con il sistema del legume fresco-caldo (e refrigerato per le diete speciali) veicolato in multirazione, utilizzando contenitori termici e mezzi di trasporto adeguati.

Il servizio consiste nella preparazione presso centro cottura della Ditta Aggiudicataria di 63 colazioni, 63 pranzi, 63 merende, 63 cene per gli Ospiti della Residenza; **il numero degli Ospiti può essere soggetto a variazione.**

Sono a carico del personale della Ditta Aggiudicataria le operazioni di: controllo della temperatura, porzionamento e distribuzione diretta dei pasti destinati agli Ospiti presso la sala ristorazione, situata al piano terreno della struttura, rigovernatura di tutte le stoviglie nonché pulizia e sanificazione della sala ristorazione per gli Ospiti e dei locali adibiti al porzionamento pasti e alla rigovernatura stoviglie.

Per il servizio di distribuzione dei pasti che avverrà nella sala ristorazione, dovrà essere garantita la presenza di almeno n. 1 addetto ogni 20 Ospiti, affinché i cibi mantengano costantemente il calore e tutti gli Ospiti presenti siano serviti contestualmente e in modo adeguato.

Tutti i carrelli termici, utilizzati per il trasporto dei pasti, forniti dalla Civica Amministrazione, dovranno essere ritirati insieme alle stoviglie e dovranno essere rigorosamente lavati e sanificati, dopo ogni servizio, nel locale predisposto a questo tipo di servizio.

L'Aggiudicatario verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

1.3 – Tipologia dell'utenza.

Destinatari del servizio oggetto del presente capitolato sono:

- Ospiti in regime residenziale e semiresidenziale della Residenza "Maria Bricca"
- Utenti dei servizi sociali autorizzati all'accesso alla mensa della Residenza "Maria Bricca"
- Personale comunale
- Eventuali visitatori autorizzati

1.4 - 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. 2.3.

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

Sono a totale carico dell'aggiudicatario:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, alla distribuzione, al trasporto dei pasti e al lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto dei refettori (tavoli, sedie, oliere, ecc...) e dei locali strutturalmente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i locali deposito, gli spogliatoi, i servizi igienici, utilizzando personale della ditta, esclusi atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori.
- Fornitura di tazzoni, piatti, posate e bicchieri per i quattro pasti della giornata, e anche, qualora per qualsiasi motivo si rendesse necessaria, fornitura di tazzoni, piatti, posate, tovaglioli e bicchieri a perdere.
- Fornitura una volta al mese di torta/e per festeggiamento compleanni degli ospiti.
- Fornitura da giugno a settembre di sciroppi di gusti vari.
- Fornitura e installazione di n. 2 boccioni e di bicchieri monouso per refrigeratori d'acqua forniti dall'Amministrazione Comunale, compresa la relativa manutenzione, sanificazione ed igienizzazione da effettuare ogni qualvolta si renda necessario.
- Fornitura di n. 1 forno a microonde.
- Consulenza di una dietista della ditta per i menù, almeno una volta all'anno.

2.2 – Prenotazioni e supporto informatico

La prenotazione è presupposto indispensabile per la corretta fatturazione e la successiva liquidazione dei corrispettivi.

Settimanalmente la Residenza "Maria Bricca" è tenuta a trasmettere all'Impresa Aggiudicataria il prospetto dei pasti previsti per la settimana successiva mediante il supporto informatico fornito dalla ditta aggiudicataria, nel rispetto delle caratteristiche minime di seguito previste.

Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente verrà comunicato dal Referente della residenza entro le ore 9,30 .

L'aggiudicatario è tenuto ad istruire ed assistere i referenti comunali della struttura sul

funzionamento del programma, nonché a fornire il supporto tecnico necessario a superare nel più breve tempo possibile eventuali disfunzioni del programma ogni qualvolta si renda necessario.

L' Aggiudicatario dovrà fornire un software di gestione delle prenotazioni che garantisca l'integrità dei dati, relativi ai pasti prenotati giornalmente (con le modalità sopra esposte) e quelli effettivamente consegnati, risultanti dai documenti di trasporto di cui al successivo art. 2.3.

Il sistema dovrà rispettare la normativa in materia di protezione dei dati personali.

A tale scopo, il sistema informativo dovrà essere interrogabile via web attraverso un indirizzo di accesso con credenziali.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad integrare il proprio sistema per gestire le esigenze che emergeranno senza oneri aggiuntivi.

Nel caso di momentanea indisponibilità del sistema informatico di prenotazione pasto, la ditta aggiudicataria dovrà rendere disponibile un sistema alternativo (preferibilmente non cartaceo), inoltre dovrà essere previsto il recupero del pregresso. I dati rilevati dovranno essere immessi a cura della ditta aggiudicataria e resi disponibili sul sistema informatico entro la data di fatturazione degli stessi per consentire gli opportuni riscontri, ai fini della liquidazione dei corrispettivi.

Tutti i costi relativi alle attività sopra descritte dovranno essere a carico della ditta aggiudicataria.

2.3 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti veicolati dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, a cura dell'aggiudicatario.

La colazione deve essere distribuita dal personale della ditta aggiudicataria, tra le ore 8.15 e le ore 9.30, non necessita di consegna, può essere preparata, tramite apposite attrezzature, all'interno.

Per il pasto delle 12.30 la consegna dovrà essere ultimata entro le ore 12.15 di ogni giorno e non dovrà avvenire prima delle ore 11.45, per la cena prevista alle 19.30 la consegna dovrà essere ultimata entro le ore 19.15 e non avvenire prima delle ore 18.45 di ogni giorno, al fine di mantenere la corretta temperatura delle derrate.

Gli orari di inizio e fine della consumazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) dovranno essere concordati con il Responsabile della Residenza e rigorosamente rispettate dal personale della Ditta, pena l'applicazione delle penali nei modi all'art. 16 del Capitolato.

L'aggiudicatario emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti confermati giornalmente, dell'ora di consegna e del numero dei pasti effettivamente consegnati.

Il responsabile del "Maria Bricca" su delega del Dirigente del Servizio competente della Divisione Servizi Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie sarà addetto al controllo di conformità quantitativo e qualitativo dei pasti consegnati; a tal fine firmerà per ricevuta il documento di trasporto, restituendone copia alla Ditta.

2.4 - 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 annualmente copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure e fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

2.5 - 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 della Residenza e con il Servizio Vigilanza e Sicurezza, Tutele e Agenzia Sfep della Divisione Servizi Sociali 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 scuole e 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 personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto sia con gli utenti sia con il personale presente presso la Residenza 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.

2.6 - 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.

2.7 - Divieto di fumo

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

2.8- 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, 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 la Residenza, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

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

I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del centro di destinazione, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

Art. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENU'

4.1 – Menù ed eventuali variazioni

I menù hanno valenza semestrale, sono articolati in quattro settimane e vengono predisposti da un gruppo di lavoro nominato dal Dirigente del Servizio competente della Divisione Servizi Sociali e può avvalersi del contributo, in termini di proposte, suggerimenti e gradimento espresso, degli ospiti e dei loro familiari.

La Ditta dovrà provvedere alla vidimazione dei menù da parte del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'ASL Città di Torino prima del loro utilizzo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dall'Amministrazione comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti (di cui l'allegato O2 costituisce un esempio) o concordati dalle parti.

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, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria degli impianti usati per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata reperibilità sul mercato delle derrate alimentari;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con l'Amministrazione, e formalmente comunicata alla Residenza per iscritto nel più breve tempo possibile.

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere la variazione del menù.

Le variazioni del menù del giorno devono essere di volta in volta concordate con il Funzionario Responsabile della Residenza o con un suo delegato. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della Divisione Servizi Sociali.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Il Responsabile della Residenza potrà richiedere per iscritto la fornitura di menù personalizzati (es. menù dietetici, menù vegetariano, menù musulmano, menù senza glutine) ove se ne riscontrasse la necessità per ragioni di salute o qualità della vita dell'ospite.

4.2 - Quantità in volumi e in pesi

L'impresa aggiudicataria 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 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 nelle tabelle allegate al presente capitolato (allegato P2).

La Ditta dovrà provvedere alla vidimazione delle tabelle da parte del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'ASL Città di Torino prima del loro utilizzo.

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla stessa Divisione.

4.3 – Struttura del menù tipo

Il menù tipo è composto dalle portate di seguito specificate, nel rispetto delle tipologie e delle grammature e di cui agli allegati M e P2.

Colazione

- Bevanda calda ovvero succo di frutta ovvero yogurt
- Zucchero
- Fette biscottate o biscotti o pane o similare
- Marmellata o miele monoporzione
- Acqua minerale (½ litro)

Pranzo

- Un primo piatto a scelta fra due
- Un secondo piatto a scelta fra due
- Un contorno cotto o crudo a scelta fra due
- Pane o grissini
- Frutta fresca o cotta o yogurt o dolce
- Acqua minerale (1/2 l)
- Vino (1/4 l) o bibita (330 ml)

Merenda

- Bevanda calda o fredda
- Zucchero
- Biscotti o crostata o fette biscottate o gelato nei mesi estivi
- Acqua (½ l)

Cena

- Un primo piatto a scelta fra due o latte
- Un secondo piatto a scelta fra due
- Un contorno cotto o crudo a scelta fra due
- Pane o grissini
- Frutta fresca o cotta o yogurt o dolce
- Acqua minerale (1/2 l)
- Vino (1/4 l) o bibita (330 ml)

Inoltre per risolvere esigenze particolari di alcuni ospiti, il Funzionario Responsabile della residenza potrà prenotare porzioni quotidiane di piatti alternativi alla pietanza prevista dal menù del giorno da scegliere fra i seguenti secondi piatti: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola,

speck, salame crudo, formaggio fresco e stagionato, omogeneizzati di carne/frutta, carne in scatola e tonno in scatola.

Alla domenica dovrà essere prevista, senza aggravio di costi per l'Amministrazione, la fornitura a pranzo di un dolce oltre alla frutta.

Inoltre, in occasione delle ricorrenze sottoelencate, l'aggiudicatario dovrà fornire un pranzo, il cui menù verrà predisposto dal responsabile assistenziale e dagli istruttori socio assistenziali in servizio presso la residenza, comprendente anche antipasto, dolce, bibite, succhi di frutta e spumante (solo a Capodanno, Natale e Cena di S. Silvestro):

- Capodanno
- Epifania
- Martedì grasso di carnevale
- Pasqua
- Pasquetta
- 25 Aprile
- 1° Maggio
- 2 Giugno
- Festa Patronale di S. Giovanni (24 giugno)
- Ferragosto
- Ognissanti
- Immacolata Concezione
- Natale
- Santo Stefano
- Cena di San Silvestro (solo su richiesta)

Su richiesta del Responsabile della Residenza, fatto salvo quanto previsto al comma precedente, si dovrà provvedere alla fornitura di cestini o vassoi confezionati da viaggio per garantire il pranzo agli anziani e adulti in difficoltà in caso di uscite all'esterno, in sostituzione del pasto in mensa e quindi senza alcun costo aggiuntivo.

La composizione del pasto sarà concordata preventivamente di volta in volta con il responsabile assistenziale e gli istruttori della residenza, e dovrà comunque comprendere:

- 1 insalata di pasta, 1 milanese, 1 panino
- 1 frutto
- 1 budino o dessert confezionato
- 1 bottiglietta d'acqua (50 cl.)
- 1 succo di frutta (20-25 cl) o bibita 330 ml

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 – Alimenti di scorta

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio, in caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che ne comportano la sostituzione, l'aggiudicatario è tenuto a fornire a suo carico (senza costi aggiuntivi per la Civica Amministrazione), una quantità di prodotti alimentari di scorta corrispondente ad una giacenza minima di 65 porzioni dei seguenti alimenti:

- carne in scatola
- tonno in scatola
- flan surgelati
- formaggi sottovuoto (monoporzione)
- prosciutto/salame sottovuoto (monoporzione)
- mousse di frutta

La suddetta scorta dovrà essere integrata, sempre a carico dell'aggiudicatario e senza costi aggiuntivi per la Civica Amministrazione, su richiesta del responsabile dell'Istituto e fino a un massimo di 4 volte l'anno, al fine di assicurare la giacenza minima dei quantitativi previsti. E' fatta salva in ogni caso la facoltà di applicare le penali, nei modi e termini di cui all'art. 16 del Capitolato.

4.6 - Diete in bianco

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione e fornitura giornaliera di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa (patata o carota) e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) lessata o cucinata ai ferri o da una porzione di pesce lesso (platessa). Le diete in bianco hanno durata massima di giorni cinque.

Nel caso in cui la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni dell'art. 4.7, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

4.7 – Diete speciali

L'Impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali personalizzate prescritte dal medico specialistico, per i diversi utenti affetti da carenze, esigenze nutrizionali specifiche o eventuali patologie (esempi in allegato Q).

Le diete speciali verranno fatturate al prezzo del pasto completo che sostituiscono (pranzo o cena).

La richiesta perverrà all'Impresa aggiudicataria sempre con firma del Responsabile della Residenza.

La fornitura dei pasti dietetici e comunque dei pasti personalizzati dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome dell'utente.

Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore, fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate a -2°C / + 4°C.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0° C.

Il trasporto dovrà avvenire in legame refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nel punto di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione, le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto), previa fornitura presso il punto di distribuzione di un forno a microonde.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.

4.8 – 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).

4.9 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la conformità delle preparazioni fornite a quanto indicato nei menù (allegato O2), nonché delle quantità previste dalle Tabelle "Grammature" (allegato P2) e qualità prevista nelle Tabelle Merceologiche (allegato M) e nel rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica previsti nell'allegato N. I suddetti allegati formano parte integrante del presente capitolato e sono stati predisposti dalla Divisione Servizi Sociali; i medesimi costituiranno il parametro di controllo del servizio. Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte di detta Divisione, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. I menù non potranno essere modificati da parte dell'Impresa aggiudicataria se non previa intesa e autorizzazione della medesima Divisione.

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 al centro di cottura e al magazzino:

- 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 nei centri 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 presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica 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 DEC 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 standards 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 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.

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 dei 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 contenitori isotermeici devono essere opportunamente identificati e deve essere indicato il nome del Centro destinatario, il tipo di alimento, la quantità in peso ed il numero delle porzioni.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere in confezioni monodose da gr. 10, per ogni ospite a pranzo e a cena, poste all'interno di contenitori termici, con indicazione del nome del produttore, della data di produzione, di scadenza (originale), nonché il peso.

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 rintracciabilità del prodotto).

Il ritiro dei contenitori e delle gastronomie deve avvenire negli orari concordati con il responsabile della struttura.

Per ciò che attiene al trasporto dei pasti, 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.

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

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'Amministrazione Comunale. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto. Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Città di Torino - Ristorazione - Trasporto Pasti".

5.10 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione

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

Si dovrà fare uso di contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni o ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le gastronorm contenenti vegetali in foglia cotti, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione. Il ritiro dei contenitori, delle gastronorm, delle borse frigo e dei panetti eutettici deve avvenire il giorno successivo alla consegna.

5.11 - 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°.

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 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.

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.

Presso la Residenza dovranno essere consegnate una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto e una confezione di sale fino, periodicamente reintegrate.

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 E 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. 8 – IMPIANTI E STRUTTURE

8.1 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione comunale concede in uso gratuito, presso la residenza "Maria Bricca", e consegna all'Impresa aggiudicataria, alle condizioni di seguito specificate, il refettorio ed i locali annessi, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione che saranno dettagliatamente descritti in un apposito verbale da redigersi all'inizio del servizio a cura della Divisione Servizi Sociali.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a non apportare modificazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature.

I locali, gli impianti e le attrezzature saranno impiegati esclusivamente per la distribuzione dei pasti destinati agli utenti autorizzati del Comune.

L'appaltatore per tutta la durata del contratto, dovrà garantire la buona conservazione delle attrezzature affidategli, la loro manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria. I danni imputabili a colpa o negligenza o imperizia dell'appaltatore dovranno essere da questo risarciti a norma di legge.

L'appaltatore avrà l'obbligo, al termine del contratto, di restituire gli impianti e le attrezzature in buono stato di conservazione.

La riconsegna all'Amministrazione dovrà farsi previa constatazione del buono stato di conservazione delle attrezzature e degli impianti, mediante verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti.

Qualora emergessero danni dovuti ad incuria dell'aggiudicatario, il medesimo sarà tenuto al ripristino dei locali, attrezzature e macchinari eventualmente danneggiati.

8.2 – Uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e manutenzione degli impianti

La manutenzione dei locali utilizzati per il porzionamento, la distribuzione, il lavaggio delle stoviglie e per il consumo dei pasti nella Residenza (ivi comprendendo, quindi, tinteggiatura, ove necessaria e comunque almeno una volta nel corso dell'appalto, riparazione di infissi, vetri, veneziane), nonché delle attrezzature dei locali tutti (carrelli termici, lavastoviglie ecc.), sarà a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, compresa **la loro completa sostituzione** in caso di guasti irreparabili. Inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà dotarsi di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di porzionamento e di distribuzione, anche se non previsti nell'inventario. Ogni modifica, trasformazione, integrazione dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione comunale.

Tutte le eventuali nuove attrezzature ed arredi (sia in sostituzione che in integrazione) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

L'aggiudicatario è responsabile della conservazione e custodia di tutti i beni concessi in uso per tutta la durata del contratto e degli eventuali danni causati da incuria e/o colpa dei propri dipendenti.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione:

- a) **Con riferimento alle strutture edili**, gli interventi che riguardano imbiancatura locali, sostituzione piastrelle, spurgo scarichi;
- b) **Con riferimento agli impianti ed attrezzature**, gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli stessi; particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento anche temporaneo della qualità del servizio erogato e dell'efficienza delle attrezzature, anche relativamente alla sicurezza.

Rientrano comunque nella manutenzione ordinaria:

- Sostituzioni delle guarnizioni, manopole, rubinetterie;
- Pulizia, sgombero e sostituzioni sifoni, raccordi flessibili, tubazioni e scarico, filtri per aerazione meccanica, ventilatori;
- Pulizia giornaliera accurata delle apparecchiature;
- Riparazioni ed eventuali sostituzioni tavoli, scaffali, armadi;
- Interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate (sostituzione circuiti del freddo, ricarica gas, batterie di scambio, termostati, compressori, cerniere delle porte);
- Interventi sulle apparecchiature di cottura (microonde) e produzione di acqua calda e macchine operatrici ausiliarie;
- Interventi sulle apparecchiature di lavaggio (lavastoviglie...).

L'aggiudicatario dovrà altresì provvedere, previa comunicazione al Comune di Torino, a proprie spese all'adeguamento delle macchine e delle attrezzature impiegate alle norme di sicurezza vigenti.

Saranno a carico esclusivo dell'aggiudicatario le responsabilità derivanti dalla mancata osservanza della normativa vigente relativamente sia ai beni mobili sia ai locali.

Gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, rinnovo, volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali, nonché agli ulteriori tributi sono a carico dell'appaltatore, in tutti i casi e nella misura in cui le disposizioni di legge vigenti prevedono l'obbligo del loro possesso per l'esercizio delle attività correlate al presente appalto.

8.3 – Pulizia, sanificazione e rifiuti

Come previsto dai CAM, l'impresa Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla normativa sui detergenti (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.

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione e tutti i locali annessi assegnati ad uso esclusivo, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria e devono essere oggetto di specifica procedura (v. allegato R). L'Impresa aggiudicataria è tenuta a trasmettere alla Divisione Servizi Sociali la procedura corredata di documentazione tecnica (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione potranno, ogni qualvolta si renderà necessario, essere richiesti dal Responsabile della residenza medesima.

L'Impresa aggiudicataria, inoltre è tenuta a trasmettere al DEC 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 al DEC prima della sua introduzione.

Gli spogliatoi e i servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti; e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Le operazioni di pulizia dei locali sono a totale carico dell'aggiudicatario. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

Caratteristiche dei detersivi: i prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, tenuto conto anche di quanto previsto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la manipolazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla manipolazione dei pasti.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del d. L. 81/2008 e s.m.i.).

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

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.

Le spese per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

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.

In particolare dovrà prevedere obiettivi ed azioni utili a minimizzare la produzione dei rifiuti della mensa e la promozione di produzioni eco-sostenibili.

8.4 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione comunale, ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari a causa di dolo o uso improprio o di furti sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione provvederà alle sostituzioni, ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria ed addebitandole le spese.

Art. 9 – 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.