

**DISCIPLINARE TECNICO ORGANIZZATIVO PER LA  
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER GLI ASILI NIDO, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE  
PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI**

<b>Capitolo 1.</b>	<b>Indicazioni Generali.....</b>
Art 1.	<b>Oggetto del Servizio .....</b>
Art 2.	<b>Dimensione dell'utenza e sede dei terminali di consumo .....</b>
Art 3.	<b>Svolgimento del servizio .....</b>
Art 4.	<b>Tempi ed orari di erogazione del Servizio .....</b>
Art 5	<b>Gestione delle emergenze .....</b>
<b>Capitolo 2.</b>	<b>Oneri a carico della ditta aggiudicataria.</b>
Art 6	<b>Contributi comunitari e A.I.M.A.....</b>
<b>Capitolo 3.</b>	<b>Personale.....</b>
<b>Capitolo 4.</b>	<b>Strutture, impianti tecnologici e attrezzature .....</b>
<b>Capitolo 5.</b>	<b>Modalità di distribuzione dei pasti.....</b>
Art 7.	<b>Modalità di confezionamento, trasporto, consegna presso i terminali di consumo .....</b>
Art 8.	<b>Terminali di consumo .....</b>
Art 9.	<b>Merende .....</b>
<b>Capitolo 6.</b>	<b>Pulizie dei locali e delle attrezzature .....</b>
Art 10.	<b>Programma di sanificazione.....</b>
Art 11.	<b>Disinfestazione e derattizzazione .....</b>
Art 12.	<b>Smaltimento rifiuti.....</b>
<b>Capitolo 7.</b>	<b>Controlli di qualità del servizio .....</b>
Art 13.	<b>Organismi istituzionali preposti al controllo.....</b>
Art 14.	<b>Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria .....</b>
Art 15.	<b>Commissione mensa.....</b>
<b>Capitolo 8.</b>	<b>Allegati .....</b>
	Allegato 1.1: Caratteristiche delle derrate e tabelle merceologiche .....
	Allegato 1.2: Menù della refezione scolastica e relative grammature .....
	Allegato 1.3: Menù asilo nido e relative grammature.....

## Capitolo1. Indicazioni Generali

### ▪ Art 1 Oggetto del Servizio

Il Servizio prevede le seguenti prestazioni:

1.Per gli alunni, il personale docente, non docente della Scuola dell'Infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di 1°grado: preparazione, in multiporzione mediante legume fresco/caldo presso il Centro di cottura dell'IA, il confezionamento, il trasporto, presso i terminali di consumo, distribuzione e riordino dei locali adibiti al Servizio ove previsto dal seguente Capitolato.

2.Per l'asilo nido: preparazione dei pasti mediante legume fresco/caldo compresa la merenda pomeridiana presso la cucina dell'asilo nido.

3.Per i centri estivi: preparazione dei pasti in multiporzione e delle merende se richieste, mediante legume fresco/caldo presso il Centro Cottura messo a disposizione dalla ditta , con trasporto, consegna presso i terminali di consumo, distribuzione e riordino dei locali adibiti al Servizio.

4. Per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie inferiori: procedure di iscrizione, riscossione delle tariffe e recupero crediti.

E' fatto obbligo al Gestore del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del presente capitolato e relativi allegati.

Provana spa si riserva inoltre la possibilità di richiedere al Gestore l'espletamento di Servizi similari.

### ▪ Art 2 Dimensione dell'utenza e sede dei terminali di consumo

La seguente tabella indica i terminali di consumo ed il numero di pasti attualmente erogati.

Il numero dei pasti è solo indicativo e non impegna Provana spa; l'impresa non potrà muovere nessuna pretesa per eventuali variazioni quantitative che giornalmente potranno verificarsi per qualsiasi causa.

Il numero dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato all'impresa al centro di cottura, possibilmente via fax, secondo le modalità previste dai relativi Servizi entro le ore 9,30 del giorno stesso.

Tutti i pasti sotto indicati dovranno essere preparati e confezionati presso il centro di cottura messo a disposizione dalla ditta e consegnati o distribuiti, a temperature idonee al consumo presso i seguenti plessi scolastici:

Scuole		n° pasti				
		lunedì alunni + adulti	martedì alunni+adulti	mercoledì Alunni+adulti	giovedì alunni+adulti	venerdì alunni+adulti
1	Scuola dell'infanzia "Gianni Rodari"Via Dogliotti 19	80+5	80+5	80+5	80+5	80+5
2	Scuola dell'infanzia "Gianni Rodari"Via Atzei	36+3	36+3	36+3	36+3	36+3
3	Scuola dell'infanzia "Carlo Collodi" Via Caviglietto, 1	117+5	117+5	117+5	117+5	117+5

4	Scuola dell'infanzia "Carlo Collodi" Via Gobetti	43+2	43+2	43+2	43+2	43+2
3	Scuola dell'infanzia Ferrero Via Capirone, 1	81+3	81+3	81+3	81+3	81+3
4	Scuola primaria A. Frank P.le Mdonnina 1	470+21	470+21	470+21	470+21	470+21
5	Scuola primaria Fraz Tedeschi Fraz Tedeschi	39+2	39+2	39+2	39+2	39+2
6	Scuola secondaria di 1° grado Casalegno Refettorio presso Scuola primaria A. Frank P.le Madonnina, 1	28+2		28+2		28+2
<b>Totale scolastica</b>		<b>894+43</b>	<b>866+41</b>	<b>894+43</b>	<b>866+41</b>	<b>894+43</b>

<b>Nido</b>	totale pasti anno bambini 6500	Totale pasto anno insegnanti 1400
-------------	-----------------------------------	--------------------------------------

<b>Centri estivi materne</b>	totale pasti 1.150
----------------------------------	-----------------------

**Merende: circa 35 al giorno per le scuole dell'infanzia (materne e nido).**

▪ **Art 3 Svolgimento del servizio**

In particolare si precisa che:

- In tutte le Scuole dell'infanzia: il servizio prevede la sola consegna dei pasti.
- Scuola primaria A. Frank e Scuola secondaria di I grado Casalegno: il servizio prevede la preparazione tavoli, consegna pasti in multiporzione, la distribuzione attraverso con la modalità self. Service, con piatti, bicchieri e posate monouso, attraverso l'utilizzo di 2 linee self, la pulizia del refettorio ed il lavaggio delle gastronorm utilizzate.
- Scuola primaria Fraz Tedeschi: il servizio prevede la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti con servizio al tavolo e utilizzo di posate, piatti e bicchieri monouso, la preparazione dei tavoli, il riordino e la pulizia dei locali.
- Asilo nido: è prevista la fornitura delle derrate e la sola preparazione giornaliera dei pasti presso la cucina ubicata all'interno dell'asilo nido nonché la fornitura della merenda nel pomeriggio.
- Centri estivi: il servizio sarà svolto presso le sedi indicate alla ditta dall'Ufficio competente.

Il servizio prevede la preparazione giornaliera del pasto di mezzogiorno sulla base di criteri stabiliti dal presente capitolato, nonché la fornitura della merenda quando prevista.

La ditta è obbligata a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste, seguendo gli schemi dietetici previsti per ogni singola patologia e per motivazione etiche ed etnico-religiose.

La ditta appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, prevedendo la stesura di un menù specifico. Le diete speciali dovranno essere predisposte dalla ditta, dovranno essere correlate da certificazione medica e comunicate al SIAN dell'ASL TO4. I certificati medici non devono riportare indicazioni generiche: senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione dei piatti richiesti. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termo sigillato. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina. In tali procedure è necessario inserire anche il riferimento dei fornitori e controllo delle etichette e schede tecniche nel rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da: un primo, un secondo con contorno, pane, frutta, yogurt o dolce, eventuale merenda.

Potrà essere richiesto alla ditta la preparazione del pranzo al sacco per gli alunni che debbono effettuare gite di una giornata, lo stesso dovrà essere messo a disposizione prima della partenza delle classi.

Provana spa si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni nel quantitativo –al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole dovute ad eventuali diverse disposizioni ministeriali.

**Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso dovranno essere comunicate alla ditta almeno 48 ore prima delle ore 9,30 del giorno del pasto.**

Provana spa si riserva anche, di apportare modificazioni del menù qualora venissero richiesti dal Servizio Igiene ed Alimenti dell'ASL TO4, come pure di sospendere la fornitura per giustificato motivo oggettivo.

#### ▪ **Art 4 Tempi ed orari di erogazione del Servizio**

L'impresa appaltatrice si impegna a erogare il servizio di cui al presente capitolato nei periodi dell'anno previsti dall'Ente appaltante, in particolare:

- a. per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado secondo calendario scolastico
- b. per l'asilo nido indicativamente dal 1 settembre al 31 luglio

Gli orari di erogazione del Servizio sono i seguenti:

<b>Scuole</b>	<b>Orario consumo pasti</b>
Tutte le Scuole dell'Infanzia	12.00
Scuola Primaria Anna Frank	12.20
Scuola Primaria Frazione Tedeschi	12.40
Scuola Secondaria di 1° grado C. Casalegno	13.15
Asilo Nido	11.00/11.30
Centri Estivi	12.30

Tali orari potranno subire modifiche qualora subentrassero variazioni al programma didattico concordato con la Dirigenza della Scuola o per intervenute variazioni organizzative del Servizio.

La variazione di orario e la conseguente riorganizzazione del Servizio verranno comunicate a cura del Referente di Provana spa con il dovuto anticipo.

▪ **Art 5 Gestione delle emergenze**

L'Impresa Affidataria dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei diversi plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero del personale, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.). All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione

## **Capitolo2. Oneri a carico dell'aggiudicatario**

▪ **Art 6 Contributi comunitari e A.I.M.A**

La ditta aggiudicataria, su richiesta della Provana spa, onde permettere alla stessa di espletare le procedure per l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg CE 816/04 riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari, è tenuta a fornire copia di tutte le fatture/bolle relative agli acquisti interni di prodotti lattiero caseari ammessi alla contribuzione comunitaria (ad es. latte, Grana ecc.) utilizzati per la preparazione dei pasti da destinare ai refettori scolastici. In luogo della copia delle fatture é ammessa una dichiarazione su carta intestata della ditta dalla quale siano desumibili comunque i quantitativi suddetti e gli estremi delle relative fatture di acquisto (ditta, numero e data). Tali prodotti devono comunque essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46)

## **Capitolo3. Personale**

Tutte le prestazioni inerenti al Servizio di ristorazione saranno svolte da personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Quest'ultima organizzerà il personale ed i mezzi necessari all'esecuzione dello stesso a sua cura e a sue spese formando la manodopera necessaria e l'organizzazione tecnica.

La Società deve disporre di risorse umane adeguate sia in numero che in professionalità in conformità a quanto previsto dal D. Lgs 155/97 e s.m.i. e D. Lgs 81/2008.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, la sicurezza e la prevenzione dei rischi.

Se richiesto dalla Provana spa, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione delle qualifiche possedute, dei turni, delle mansioni svolte e delle sedi di lavoro (centro cottura, terminali di distribuzione ecc.). In particolare le ore del personale impiegato per ciò che concerne le scuole elementari, medie e materne del Comune di Leinì sono le seguenti:

- CENTRO DI COTTURA: aiuto cucina per 39 ore settimanali, trasportatore per 12 ore settimanali, direttore per 24 ore settimanali, magazziniere per 10 ore settimanali, cuoco per 24 ore settimanali, pulizia per 21 ore settimanali
- DISTRIBUZIONE e PULIZIA (solo elementari e medie): 81 ore settimanali
- CONFEZIONAMENTO e PULIZIA (solo asilo nido): 8 ore al giorno.

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare il nome del responsabile, nonché l'indirizzo al quale è reperibile.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza del D. Lgs. 196/2003 indicando specificatamente il Responsabile del trattamento dei dati.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a mantenere la riservatezza, nel rispetto delle disposizioni di legge, sui dati personali dell'utente raccolti direttamente o messi a disposizione dalla Provana spa o dall'Amministrazione Comunale.

E' fatto espresso divieto di utilizzare questi dati al di là delle finalità per il servizio oggetto del presente disciplinare d'incarico, fatta salva specifica autorizzazione da parte dell'Ente committente e per finalità ammesse dalla legge.

#### **Capitolo 4. Strutture, impianti tecnologici e attrezzature**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire, a sua cura e spese, il materiale e l'attrezzatura necessaria per la distribuzione dei pasti, ovvero:

Scuola primaria "A. Frank" e secondaria di 1° grado:

- n° 1 bancone per il self service, con 4 gastronomi ciascuno, a resistenza;
- un numero adeguato di vassoi predisposti per l'incastro di n 2 piatti (primo, secondo con contorno);
- scaffali o griglie per il deposito dei vassoi;
- n 1 lavastoviglie per il lavaggio vassoi;
- eventuali carrelli in acciaio inox a due piani, in numero idoneo e quant'altro ritenuto dalla ditta aggiudicataria. necessario per organizzare in modo ottimale il servizio,
- stoviglieria a perdere (piatti, bicchieri di plastica con caratteristiche idonee all'uso alimentare secondo il D:M. 21/03/73, posate monouso);
- tovaglioli di carta colore bianco senza decorazione, in pura cellulosa biodegradabili almeno al 90%;
- detersivi per lavaggio stoviglie e pulizia locali ed attrezzature adeguate.

Scuola primaria Frazione Tedeschi:

- n. 1 carrello in acciaio a due piani;
- n. 1 carrello termico scaldavivande
- coperti monouso a perdere composti da : tovagliette sottopiatto, tovaglioli di carta di colore bianco in pura cellulosa, stoviglieria a perdere (piatti, bicchieri di plastica con caratteristiche idonee all'uso alimentare, posate monouso secondo il D:M. 21/03/73).

Scuole per l'infanzia

- n 1 carrello termico scaldavivande a scomparti in acciaio inox
- tovagliette sottopiatto e tovaglioli di carta di colore bianco, senza decorazioni in pura cellulosa, biodegradabili almeno al 90%.

La stoviglieria monouso dovrà essere smaltita con il sistema della raccolta differenziata, prevedendo appositi contenitori, cartellonistica e orientamenti educativi ai bambini.

#### **Capitolo 5 Modalità di distribuzione dei pasti**

Sarà cura delle direzioni didattiche mettersi in contatto giornalmente entro le ore 9,00 con il centro di cottura della ditta aggiudicataria per comunicare il quantitativo dei pasti e delle merende da fornire secondo le modalità sotto specificate.

##### **Art 7 Modalità di confezionamento, trasporto, consegna presso i terminali di consumo**

Il confezionamento dei pasti prodotti deve avvenire inoltre secondo le seguenti modalità:

1. Il condimento dei primi piatti deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei refettori al momento del consumo; il risotto deve essere accompagnato da brodo vegetale in modo da poter correggere la sua consistenza al momento del consumo, il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Dovrà essere utilizzato parmigiano reggiano o grana padano grattugiato in giornata.  
Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva oppure oli ricchi di acidi grassi polinsaturi (mais, soia, girasole)  
Nel centro di cottura è ammesso l'uso di olio monosemie di arachide esclusivamente per le frittiture. Gli oli per la frittura dovranno essere utilizzati in modo conforme a quanto previsto dalla normativa vigente
2. il confezionamento dei pasti per le unità di distribuzione deve avvenire mediante gastronorm multirazione in acciaio o policarbonato con relativo coperchio con guarnizione facilmente lavabile e disinfettabili
3. il trasporto dei pasti deve avvenire mediante contenitori termoisolanti in polipropilene facilmente pulibili e disinfettabili; sono esclusi contenitori termici in polistirolo o altro materiale espanso. Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante la data, il terminale di consumo ed il contenuto.  
Tali contenitori devono essere in multiporzione ed in monoporzione per le diete speciali. Tali contenitori, che devono essere forniti dall'azienda, devono essere nuovi
4. il confezionamento deve garantire la temperatura di +65°C per i pasti caldi e quella di +10°C per le pietanze fredde trasportate.
5. le gastronorm utilizzate per il confezionamento della pasta asciutta devono avere un'altezza massima di 10 cm per evitare impaccamento del prodotto stesso
6. le gastronorm utilizzate per il confezionamento della pizza devono avere un'altezza massima da consentire non più di 4 strati del prodotto, interfogliati con carta da forno
7. il pane consegnato giornalmente deve essere confezionato in sacchi di carta sigillati.
8. piatti, bicchieri, ed altri utensili, se trasportati, devono essere collocati in appositi contenitori chiusi che ne evitino insudiciamento o sola esposizione all'aria
9. i contenitori devono essere ritirati dai plessi lo stesso giorno dopo il consumo del pasto;
10. i pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da apposite bolle di consegna sulle quali dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero di pasti consegnati, divisi per plesso, nonché per alunni ed adulti

La Ditta deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti con automezzi dotati di struttura isoterma e aventi idoneità sanitaria adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti; detersivi, materiale di pulizia e tutto ciò che non è di pertinenza alimentare non può essere veicolato con i pasti.

I mezzi adibiti al trasporto delle sostanze alimentari devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui al DPR 327/80.

In caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere entro 75 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od integrare i pasti. L'onere aggiuntivo relativo, sarà a carico della ditta se inadempiente, o a carico della Provana spa qualora da successivi accertamenti risulti che i piatti in contestazione siano stati indebitamente respinti.

#### ▪ **Art 8 Terminali di consumo**

La ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso garantire l'esatto adempimento delle seguenti operazioni nei plessi della scuola elementare "Anna Frank" e della scuola elementare in frazione Tedeschi:

- a. provvedere giornalmente alla pulizia dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione, ivi compresi i corridoi e servizi annessi per l'utenza e delle attrezzature e sanificazione settimanale di tutti gli ambienti;
- b. provvedere alla pulizia degli spogliatoi e dei servizi igienici ad uso del personale;
- c. disporre i tavoli (alla scuola tedeschi) con i coperti e le relative sedie;
- d. distribuire il cibo tenendo conto dell'organizzazione self service alla scuola "A. Frank",
- e. ritirare i contenitori e lavarli;
- f. provvedere al lavaggio dei vassoi utilizzati nel self service;
- g. depositare i rifiuti negli appositi cassonetti dell'immondizia e in quelli della raccolta differenziata presenti nella scuola elementare "A. Frank";
- h. lavare internamente ed esternamente le vetrate dei locali refettorio con frequenza mensile;

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti, deve:

- togliersi anelli, braccialetti ed altri monili
- lavarsi le mani
- indossare camice bianco, cuffia, guanti
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione.

Gli scaldavivande devono raggiungere la temperatura richiesta prima dell'inizio dell'inserimento dei contenitori.

Tutte le dotazioni dovranno essere visionate ed autorizzate dalla Provana spa e/o dall'Amministrazione Comunale di Leini.

## **Art 9 Merende per le scuole materne e asilo nido**

Le merende verranno consegnate con il pranzo e servite a cura del personale in servizio presso la scuola.

## **Capitolo 6 Pulizie dei locali e delle attrezzature**

### **Art 10 Programma di sanificazione**

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: detersione e disinfezione.

Il manuale di autocontrollo dovrà contenere modalità, procedure e verifiche in merito alla sanificazione.

La ditta aggiudicataria deve osservare scrupolosamente quanto segue:

### **Refettorio e rigoverno**

La pulizia deve essere effettuata dopo il consumo del pasto.

Pulizia giornaliera dei tavoli, delle sedie, dei pavimenti, delle attrezzature, dell'annesso locale cucina con detergente, sanificante.

Pulizia settimanale con detergente seguito da disinfettante.

Pulizia giornaliera dei servizi igienici annessi ai refettori con detergente e disinfettante.

Per quanto concerne i terminali di consumo dei pasti, oltre alla normale pulizia quotidiana dovrà essere prevista la pulizia straordinaria, almeno 3 volte l'anno, (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua,) di tavoli e sedie, serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, soffitti, veneziane e tutte le restanti parti non inserite nella pulizia giornaliera.

In base alle necessità deve essere previsto l'utilizzo di disincrostante da utilizzarsi secondo le indicazioni specificate sulla confezione per le lavastoviglie e le stoviglie; le attrezzature in genere non devono presentare residui di calcare.

## **Cucina asilo nido**

### Zona preparazione e cottura alimenti

Pulizia ordinaria giornaliera da effettuarsi in orario diverso da quello della produzione pasti, dei piani lavoro, delle superfici lavabili e dei pavimenti con detergente sgrassante e con utilizzo alternato di disinfettanti con principi attivi diversi.

### Attrezzature

Subito dopo l'uso devono essere puliti il tritacarne, l'affettatrice, i coltelli, i miscelatori, l'impastatrice, il pelapatate, il lava verdura, i forni, i fornelli e tutte le altre attrezzature che richiedono manutenzione giornaliera, con detergente alcalino e utilizzo alternato di disinfettante.

### Magazzino

I pavimenti devono essere lavati con detergente e disinfettante ogni settimana; per le pareti, i soffitti e le scaffalature si procederà ad una pulizia straordinaria di almeno 3 volte l'anno (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua,).

### Celle frigorifere e frigoriferi

I pavimenti e le scaffalature devono essere lavati con detergente e disinfettante ogni settimana; per le pareti e i soffitti si procederà ad una pulizia straordinaria di almeno 3 volte l'anno (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua).

### Servizi igienici e spogliatoi del personale

Pulizia trisettimanale con detergente e disinfettante; pulizia straordinaria di almeno tre volte l'anno degli armadietti, pulizia straordinaria di almeno 3 volte l'anno (inizio anno scolastico, Natale, Pasqua,) di serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, pareti, soffitti e di tutto quello non contemplato nella pulizia giornaliera.

Tre volte l'anno (Natale, Pasqua, fine anno scolastico) gli armadietti devono essere liberati da tutti gli effetti personali.

### Contenitori termocoibentati

Pulizia giornaliera interna e pulizia settimanale esterna.

### Zona Rifiuti

La zona esterna dedicata alla raccolta rifiuti deve essere tenuta pulita settimanalmente e trattata con detergente a base di soda caustica o disinfettante al cloro attivo.

### Automezzi

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere settimanalmente puliti e disinfettati al proprio interno (pareti e pavimento) e puliti esternamente in modo da evitare insudiciamento delle derrate trasportate.

In base alla forza lavoro presente il Gestore deve stilare il programma dettagliato delle pulizie specificando i giorni della settimana, la metodologia e i detersivi utilizzati registrando l'avvenuta pulizia; tale procedura deve essere inserita nel manuale di autocontrollo

L'efficacia della sanitizzazione viene calcolato su una valutazione microbiologica; la carica microbica delle superfici e delle attrezzature destinate a venire in contatto con gli alimenti

deve essere inferiore a 10 ufc/cm<sup>2</sup> calcolata entro 30 minuti dal termine delle procedure di sanificazione.

#### ▪ **Art 11 Disinfestazione e derattizzazione**

Per disinfestazione contro gli insetti volanti e striscianti e deblatizzazione si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpunctella, l'ephestia, la vespa, la formica ecc... e contro la blatta orientalis e la blattella germanica.

E' importante l'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico come prevenzione.

Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno secondo l'andamento stagionale.

Gli interventi dovranno essere effettuati secondo necessità alla comparsa degli infestanti.

L'azienda appaltatrice dovrà predisporre un programma di interventi comunicandolo, se richiesto, alla Provana spa prima dell'avvio del servizio. La scheda di registrazione degli interventi deve riportare la data dell'intervento, l'esecutore ed il tipo di prodotto impiegato; tale procedura deve essere inserita nel manuale di autocontrollo.

Oltre al programma di prevenzione predisposto sono a carico del Gestore tutti gli interventi straordinari che si dovessero rendere necessari.

#### ▪ **Art 12 Smaltimento rifiuti**

Il gestore è tenuto ad effettuare la raccolta dei rifiuti secondo le modalità previste dal Comune di Leini.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche.

Il Gestore deve provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti sulla base del piano stabilito dall'Amministrazione comunale di Leini.

### **Capitolo 7 Controlli di qualità del servizio**

#### ▪ **Art 13 Organismi istituzionali preposti al controllo**

Il gestore ha l'obbligo di segnalare immediatamente alla Provana spa e di fargli avere poi i risultati delle eventuali analisi, ogni ispezione o sopralluogo che venisse effettuato nei locali da parte delle autorità preposte per legge al controllo o all'attuazione delle normative in materia di gestione delle mense.

La vigilanza sul servizio di refezione scolastica compete alla Provana spa ed all'Amministrazione Comunale per l'intero periodo di affidamento dell'affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La Provana spa ed il Comune di Leini potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e senza preavviso, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini e dispense etc. e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di verificare la qualità e la validità delle prestazioni eseguite.

I tecnici incaricati della vigilanza effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, rispettando quanto previsto dalla normativa vigente in tema di salvaguardia dei diritti dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale degli uffici competenti incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

▪ **Art 14 Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria.**

La ditta aggiudicataria. deve essere in possesso delle certificazioni di qualità secondo le norme UNI EN ISO: 2000, di un piano di autocontrollo documentato basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nella direttiva 155/97 emanata dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte e fare riferimento specificatamente al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva valutato conforme dal Ministero della Sanità, alla Norma UNI 10854/99 e al Codex Alimentarius.

Inoltre, come previsto dalla direttiva CEE 43/93 recepita con i decreti legislativi n. 155 e 156 del 1997, le imprese “devono garantire che solo i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato”, “pertanto essi devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza”, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto , devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo, necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazione e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista da parte della ditta aggiudicataria ed a sue spese l'effettuazione di esami presso un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione, attrezzature, secondo un piano stabilito dalla ditta aggiudicataria nel proprio sistema di autocontrollo.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali.

I dati relativi ai controlli dovranno essere registrati ed aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali.

Ulteriori analisi specifiche potranno essere chieste dalla Provana spa e/o dall'Amministrazione comunale di Leini su proposta dipartimento ASL di Zona.

Gli esiti delle suddette analisi dovranno essere inviate al Dirigente della Ripartizione competente ogni 2 mesi o su richiesta del medesimo,

Qualora al controllo quantitativo e qualitativo la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà provvedere immediatamente ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al gestore saranno addebitate le spese inerenti il ristoro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi

▪ **art 15 Commissione mensa**

E' di fondamentale importanza per il buon andamento del servizio la partecipazione attiva degli utenti.

Potrà essere costituita una Commissione Mensa che potrà autonomamente verificare l'efficienza del servizio nei refettori e nel Centro Cottura, nel rispetto delle norme igieniche e senza intralciare il lavoro del personale addetto

I membri della Commissione Mensa non potranno intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale dipendente dalla ditta aggiudicataria.

Essi potranno, al fine di verificare la gradibilità dei pasti, assaggiare il cibo.

Il presente disciplinare deve considerarsi costituito, oltre che da quanto fino ad ora riportato, anche dagli allegati così denominati:

## **Capitolo 8      Allegati**

Allegato 1.1: tabelle merceologiche derrate alimentari

Allegato 1.2: menù della refezione scolastica e relative grammature

Allegato 1.3: menù asilo nido e relative grammature