

ALLEGATO 1 DEL CONTRATTO DI SERVIZIO

CAPITOLATO TECNICO

**MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E
FORNITURA
PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA DEI COMUNI DI CASALECCHIO DI
RENO E DI ZOLA PREDOSA**

INDICE

ART. 1 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 2 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 3 - ISCRITTI AL SERVIZIO E QUANTITATIVI DEI PASTI

ART. 4 - FORNITURA DI DERRATE PER I NIDI A GESTIONE DIRETTA DEL
COMUNE DI CASALECCHIO DI RENO

ART. 5 - VARIAZIONI

ART. 6 - DIETE PERSONALIZZATE e DIETE SPECIALI

ART. 7 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

ART. 8 - PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE
SCOLASTICHE

ART. 9 - DERRATE ALIMENTARI

ART. 10 - PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 11 - TRASPORTO DEI PASTI

ART. 12 – COTTURA IN LOCO DEL PRIMO PIATTO

ART. 13 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 14 - OPERAZIONI DI PULIZIA

ART. 15 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ART. 16 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

ART. 17 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

ART. 18 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 19 – CONTROLLI DI QUALITA’

ALLEGATI A – B – C – D – E – F – G

ART.1 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere espletato mediante:

- **produzione dei pasti** nel centro di produzione sito in Via Guido Rossa 5/2 a Casalecchio di Reno
- **trasporto dei pasti** stessi attraverso il legame fresco-caldo fino alle sedi di consumo;
- **fornitura della merenda** nei servizi ove richiesto;
- in casi eccezionali, o su richiesta dei Comuni, fornitura dei **cestini freddi in sostituzione del pasto**;
- **fornitura di derrate** (succo, latte, the ecc) da utilizzare per le colazioni presso i nidi e le scuole dell'infanzia;
- **fornitura di derrate** per la produzione dei pasti presso i nidi a gestione diretta del Comune di Casalecchio di Reno;
- **distribuzione dei pasti e riassetto e pulizia dei locali mensa** ove stabilito;
- **il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato:**
 - ai bambini dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia, agli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado ;
 - al personale avente diritto al pasto che presta il proprio servizio presso le scuole interessate;

Il servizio di refezione scolastica potrà essere richiesto anche per i servizi ricreativi estivi realizzati e gestiti dai Comuni o da soggetti terzi che ne facciano espressa richiesta ai Comuni.

Successivamente all'aggiudicazione i Comuni si riservano la facoltà di estendere il servizio anche ad altre linee di attività, alla scadenza degli attuali affidamenti

Il Servizio di mensa scolastica può essere espletato in funzione delle esigenze dei Comuni, nell'**articolazione del servizio**, come meglio specificato nel successivo Articolo 2.

Art. 2 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

L'articolazione del servizio comprende le seguenti obbligazioni che sono poste a totale carico del Soggetto Gestore:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere. La produzione viene realizzata in modo prevalente all'interno della cucina centralizzata, la cottura della pasta viene effettuata dove possibile all'interno dei plessi stessi negli spazi-cottura all'uopo allestiti.
- La fornitura, la consegna e distribuzione di merende agli alunni;
- Il trasporto mediante il sistema del legame misto in multi porzione o in mono porzione e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- La somministrazione dei pasti pronti agli utenti secondo i turni indicati dai

Comuni, da personale della SpA e personale ATA, nelle scuole Primarie e nelle scuole Infanzia.

- La pulizia e la sanificazione dei refettori, dei locali di produzione, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, ed il riassetto della cucina centralizzata e di ogni altro spazio di pertinenza, è a carico della SpA, ad esclusione dei pavimenti dei refettori.
- La pulizia dei tavoli e delle sedie nei refettori delle scuole Primarie.
- Il ritiro, presso i locali di consumo sprovvisti di lavastoviglie, delle stoviglie e bacinelle inox multi porzioni utilizzate per la somministrazione dei pasti e il lavaggio e sanificazione presso la Cucina Centralizzata;
- La fornitura di stoviglie (piatti, bicchieri, forchette, ecc.) e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio, ad integrazione di quanto già in proprietà ai Comuni;
- Il reintegro delle stoviglie;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali della cucina centralizzata di Via Guido Rossa – Casalecchio di Reno;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e degli arredi della Cucina Centralizzata e degli spazi cottura allestiti all'interno dei singoli plessi scolastici per la cottura dei primi piatti;
- L'effettuazione delle derattizzazioni e delle disinfestazioni della cucina centralizzata e degli spazi cottura allestiti all'interno dei singoli plessi scolastici per la cottura dei primi piatti;
- L'effettuazione del Manuale HACCP disinfestazione e derattizzazione per i refettori dove l'effettuazione delle derattizzazioni e disinfestazioni sono a carico dei Comuni;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature presso i locali di consumo ove si effettua il servizio di somministrazione dei pasti;
- La fornitura di materiale a perdere, compresi tovaglioli di carta, piatti di plastica, tovagliette di carta, bicchieri necessari per il consumo del pasto, piatti, posate e bicchieri necessari si intendono del tipo compostabile.
- Si intendono sempre a carico della SpA, le spese per tutte le utenze relative alla cucina centralizzata (con esclusione dei refettori) tipo energia elettrica, acqua, gas, telefono, linea Adsl, tassa rifiuti TARI (Tassa Rifiuti), la dotazione delle attrezzature, tutte le pulizie e sanificazioni della cucina centralizzata compreso la pulizia dei vetri e delle cappe e filtri aspiranti.
- Il Lavaggio e sanificazione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti

ART. 3 – ISCRITTI AL SERVIZIO E QUANTITATIVI DEI PASTI

Le scuole interessate al servizio di refezione scolastica sono indicate nell'Allegato A, ove vengono riportati in maniera puntuale i plessi scolastici, le dimensioni dell'utenza e i relativi servizi richiesti.

Nel corso della durata contrattuale potranno variare le modalità gestionali dei servizi educativi inseriti nell'ALLEGATO A. La SPA dovrà prendere atto della modalità gestionale attuata, senza nulla pretendere anche nell'eventualità in cui un servizio educativo già appaltato torni ad essere gestito direttamente dai Comuni.

Il numero annuo presunto dei pasti è così articolato:

PASTI ANNUALI (circa)

Scuole	Date di inizio e termine anno scolastico	N. giorni di erogazione annui	Pasti Alunni	Pasti Adulti (Personale docente autorizzato al consumo del pasto)
Nidi Casalecchio di Reno	03/09 – 27/07	200	27.282	9.908
Nidi Zola Predosa			17.717	4.812
Infanzia Casalecchio di Reno	15/09 – 30/06	190	119.525	14.020
Infanzia Zola Predosa	15/09 – 30/06	190	60.625	7.757
Primarie Casalecchio di Reno	15/09 – 06/06	175	209.516	11.639
Primaria Zola Predosa	15/09 – 06/06	175	127.991	9.666
Totali pasti			562.656	57.802

Il numero non è comprensivo dei pasti forniti gratuitamente dalla SpA al personale collaboratore scolastico, nell'ambito degli eventuali Accordi ATA sottoscritti.

Gli iscritti al servizio di mensa scolastica sono indicati a titolo puramente orientativo ed assumendo come espresso riferimento gli iscritti dell'a.s. 2015/2016; pertanto, gli iscritti al servizio ed i quantitativi annui dei pasti potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi la SPA a richieste di risarcimento o indennizzi.

I dati di cui sopra sono esposti a puro titolo indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il quantitativo annuo effettivo dei pasti, è subordinato al calendario scolastico definito annualmente, al numero degli iscritti al servizio, all'organizzazione scolastica o ad altre cause e circostanze.

Pertanto, i quantitativi dei pasti, così come il numero degli iscritti al servizio di refezione scolastica, potranno variare in eccesso o in difetto, senza che ciò comporti una modifica delle condizioni ivi stabilite e dei prezzi di aggiudicazione.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, i Comuni comunicano le diverse date d'inizio del servizio di refezione, dandone avviso al Soggetto Gestore.

E' inoltre facoltà insindacabile dell'Unione aggiungere o togliere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli indicati, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi richiesti.

ART. 4 – FORNITURA DI DERRATE PER I NIDI A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI CASALECCHIO DI RENO

Presso i Nidi Zerbi, Vighi e Don Fornasini del Comune di Casalecchio di Reno sono collocate cucine che producono i pasti per i bambini frequentanti i nidi medesimi.

Il personale operante presso tali cucine è personale dipendente del Comune di Casalecchio di Reno. Al Soggetto Gestore si richiede unicamente la fornitura e la consegna delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta di stagione), delle colazioni e delle merende dei bambini e assistenti. Il pasto giornaliero pro- capite che le cucine devono produrre e somministrare agli utenti dei nidi devono corrispondere a quanto indicato al successivo art. 9 – Pianificazione dei pasti e dei menù per le mense scolastiche. Pertanto le derrate fornite dal Soggetto Gestore

alla cucina del nido in oggetto dovranno:

- avere caratteristiche tali da consentire di produrre giornalmente pasti corrispondenti alle tabelle dietetiche dei menù previste dall'Ausl (ALLEGATO C);
- essere nelle quantità necessarie per confezionare pasti corrispondenti alle grammature previste dall'Ausl (ALLEGATO D);
- corrispondere pienamente a quanto indicato nel successivo art. 10 – Derrate alimentari – ed alle schede merceologiche degli alimenti (ALLEGATO B);
- tenere conto della eventuale necessità di diete speciali o personalizzate (art. 12 e ALLEGATO E).

La consegna delle derrate – escludendo il pane ed i prodotti da forno freschi (questi ultimi ove previsti dal menù) che dovranno essere consegnati giornalmente – dovrà avvenire sulla base delle indicazioni contenute nella tabella di seguito indicata:

LUNEDI'	MERCOLEDI'	VENERDI'
verdura	verdura	Verdura
frutta	frutta	Frutta
Legumi secchi	Uova	Pesce surgelato
Latticini	Pasta	Olio semi
Carne	Riso	Olio extravergine oliva
Alimenti per lattanti	Pasta pomodoro	Parmigiano
omogeneizzati/pastine	Farina	Verdure surgelate
Succhi di frutta	Lievito	Carne
Pizza bianca	Biscotti	The
Piadina	Crackers	Karkadè
Pizza margherita	Carne	
	marmellata	

Il trasporto delle derrate deve essere effettuato con mezzi a norma e quindi idonei a mantenere inalterate le caratteristiche merceologiche e igienico-sanitarie degli alimenti.

A fronte della fornitura delle derrate occorrenti per produrre i pasti presso le cucine interne dei Nidi Zerbi, Vighi e Don Fornasini, il Comune di Casalecchio di Reno corrisponderà al Soggetto Gestore per ogni pasto giornalmente prodotto dalla cucina un corrispettivo corrispondente al 50% del costo del pasto unitario offerto per il servizio di refezione completo.

ART. 5 – VARIAZIONI

La SPA si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi, su richiesta dei Comuni:

- fornitura di prodotti alimentari aggiuntivi per feste annuali (es. in occasione del Natale), Pasqua, Carnevale, Festività Patronale e a fine anno scolastico);

La SPA deve inoltre fornire, su richiesta dei Comuni, cestini freddi da viaggio; tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste per attività didattiche e di turismo scolastico - preventivamente concordate - o per casi di emergenza.

Nel caso di fornitura di cestini freddi da viaggio – in sostituzione del pasto “normale” - il corrispettivo è commisurato all’ 80% del costo del pasto unitario offerto.

ART. 6 - DIETE PERSONALIZZATE E SPECIALI

La SPA si impegna a fornire:

1) Diete PERSONALIZZATE

- richieste dagli utenti e validate dai Comuni, per particolari esigenze soggettive dovute, ad esempio, a ragioni etiche (quali diete vegetariane, vegane, ecc.) o a motivazioni religiose o culturali;
- richieste dagli utenti per problemi sanitari minori (come le patologie gastrointestinali lievi in via di risoluzione) che richiedono periodi di alimentazione modificata di durata inferiore ai 2 giorni (pertanto non necessitano di certificazione medica), massimo per n. 2 volte al mese;
- La SpA deve provvedere alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta dal genitore o esercente la patria potestà sul minore e con richiesta pervenuta alla cucina centralizzata entro le 09:15 dello stesso giorno. Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura cotta o fettina di carne a vapore, o pesce lessato o parmigiano e da un frutto.

2) Diete SPECIALI

- per diete speciali si intendono regimi alimentari qualitativamente e/o quantitativamente differenziati necessari per i bambini che presentano particolari problemi di salute.

Per l'attivazione di diete speciali per gravi patologie che richiedono interventi a livello scolastico, quali ad esempio anafilassi (allergie gravi) ad alimenti, celiachia, diabete, favismo, malattie metaboliche, ecc. è necessaria la certificazione medica e la convalida

del Medico della Pediatria di Comunità dell'Azienda USL. Per l'attivazione di diete speciali per patologie non gravi (quali allergie ed intolleranze ad alimenti) è necessaria la certificazione medica del pediatra di base.

Sono a carico del Soggetto Gestore le spese inerenti l'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica, anche non previste nel presente disciplinare, ma necessarie alla completa attuazione delle diete speciali.

Le diete verranno trasportate in singoli contenitori in monoporzione che recheranno al loro esterno l'indicazione dell'utente destinatario. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo procedure definite e documentabili.

ART. 7 – PRENOTAZIONE DEI PASTI

• Prenotazione

Ogni sede di destinazione del servizio provvederà direttamente tramite personale scolastico a prenotare quotidianamente il numero dei pasti, diviso per adulti e bambini, comprese le diete speciali, le diete alternative e le diete in bianco occorrenti per la giornata, entro le ore 09:15 anche mediante l'utilizzo di tecnologie telematiche e l'impiego di sistemi di rilevazione automatizzata delle presenze fornite dalla SpA.

ART. 8 – PIANIFICAZIONE DEI PASTI e DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE

a) Tabelle dietetiche e Menù

I pasti sono preparati in legame “fresco-caldo”

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da:

PASTO Nidi:

- un primo piatto

- un secondo
- contorno
- pane

- frutta fresca di stagione

Nell'ambito del pasto devono intendersi ricomprese anche le derrate occorrenti per la colazione e per la merenda

PASTO Scuole dell'Infanzia:

- un primo piatto

- un secondo
- contorno
- pane

- frutta fresca di stagione

Nell'ambito del pasto devono intendersi ricomprese anche le derrate occorrenti per la

colazione e per la merenda

PASTO Scuole Primarie:

- un primo piatto
- un secondo
- contorno
- pane
- frutta fresca di stagione

Nell'ambito del pasto devono intendersi ricomprese anche la frutta di metà mattina e le merende dove previste.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente e confezionati secondo quanto previsto dalle allegate tabelle dietetiche dei menù e degli ingredienti e delle grammature dei piatti proposti (ALLEGATO D), nel rispetto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti (specificate nell' ALLEGATO B) che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

La SPA dovrà soddisfare esigenze particolari in relazione ai pasti dei nidi d'infanzia assicurando la disponibilità ad organizzare e fornire menù per bimbi non ancora svezzati, coerentemente alle tabelle dietetiche dei menù e degli ingredienti e delle grammature dei piatti proposti (Allegato D) e nel rispetto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti (Allegato B).

Le tabelle dietetiche formulate per i bambini dei Nidi d'Infanzia (3 mesi -3 anni), delle Scuole dell'Infanzia (3-6 anni), delle Scuole Primarie (6-10 anni) e delle Scuole Secondarie di primo grado (11-14 anni) sono idonee anche per gli adulti aventi diritto al consumo del pranzo, ai quali dovranno essere fornite le grammature previste nei menù dei ragazzi di 11-14 anni.

I menù per ciascuna tipologia di utenti sono articolati in **menù estivo e menù invernale**, redatti dalla SpA e sottoposti per approvazione all'Asl di competenza e vengono tempestivamente pubblicati nel sito della SpA e distribuiti nei plessi. Vengono inoltre inviati anche al Comune nei tempi utili per la pubblicazione nel sito comunale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative al Menù per ciascuna categoria di utenti".

Variazioni del menù:

I menù previsti sono da intendere come proposta non rigidamente vincolata nel tempo, ma suscettibili di variazioni e/o integrazioni modulate, anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su indicazione degli organi competenti a cura del Comune o per eventi quali giornate con specifico programma di educazione alimentare. Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico e nutrizionale di quelle sostituite.

Sono consentite alla SpA, in via temporanea e straordinaria, variazioni 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;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione da parte dei Responsabili dei Servizi scolastici comunali

ART. 9 – DERRATE ALIMENTARI

a) Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia di igiene e produzione degli alimenti che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare, per quanto riguarda i servizi educativi per la prima infanzia, si sottolinea il rispetto di quanto previsto dalla legge Reg. Emilia Romagna n. 1/2000 e s.m.i.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi alle indicazioni presenti nell'ALLEGATO B contenente le caratteristiche merceologiche degli alimenti.

Il Comune promuove e richiede, in aderenza alla Legge Regionale Emilia Romagna n. 29/2002, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica non inferiore all'80 % dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti. La SPA pertanto, in riferimento alla refezione scolastica, dovrà fornire alimenti e utilizzare - per la preparazione dei pasti - prodotti provenienti da colture ed allevamenti che utilizzano processi produttivi biologici così come meglio descritti nell'ALLEGATO B.

Per prodotto "biologico" deve intendersi un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Regolamento CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, oltre che dalla Legge Regione E.R. n. 28/97. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal Reg. CE 834/2007 e dal DM n. 18354 del 27.11.2009.

La SPA deve garantire la QUALITA' TOTALE delle materie prime utilizzate (quindi qualità igienica, organolettica e merceologica). Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

La SPA si impegna a fornire prodotti alimentari di cui sia garantita l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati tramite certificazioni che attestino tale assenza

L'ALLEGATO B – SCHEDE MERCEOLOGICHE definisce dettagliatamente le caratteristiche degli alimenti richiesti. In particolare si richiede al Soggetto Gestore:

- l'impiego di prodotti provenienti da colture e allevamenti che utilizzano processi produttivi biologici, come meglio descritti nell'**allegato B**;
- la fornitura di frutta e verdura fresca proveniente da coltivazioni che utilizzano processi produttivi biologici. I prodotti ortofrutticoli dovranno essere preferibilmente di origine nazionale e dovranno essere privilegiati i prodotti provenienti dalla produzione locale e regionale, cosiddetti prodotti "a chilometro zero" (ad eccezione di quelli non coltivati in Italia).
- in caso di indisponibilità sul mercato dei prodotti ortofrutticoli biologici, la SPA, al fine di garantire il rispetto dei tempi di consegna come indicati all'art. 9 del presente Capitolato, potrà utilizzare prodotti ortofrutticoli provenienti da coltivazioni a lotta integrata, preferibilmente prodotti provenienti dalla produzione locale e regionale, cosiddetti prodotti "a chilometro zero" (ad eccezione di quelli non coltivati in Italia) comunque con le caratteristiche previste nell'allegato B).
- In caso di non reperibilità di prodotti ortofrutticoli con le caratteristiche di cui sopra, potrà essere autorizzata la modifica del menù.
- La fornitura di carni bianche (pollo, tacchino, coniglio) destinate alle mense scolastiche provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia con

sistemi di produzione biologica certificata per cui è indispensabile che ogni partita sia accompagnata da specifica certificazione di provenienza biologica (in caso di momentanea indisponibilità sul mercato dei prodotti biologici, la SPA potrà richiedere formalmente ai Comuni di potere utilizzare prodotti provenienti da allevamenti tradizionali, comunque con le caratteristiche previste nell'allegato B). In caso di non reperibilità di carni bianche con le caratteristiche di cui sopra, potrà essere autorizzata la modifica del menù.

- di utilizzare prodotti DOP o I.G.P (Reg. CE 510/2006); dovranno essere garantiti quelli previsti specificamente dall'allegato B)
- di utilizzare le derrate rispettando le caratteristiche di stagionalità. Le derrate dovranno inoltre essere prodotte preferibilmente localmente ("chilometro zero") e possedere preferibilmente le caratteristiche dell'alimento a "filiera corta" (che abbia subito pochi passaggi commerciali e che abbia viaggiato poco prima dell'arrivo al centro di produzione).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche dell' ALLEGATO B, salvo l'utilizzo di derrate speciali.

Devono essere consegnate ai Comuni copie delle schede tecniche delle materie prime e dei prodotti utilizzati nelle preparazioni ed i loro aggiornamenti per l'intera durata contrattuale.

In particolare la SPA dovrà fornire e tenere aggiornato l'elenco delle derrate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed ai requisiti/caratteristiche richieste dal presente disciplinare.

La SPA dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti ai Comuni e sempre consentire la rintracciabilità delle materie prime come previsto dal REG. CEE 178/2002.

b) Etichettatura delle derrate e rintracciabilità degli alimenti

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed imballate con sistemi che garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti contenuti.

La SPA, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare ai Comuni la lista dei propri fornitori e resta obbligato a comunicare ogni variazione della lista fornitori non appena si verifichi un cambio fornitore.

c) Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la SPA dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate, preferibilmente locali. La SPA dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Unione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di

conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche di cui all'allegato B.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o da organismi geneticamente modificati (OGM).

Per tutte le materie prime dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza.

d) Conservazione e consegna delle derrate

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

La consegna delle derrate deperibili al Centro di Produzione pasti dovrà avvenire con cadenza non inferiore a tre volte alla settimana (per il pane si prevede la consegna giornaliera; ciò anche per i prodotti da forno freschi ove contemplati dal menù). Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana.

e) Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati e confezionati nella stessa giornata del loro consumo.

ART. 10 – PRODUZIONE DEI PASTI

La SPA libera i Comuni da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

a) Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di Produzione di Via Guido Rossa 5/2 a Casalecchio di Reno.

La SPA deve uniformarsi alla normativa vigente sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare nelle sue attività, processi, fasi ed operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza igienica avvalendosi dei principi del Regolamento CE 852/2004 e 853/2004.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e saporite, a base di alimenti freschi e di stagione. Sono vietati: carni al sangue, cibi fritti (ammessi solo in occasioni particolari concordate con i Servizi dell'AUSL), conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti, olio di sansa e l'olio di semi vari, strutto come ingrediente, crema base, uova somministrate crude, carne cruda e pesce

crudo. Non devono inoltre essere utilizzati alimenti confezionati prelaborati e precotti in genere.

b) Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere condotti a norma di legge e rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

c) Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale. Pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Unione un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Per la preparazione dei pasti la SPA dovrà utilizzare le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- adottare i metodi di cottura raccomandati dall'Ausl ossia lessatura, cottura a vapore, al forno, alla griglia/piastra, brasatura e stufatura che limitano l'uso di grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure; quelle da consumare crude verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta,);
- versare i sughi di condimento sulla pasta asciutta solo al momento di servirla.
- la frutta deve essere consegnata ai servizi ed alle scuole già lavata;

Per limitare la perdita di nutrienti si consiglia di: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi o freddi ed il mantenimento della catena del freddo.

d) Preparazione di piatti freddi

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 11 – TRASPORTO DEI PASTI

a) Piano di trasporto

La SPA dovrà - prima dell'avvio dell'anno scolastico - elaborare il piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di destinazione, adattandolo alle esigenze specifiche dell'anno scolastico e quindi tenendo conto dell'organizzazione scolastica, degli orari e di ogni circostanza comunicata dai Comuni. Ogni eventuale variazione si renda necessaria (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti, orari, ecc.) con eventuale conseguente necessità di potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dalla SPA, non potrà determinare variazione alcuna dei corrispettivi in vigore.

Il Piano di Trasporto dovrà inoltre ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali. Detto piano dovrà essere aggiornato annualmente prima dell'avvio del nuovo anno scolastico.

• Modalità di conservazione dei pasti pronti durante il trasporto

I pasti verranno confezionati in:

- contenitori monoporzione, preferibilmente termosigillati ed etichettati (dati del destinatario e della sede di refezione), per le diete speciali;
- contenitori monoporzione o piccoli contenitori multiporzione (gastronorm) per le diete personalizzate (se la dieta personalizzata è compatibile con il menù del giorno viene confezionata insieme agli altri pasti);
- contenitori multiporzione (gastronorm) in tutti gli altri casi;

In caso di fornitura dei pasti in multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).

I pasti devono essere confezionati in contenitori isotermici idonei distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al Cap.5 dell'All.2 del Regolamento C.E.E. n. 852 del 2004 "Igiene dei prodotti alimentari" e garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e s.m.i..

Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura compresa **fra +60 gradi C e + 65 gradi C** e quindi in grado di mantenere la temperatura per tutto il tempo che intercorre tra il confezionamento e la consegna; per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, deve essere garantita la conservazione ad una temperatura compresa **fra + 4 gradi C e + 10 gradi C**. La temperatura deve essere mantenuta con placca eutettica (o altra modalità prevista dalle vigenti norme igienico/sanitarie), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso .

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

c) orari di consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

La SpA deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 60 minuti dalla conclusione del procedimento di preparazione del pasto. La SpA deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, elaborato tenendo conto delle sedi e degli orari di consumo dei pasti degli utenti, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nella consegna dei pasti la SpA deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Di norma gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo sono i seguenti:

- | | |
|-------------------|---|
| - Nidi d'infanzia | tra le ore 11:00 e le ore 11:15 |
| - Scuole infanzia | tra le ore 11:30 e le ore 11:45 |
| - Scuole primarie | tra le ore 11:45 e le ore 12:30 a seconda degli orari di somministrazione dei pasti e dei turni di consumo presso le diverse scuole |
| - Scuole medie | tra le ore 12:50 e le ore 13:50 (a seconda degli orari scolastici) |

A richiesta, dove la frutta viene consumata come spuntino di metà mattina, deve essere consegnata lavata entro le ore 9,30

Eventuali diverse esigenze dei servizi /scuole verrà segnalata alla SPA che dovrà necessariamente tenerne conto nell'organizzazione del Servizio.

Ogni terminale periferico dovrà essere dotato di tutte le attrezzature necessarie per il controllo ed il mantenimento delle temperature dei cibi previste dalla legge. La SPA provvederà, in relazione ai terminali periferici che non ne sono provvisti, alla fornitura di quanto occorrente.

d) Mezzi adibiti al trasporto

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti/derrate dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal Cap. 4 All.2 del Regolamento C.E. n. 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari" e dovranno essere tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Tutti gli automezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti/derrate, essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

Dovranno essere puliti giornalmente e sanificati al bisogno e comunque almeno una volta alla settimana. Le prescrizioni di cui al DPR n. 327/1980 art. 43 devono essere scrupolosamente osservate.

Ogni spesa correlata all'impiego dei mezzi di trasporto (spese di acquisto/noleggio, di carburante, assicurative, di manutenzione, di pulizia/sanificazione, ecc.) è a carico della SPA.

ART. 12 – COTTURA IN LOCO DEL PRIMO PIATTO

Nei Scuole indicate nell'ALLEGATO A (Elenco delle scuole ed elementi costitutivi del servizio) con indicazione "cottura" si intende che la cottura della pasta avviene in loco attraverso personale della spa, negli spazi cucina appositamente allestiti dalla SpA .

La pasta, consegnata quotidianamente nel suo imballo originario presso i terminali, è sottoposta alla seguente lavorazione:

Dopo aver riempito le cuocipasta con l'acqua, gli operatori provvedono ad attivare le stesse per portare l'acqua ad ebollizione. Raggiunta l'ebollizione, e comunque non oltre venti minuti di anticipo rispetto all'arrivo degli alunni nel refettorio, si provvede a versare la pasta nell'acqua e ad iniziare l'operazione di cottura. Al termine della cottura gli operatori scolano la pasta e la versano nelle apposite teglie di acciaio inox, nelle quali viene versata anche la salsa. Si provvede a rimescolare la pasta con il sugo e a collocare le teglie sugli appositi carrelli per la distribuzione.

ART. 13 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

• La Distribuzione nelle scuole

L'attività di distribuzione dei pasti sarà svolta da personale ATA, presso le scuole dell'infanzia (al tavolo) e presso le scuole primarie (al tavolo o mediante sistema self service), qualora non fossero sottoscritti accordi con il Dirigente scolastico, tali funzioni dovranno essere svolte dal personale della SPA al costo orario definito in sede di offerta di gara.

Nei Nidi la distribuzione sarà a carico del personale scolastico

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi Autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine è fatto obbligo di garantire, durante le fasi di movimentazione dei cibi, il rispetto delle temperature previste dalla legge.

Nelle scuole dell'infanzia la postazione di ogni utente deve essere composta da: una tovaglietta monouso, n. 1 piatto fondo e uno piano, n. 1 bicchiere in materiale infrangibile, un cucchiaino, una forchetta, un coltello in acciaio inox. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti). Una caraffa in plastica (una per ogni 10 bambini).

Il servizio prevede altresì la fornitura di una piccola colazione (latte, succo, the, ecc.) e della merenda pomeridiana

Nelle scuole primarie. Per la somministrazione mediante sistema self-service devono essere impiegati: vassoio, tovaglietta, n.1 tovagliolo monouso, un piatto fondo e uno piano, un bicchiere, un cucchiaino, una forchetta, un coltello in acciaio inox. Per il tavolo si possono dove richieste impiegare tovagliette e la stessa tipologia di materiale impiegato per le materne.

Tale servizio compresa la distribuzione della frutta del mattino dovrà essere effettuata da personale ATA, qualora non fossero sottoscritti accordi con il Dirigente scolastico, tali funzioni dovranno essere svolte dal personale della SPA al costo orario definito in sede di offerta di gara.

Durante la somministrazione dei pasti il personale addetto dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- deve indossare la divisa prescritta, copricapo con capelli raccolti e guanti monouso e non deve indossare anelli e bracciali;
- la divisa deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio;
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;

- la distribuzione dell'acqua avverrà con brocche con coperchio contenenti acqua del rubinetto in quantità adeguata, mentre in casi eccezionali in cui non sia possibile utilizzare acqua di rubinetto (es. problema all'impianto idrico, ecc.), è prevista la fornitura di una bottiglia in PET di acqua minerale naturale non addizionata (1 bottiglia da 1,5 litri ogni 4/6 bambini). Le spese relative alla fornitura di acqua minerale in bottiglia per situazioni eccezionali sono a completo carico della SPA se di breve durata.

Ove previsto, la SPA dovrà provvedere al ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione. Dovrà essere effettuato il controllo della corrispondenza fra i pasti prenotati e quelli ricevuti ed il controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi; dovrà inoltre essere garantita la verifica della temperatura degli alimenti e la tenuta della documentazione relativa a quanto previsto dal Manuale HACCP redatto a cura della SPA medesima.

b) Orari di somministrazione dei pasti

Di norma gli orari di somministrazione dei pasti presso i diversi locali di consumo sono i seguenti:

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| • Nidi d'infanzia | ore 11:30 |
| • Scuole infanzia | ore 12:00 |
| • Scuole primarie | ore 12:15 e ore 12:45 |
| • Scuola media | ore 13:00 e ore 14:00 |

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con il Comune.

c) Quantità e qualità dei cibi

Il personale della SpA, o personale ATA ove previsto, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate nel contratto in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ciò serve per garantire il rispetto delle equivalenti grammature previste a crudo per ciascuna preparazione e di conseguenza garantire l'apporto nutrizionale previsto per gli utenti.

ART. 14 - OPERAZIONI DI PULIZIA

• Disposizioni Generali

Gli interventi di pulizia eseguiti presso la cucina centralizzata e presso i locali di preparazione della pasta e consumo dei pasti nei plessi devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

In particolare la SpA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e tovagliette a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

La SpA deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina centralizzata e i punti di cottura della pasta, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che

contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare adeguati indumenti da lavoro.

- **Operazioni di pulizia presso la il Centro di Produzione Pasti**

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata e i punti di cottura della pasta dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

- **Operazioni di pulizia presso i refettori**

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio consistono in: sbarazzo, lavaggio dei tavoli, pulizia e sanificazione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, degli spogliatoi e dei servizi igienici di pertinenza.

Le attività descritte nel presente articolo non devono essere effettuate presso i refettori dei Nidi d'Infanzia e presso i refettori delle scuole dell'Infanzia mentre negli altri locali debbono avvenire secondo quanto previsto negli accordi ATA sottoscritti.

Nei plessi delle Scuole Primarie di Zola Predosa è prevista la pulizia serale di aule e locali, secondo quanto stabilito con le Dirigenze scolastiche nell'ambito degli accordi ATA sottoscritti, tali pulizie vengono effettuate in sostituzione delle distribuzioni dei pasti presso i refettori con lo stesso numero di ore. Qualora non vengano sottoscritti gli accordi ATA sopra citati per il Comune di Zola Predosa, la pulizia presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio saranno a carico della SpA.

- **Operazioni di pulizia dei Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo**

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

- **Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE", che la SPA dovrà elaborare entro 15 giorni dalla data di inizio del servizio (attenendosi al piano di pulizia e disinfezione di seguito indicato a titolo esemplificativo e quindi non esaustivo – punto c). Dovranno essere utilizzati prodotti approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti – il cui onere è a completo carico del Soggetto Gestore - dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La SPA deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare ai Comuni, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque sempre separati dalle derrate alimentari.

b) Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui dovranno essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro di produzione dovranno essere raccolti in maniera separata e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

La SPA dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia dei terminali di distribuzione e dei locali mensa alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e dei residui degli alimenti. La SPA provvederà allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata appositamente collocati presso le sedi scolastiche (ove previsti) o a conformarsi alle indicazioni fornite dai Comuni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di produzione o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dei Comuni.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura della SPA.

Le tariffe relative allo smaltimento dei rifiuti del Centro di Produzione e delle sedi scolastiche sono a carico dei Comuni.

I sacchi contenenti gli avanzi dei pasti potranno essere oggetto di ritiro da parte di Organizzazioni che gestiscono canili/gattili della zona dietro espressa autorizzazione del Servizio Veterinario dell'Ausl competente.

• Disinfestazione e derattizzazione

La SpA deve effettuare presso la cucina centralizzata la disinfestazione e derattizzazione con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 15 – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

a) Disposizioni generali

Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori. La SpA è provvista del Manuale di Autocontrollo per l'igiene redatto in conformità al REG. CE 852/04 e successive modificazioni e della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

b) Indumenti di lavoro

La SpA deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di ristorazione, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono riportare in stampa il

nome della società. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

c) igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale in conformità alla normativa vigente. In particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

d) Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

La SpA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

e) Divieto di riciclo

La SpA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART. 16 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque contenere il disagio eventualmente somministrando un pasto alternativo. A tal fine potranno essere concordate tra il Comune e la SPA in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con il Comune.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti.

In caso di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento dello stesso saranno concordate tra il Comune e la SPA in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

ART. 17 – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

• Disposizioni generali

La SpA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti.

Inoltre si deve garantire la presenza di dietologo e/o dietista per la supervisione degli aspetti dietetici e per il controllo dei menu e delle diete speciali.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

La SpA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

• Organico per la gestione del Centro di Produzione Pasti

L'organico impiegato nel servizio di ristorazione potrà essere composto per una parte da personale dipendente dalla SpA e per una parte da personale dipendente comunale.

• Stato giuridico del personale comunale

Il personale dipendente comunale impiegato nel servizio di ristorazione manterrà lo stato giuridico di dipendente comunale, con l'applicazione degli istituti giuridici ed economici previsti dai Contratti Nazionali di Lavoro in vigore per il personale comunale. Il Comune provvederà direttamente alla loro retribuzione ed il relativo costo verrà mensilmente riaddebitato alla SpA. Alla SpA compete l'organizzazione e direzione di tale personale nel completo rispetto delle normative vigenti.

Eventuali interventi disciplinari potranno essere presi solo ed esclusivamente dai competenti uffici del Comune.

Attualmente il personale Comunale è il seguente:

n° 1 Cuoco a 36 ore settimanali del Comune di Casalecchio di Reno;

n° 1 Cuoco a 36 ore settimanali del Comune di Zola Predosa.

• Sostituzioni del personale comunale

Qualora per motivi diversi il personale comunale dovesse assentarsi, la SpA in relazione alla organizzazione del lavoro ha l'obbligo di provvedere alla loro sostituzione.

• Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente della SpA e quindi indicato nel libro paga della SpA medesima. In caso di subappalto dei soli servizi accessori, accettati dall' A.C. la SpA deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

La SpA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente oggetto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Città Metropolitana di Bologna. La SpA è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro

sostituzione o rinnovo.

Su richiesta, la SpA deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

- **Personale addetto al trasporto e consegna pasti**

La SpA per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti, deve impiegare personale, proprio o in subappalto, nel numero sufficiente a garantire un servizio ottimale.

- **Personale addetto alla somministrazione dei pasti**

La SpA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale, in subappalto e/o personale ATA, in questo ultimo caso come previsto negli Accordi ATA sottoscritti, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso.

Nell'ambito di tali accordi è inoltre previsto anche l'utilizzo di personale della SpA per operazioni di pulizia.

Il contributo da corrispondere agli Istituti Scolastici per gli accordi ATA, definito congiuntamente all'Ente in sede di accordo è a carico della SpA.

Il numero del personale addetto alla distribuzione ed i turni di lavoro degli stessi devono essere rapportati al numero ed alla tipologia degli utenti nonché all'organizzazione scolastica comunicata in riferimento ad ogni anno scolastico (possono essere contemplati anche doppi turni di somministrazione dei pasti o presenze significativamente differenti – in una stessa scuola - da un giorno all'altro della settimana). Il servizio espletato dovrà essere svolto garantendo efficacia, efficienza, qualità e soddisfazione dell'utenza. In particolare si richiede alla SPA di organizzare il servizio di distribuzione garantendo il rispetto di un arco temporale necessario allo svolgimento del servizio stesso non superiore a 40 minuti per ogni turno di mensa e quindi di permanenza per ogni bambino/alunno.

Ogni eventuale variazione si renda necessaria (da un anno scolastico all'altro o nel corso dello stesso anno scolastico) circa il numero degli addetti o i turni di lavoro degli stessi, non potrà determinare alcuna variazione dei corrispettivi in vigore.

ART. 18 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Durante il servizio la SpA deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento a tutto il personale, compreso quello messo a disposizione dal Comune, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del Servizio

ART. 19 – CONTROLLI DI CONFORMITA'

a) Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione i Comuni e la SPA provvedono ad effettuare i rispettivi controlli. Si dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento di tali controlli.

b) Controlli da parte dei Comuni

E' facoltà dei Comuni effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla SPA alle prescrizioni di legge e contrattuali.

Si dovrà garantire l'accesso agli incaricati dei Comuni In qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I Comuni potranno incaricare organismi esterni privati accreditati.

Gli addetti al controllo incaricati dai Comuni dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della SPA. Il personale della SPA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

c) Verifica della soddisfazione dell'utente

La SpA predispone e attua un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Verranno monitorate le seguenti aree di attività:

- La qualità e la conformità delle derrate alimentari;
- Il menu, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- Il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- Le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

d) Diritto di controllo da parte della Commissione “ristorazione scolastica” o “Commissione Mensa”

In ogni Istituto e a livello comunale è costituita la Commissione “Ristorazione Scolastica” o “Commissione Mensa”. Detto organismo rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di ristorazione.

Nelle loro funzioni rientrano di norma:

- Verifica del gradimento del servizio e restituzione di report su modulistica condivisa;
- Assaggio delle preparazioni gastronomiche;
- Formulazione di proposte specifiche sul menù; promozione di attività di educazione alimentare.

e) Progetti di educazione alla salute e sensibilizzazione ambientale

La SpA promuove iniziative di educazione alla salute e sensibilizzazione ambientale in collaborazione con i Comuni, l'ASL e le Istituzioni Scolastiche e attua coerenti azioni e strategie.

f) Progetti di educazione alla salute e sensibilizzazione ambientale

La SpA dovrà disporre di un sito informativo (www.melamangio-spa.it) contenente tutte le informazioni relative al servizio, i menù aggiornati, la carta dei servizi, le caratteristiche dei prodotti, i progetti in corso.

La SpA provvede a mantenere il sito costantemente aggiornato, ne persegue la massima fruibilità e ne promuove la divulgazione, dando risposte tempestive all'utenza che richiede chiarimenti sul servizio erogato.

La SpA promuove almeno 2 volte l'anno ad attivare indagini di gradimento del servizio offerto nelle varie modalità attraverso customer satisfaction, interviste, visite alle mense, assaggi.

ALLEGATI

- Elenco delle scuole ed elementi costitutivi del servizio
- Schede Merceologiche
- Menù
- Grammature
- Tabelle Dietetiche
- Elenco Attrezzature presenti presso il Centro di Produzione Pasti
- Elenco Attrezzature presenti presso le Scuole (locali cucina e terminali di distribuzione)

ALLEGATO A DEL CAPITOLATO TECNICO

ELENCO DELLE SCUOLE ED ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO

- **Elenco scuole del Comune di Casalecchio di Reno**

Scuola	Indirizzo	Cottura	Servizio
Nido Zebri	Via I. Bandiera, 4	Comunale autogestita	Fornitura materia prima per pasti, colazioni, merende
Nido Vighi	Via Puccini, 17	Comunale autogestita	
Nido Don Fornasini	Via Contesole, 3	Comunale autogestita	
Materna Lido	Via Venezia, 5	Cottura	Produzione pasti presso la Cucina Centralizzata, trasporto, la cottura della pasta ove prevista, ricevimento pasti, apparecchiatura, somministrazione al tavolo, lavaggio stoviglie e riordino locali cucinette
Materna Vignoni	Via Fermi, 1/3	Cottura	
Materna Don Milani	Via Dante, 10	Cottura	
Materna Esperanto	Via dell'Esperanto, 15	Cottura	
Materna Caravaggio	V.lo Baldo Sauro	Cottura	
Materna Dozza	Viale Libertà, 3	Cottura	
Materna Rubini	Via Zacconi, 3	Cottura	
Materna Arcobaleno	Via Moro, 17	NO	
Elementare Ciari	Via Dante, 8	Cottura	Produzione pasti presso la Cucina Centralizzata, trasporto, la cottura della pasta ove prevista, ricevimento pasti, apparecchiatura, somministrazione al tavolo, lavaggio stoviglie e riordino locali cucinette
Elementare Viganò	Viale Libertà, 3/2	Cottura	
Elementare Garibaldi	Via dello Sport, 1	NO	
Elementare Tovoli	Via Moro, 19	NO	
Elementare XXV Aprile	Via Carracci, 21	NO	
Elementare Carducci	Via Carducci, 13	NO	

• **Elenco scuole del Comune di Zola Predosa**

Scuola	Indirizzo	Cottura	Servizio
Nido Riale	Via Pascoli, 4	NO	Produzione pasti presso la Cucina Centralizzata e trasporto
Nido Albergati	Via Albergati, 32	NO	
Nido Cellini	Via Cellini, 12	NO	
Nido Theodoli	Via Theodoli, 7	NO	
Materna Theodoli	Via Theodoli, 7	NO	Produzione pasti presso la Cucina Centralizzata, trasporto, ricevimento pasti, somministrazione al tavolo, lavaggio stoviglie e riordino locali cucinette
Materna Cellini	Via Cellini, 12	NO	
Materna Ponte Ronca	Via Risorgimento, 217	Cottura	
Materna Riale	Via Gesso, 26	NO	
Elementare Ponte Ronca	Via Risorgimento, 217	Cottura	Produzione pasti presso la Cucina Centralizzata, trasporto, la cottura della pasta ove prevista, ricevimento pasti, apparecchiatura, somministrazione al tavolo, lavaggio stoviglie e riordino locali cucinette
Elementare Riale	Via Gesso, 26	NO	
Elementare Albergati	Via Albergati, 32	Cottura	