

Comune di Cormòns
Provincia di Gorizia
Capitolato d'oneri – SPECIFICHE TECNICHE
ALLEGATO 1 – Standard di qualità

ALLEGATO N°1
Standard di qualità

Il presente documento costituisce l'allegato n. 1 al Capitolato d'oneri, ne dettaglia ulteriormente gli aspetti generali e introduce una serie di standard di qualità a cui l'appaltatore, in linea con quanto accaduto con i precedenti affidamenti, dovrà attenersi illustrandone le modalità d'esecuzione nell'offerta tecnica.

ORGANIZZAZIONE TECNICA DELL'APPALTO

Comprende tutte le attività organizzative per l'impiego dei fattori di produzione necessari a garantire lo svolgimento del servizio secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.

Include anche le seguenti attività: i rapporti con gli organi scolastici locali e con il Comune per la definizione del fabbisogno alimentare; la raccolta giornaliera dei dati riguardanti le presenze ed il fabbisogno alimentare, la trasmissione dei dati al Server di sistema per la prenotazione e contabilizzazione dei pasti da produrre in ciascuna scuola; la predisposizione di diete speciali per patologie, adeguatamente diagnosticate e certificate e di pasti adeguati ai dettami di etnie e religioni; i rapporti con il Comune per il monitoraggio periodico dei menù e delle prescrizioni dietetiche; l'attuazione degli adempimenti previsti dalle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; la direzione tecnica dell'appalto; l'attività di informazione, formazione e addestramento del personale.

ACQUISTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Riguarda l'acquisto delle derrate alimentari presso fornitori qualificati.

Include anche la conservazione e lo stoccaggio, il controllo di qualità ed in accettazione dei prodotti in ingresso, la conservazione dei documenti per la "rintracciabilità" e l'identificazione delle caratteristiche di qualità dei prodotti e la messa a disposizione degli organismi di controllo e vigilanza.

PRODUZIONE ALIMENTARE

Comprende le attività di trasformazione delle materie prime per il confezionamento delle merende e dei pasti, secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.

Include tutte le fasi del ciclo produttivo alimentare.

DISTRIBUZIONE

Comprende le attività di preparazione e di allestimento, di pulizia e di riordino dei refettori e dei locali destinati alla consumazione dei pasti, il mantenimento degli alimenti in temperatura di conservazione secondo le buone prassi igienico – sanitarie, la fornitura dei contenitori e dei carrelli termici, la porzionatura e la somministrazione agli utenti con modalità idonee in relazione alla fascia di età degli utenti e alla tipologia di scuola (servizio ai tavoli e con l'assistenza di personale, o distribuzione "self-service" con area opportunamente attrezzata ove autorizzata).

TRASPORTO

Comprende il trasporto degli alimenti dal centro cottura ai terminali di distribuzione nelle sedi scolastiche di destinazione, con autoveicolo e contenitori termici per il trasporto rispondenti ai requisiti tecnici previsti dalle norme vigenti.

AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA IGIENICO – SANITARIA

Comprende le attività di tenuta sotto controllo affinché tutti i processi di approvvigionamento, di produzione e di distribuzione alimentare, di cura della pulizia e dell'igiene degli ambienti siano svolti in buone condizioni di sicurezza igienico – sanitaria, adottando ed applicando un Sistema di autocontrollo secondo gli standard HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

Comprende le attività di pulizia, disinfezione, sanificazione, derattizzazione degli ambienti. Il piano di autocontrollo dovrà inoltre prevedere idonee procedure relativamente al seguente punto critico: preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione delle diete speciali per patologia con particolare riguardo a celiachia e allergie.

GESTIONE DEI RIFIUTI

Comprende le attività di separazione e di raccolta differenziata dei rifiuti e degli imballaggi secondo il sistema di raccolta in uso a livello locale.

Include le attività di monitoraggio del cibo non somministrato per la riduzione degli sprechi e la destinazione del cibo residuo per finalità sociali tramite accordi con associazioni di volontariato locale senza scopi di lucro o altre soluzioni indicate nell'offerta tecnica.

MONITORAGGIO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO

Comprende le attività di monitoraggio e di verifica dirette ad accertare la qualità "percepita" dagli utenti del servizio, la corrispondenza delle prestazioni fornite e del "sistema ristorazione" nel suo insieme agli standard di qualità richiesti dal Comune. Include le seguenti attività: indagini periodiche di soddisfazione presso gli utenti; monitoraggio e trattamento dei reclami; assistenza al cliente; riunioni periodiche con la Commissione comunale per le mense scolastiche.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Comprende le attività dirette a fornire al Comune, alla Commissione comunale per le mense scolastiche e agli utenti l'informazione sul servizio fornito, in modo completo e trasparente (in particolare sui menù applicati, sui prodotti alimentari e le materie prime e su ogni aspetto dell'organizzazione tecnica dell'appalto). Include l'attività di educazione alimentare.

CONDUZIONE TECNICA DELLE INFRASTRUTTURE

Comprende le attività per la conduzione tecnica degli ambienti e della dotazione tecnologica per l'esecuzione dell'appalto. Include le attività di verifica e di controllo periodico del corretto funzionamento, di manutenzione ordinaria e straordinaria, di fornitura, posa in opera e messa in esercizio di attrezzature, impianti, elettrodomestici, strumenti di lavoro, gli allacciamenti alle reti per le forniture di energia elettrica, acqua, gas, produzione calore; gli adempimenti presso le autorità competenti per l'ottenimento di permessi, nullaosta, registrazioni di attività, autorizzazioni comunque denominate, prescritte dalle norme vigenti per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e per l'utilizzo degli ambienti destinati al servizio.

1. Standard di qualità

Gli standard specifici di qualità richiesti dal Comune di Cormons riguardano in generale tutti gli aspetti del servizio di ristorazione, viene infatti richiesta all'operatore economico la certificazione di gestione della qualità ISO 9001:2015, ed in particolare:

- a) la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- b) il menù e le grammature;
- c) le metodologie di preparazione;
- d) la trasparenza e l'informazione;
- e) l'educazione alimentare;
- f) l'organizzazione tecnica dell'appalto;
- g) la conduzione tecnica delle infrastrutture;
- h) la sicurezza igienico – sanitaria;
- i) gli aspetti riguardanti l'impatto ambientale del servizio;
- j) gli aspetti riguardanti i consumi energetici;
- k) il sistema informatico per la prenotazione giornaliera dei pasti.

Menù, grammature, linee guida, diete speciali

L'appaltatore deve osservare i menù e le tabelle grammature previsti nell'ALLEGATO 3, e per quanto concerne le diete speciali nell'ALLEGATO 4, come predisposti dal Servizio Igiene degli alimenti del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina (ASUGI).

BEVANDE: durante il pasto e le merende verrà fornita esclusivamente acqua dell'acquedotto locale.

STAGIONALITA'

Considerati i diversi periodi di funzionamento dei servizi scolastici ed educativi (che, ad esempio, nel caso della scuola per l'infanzia risulta aperta, seppur parzialmente, anche nel periodo estivo) potranno essere apportate variazioni al menù legate alla stagionalità delle materie prime e dei piatti, secondo le indicazioni contenute nell'ALLEGATO 3.

DIETE SPECIALI

L'appaltatore deve fornire menù speciali, senza alcun aggravio di costi, nei seguenti casi:

- per utenti affetti da patologie necessitanti di modifiche del regime alimentare (comprese le allergie e la celiachia). La condizione deve essere documentata da certificazione sanitaria inoltrata al servizio di ristorazione attraverso gli organi scolastici;
- per utenti che per motivi religiosi/etnia non possano consumare determinati alimenti o preparazioni. La richiesta deve essere formulata dai genitori o caregiver e inoltrata al servizio di ristorazione attraverso gli organi scolastici.

RICORRENZE / MENU' TRADIZIONALI

Nella settimana precedente specifiche festività (es.: Natale, Pasqua) va prevista almeno una preparazione tipica del periodo.

PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

Almeno una volta per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un evento rivolto a promuovere corretti stili alimentari nonché la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipici del nostro territorio, anche attraverso la proposta di uno specifico menù settimanale correlato all'evento. Verranno concordati con l'Amministrazione comunale, ad inizio anno scolastico, contenuti, tempi e modalità di realizzazione dell'evento.

In generale, nei menù, andranno per quanto possibile inclusi piatti della tradizione culinaria locale.

Prodotti alimentari

Il Comune di Cormons aderisce al Piano Regionale della Prevenzione e alla Rete "*Città Sane*" della Regione Friuli Venezia Giulia. Il Comune di Cormons intende pertanto incentivare il consumo nelle mense comunali di prodotti alimentari di qualità e, in particolare, sia dei prodotti provenienti da allevamenti e coltivazioni biologiche, vedasi i CAM richiamati nell'art. 5 del capitolato, sia di tutti quei prodotti (es. filiera corta, chilometro zero, prodotti locali), la cui offerta viene valorizzata attraverso appositi criteri premianti. Inoltre in riferimento al Programma XV del Piano Regionale della Prevenzione –

Regione Friuli Venezia Giulia è previsto la fornitura di pane cd. "meno sale" (sale < 18 g per kg di farina) e con l'utilizzo esclusivo di sale iodato come da Patto Regionale con l'Associazione panificatori.

Origine e provenienza dei prodotti alimentari

Nell'esecuzione dell'appalto l'appaltatore ha l'obbligo di comprovare:

- 1) la rispondenza del prodotto alimentare utilizzato alle caratteristiche di qualità indicate nel capitolato e nell'offerta tecnica;
- 2) la "rintracciabilità" del prodotto alimentare utilizzato, attraverso l'identificazione della filiera alimentare del prodotto.

Per questo scopo, deve conservare (presso ciascuna sede di erogazione del servizio) e mettere a disposizione del Comune e degli organismi di controllo:

- a) i documenti per identificare e comprovare l'origine e la provenienza dei prodotti alimentari (es. documenti di trasporto, fatture di acquisto, elenco dei fornitori);
- b) i documenti per identificare e comprovare le caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari (etichettatura, certificati di origine e di qualità, organismi di controllo, schede tecniche di prodotto).

Fatti salvi i specifici requisiti di qualità dei gruppi merceologici di prodotti sopra indicati, le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti di qualità dell'allegato alla specifica tecnica (metodi di preparazione e di cottura, stagionalità, taglio dei prodotti di origine animale, caratteristiche merceologiche per l'accettazione in ingresso dei prodotti indicate nell'allegato alla specifica tecnica).

Trasparenza ed informazione

L'appaltatore deve garantire, in modo trasparente, al Comune ed agli utenti del servizio ogni informazione utile per poter conoscere le condizioni e le modalità con le quali viene erogato il servizio.

Per tale scopo l'appaltatore deve esporre, in luogo facilmente accessibile e visibile anche da parte dei genitori, il menù mensile ed il menù del giorno.

L'appaltatore deve inoltre periodicamente monitorare, per l'intera durata del rapporto di appalto, la qualità del servizio e la soddisfazione degli utenti, con idonei strumenti di *customer satisfaction*.

I risultati vanno comunicati al Comune e alla Commissione comunale per le mense scolastiche.

Educazione alimentare

L'appaltatore dovrà realizzare iniziative di informazione e di educazione alimentare, rivolte agli utenti e alle famiglie dirette a:

- a) promuovere nel mondo della scuola stili di vita comportamentali basati su una corretta alimentazione, quali strumenti di prevenzione dell'obesità e delle patologie collegate;
- b) sensibilizzare e diffondere i valori etici del consumo di prodotti alimentari del commercio equo e solidale;
- c) sensibilizzare e diffondere i valori del consumo dei prodotti a Km0 e filiera corta, sul piano dell'impatto ambientale;
- d) divulgare informazioni e conoscenze sui temi dell'educazione alimentare di interesse per il mondo della scuola, anche in collegamento con i programmi didattici ed educativi.

Nell'Offerta tecnica i concorrenti devono illustrare dettagliatamente le iniziative che si impegnano a realizzare nel caso di aggiudicazione dell'appalto per le finalità indicate nello specifico punto del capitolato.

Personale

L'appaltatore deve utilizzare un numero di operatori adeguato per garantire la buona qualità del servizio, tenendo conto del numero di sedi scolastiche, degli standard di qualità richiesti dal committente, dal numero di utenti, dell'articolazione degli orari di attività didattica e di consumazione dei pasti.

L'appaltatore deve utilizzare personale professionalmente qualificato, adeguatamente formato e di buona capacità ed esperienza professionale per il ruolo organizzativo assegnato.

Considerata la dislocazione sul territorio delle sedi scolastiche, l'organizzazione tecnica richiesta per l'esecuzione dell'appalto, il calendario scolastico locale per le diverse tipologie di scuole e servizi, gli orari ed i turni per la somministrazione dei pasti, il monte ore minimo complessivo di ore di lavoro del personale addetto all'erogazione del servizio viene determinato **per anno scolastico** come segue:

Monte ore minimo settimanale stimato (170) x 41 settimane= ca n. 7000 ore

Oltre al monte ore per l'erogazione del servizio, l'appaltatore deve garantire, nell'ambito della propria organizzazione aziendale, la direzione tecnica dell'appalto, l'assistenza al cliente, la partecipazione dei propri referenti aziendali alle riunioni periodiche della Commissione comunale per le mense scolastiche e gli aspetti del servizio riguardanti la gestione dei menù ed il monitoraggio della qualità.

I referenti tecnici aziendali dovranno essere in possesso di specifiche competenze professionali e di requisiti di esperienza.

Nell'Offerta tecnica i concorrenti devono illustrare il piano organizzativo del personale (n. unità lavorative, sede di impiego, ore di lavoro per infrastruttura e monte ore complessivo).

Organizzazione tecnica

L'attività di produzione alimentare deve essere organizzata e realizzata dall'appaltatore con le seguenti modalità, al fine di garantire un adeguato livello qualitativo al servizio alle strutture educative e scolastiche per l'infanzia:

SCUOLE PER L'INFANZIA

La produzione alimentare deve essere svolta in loco:

per le merende;

per i primi (pasta, riso, gnocchi) e i secondi piatti (carni ai ferri o griglia) che richiedono preferibilmente una cottura "al momento".

TEMPO DI PERCORRENZA PER IL TRASPORTO

Il tempo di trasporto dai Centri di produzione ai terminali di somministrazione deve essere contenuto entro il limite di 25 minuti.

Conduzione tecnica delle infrastrutture

Per l'esecuzione dell'appalto, il Comune di Cormons mette a disposizione dell'appaltatore, per la durata del contratto, a titolo di comodato ed alle condizioni d'uso indicate nel capitolato, le infrastrutture comunali destinati al servizio di ristorazione scolastica ubicate nelle diverse sedi (comprensivi di cucine, refettori, locali di servizio):

Centri di produzione alimentare (CPA)

Polo scolastico di Viale Roma 19-21

Terminali di somministrazione

1. Scuola per l'infanzia – Via Resistenza 6 (dista ca. 1 Km dal CPA)
2. Scuola per l'infanzia - Via Gorizia 88 (dista ca. 475 m dal CPA)
3. Polo scolastico con lingua di istruzione slovena (primaria e infanzia) – Via Collio 4 (dista ca. 3 Km dal CPA)

Gli ambienti vengono concessi in uso:

- nello stato di conservazione in cui si trovano;
- con la dotazione impiantistica, tecnologica, di arredi, di attrezzature e beni strumentali esistente, individuata nell'inventario comunale (ALLEGATO 2);

All'inizio dell'appalto, verrà redatto un verbale di consegna all'appaltatore della dotazione iniziale di beni di proprietà del Comune.

Eventuali trasferimenti di arredi ed attrezzature da una infrastruttura all'altra, ritenute utili dall'appaltatore per la migliore organizzazione tecnica dell'appalto, devono essere

preventivamente comunicate al Servizio Provveditorato del Comune di Cormons, per i corrispondenti aggiornamenti dell'inventario comunale.

Al termine del rapporto di appalto, l'appaltatore deve riconsegnare al Comune i beni immobili e mobili ricevuti in uso in buone condizioni, salvo il naturale deterioramento derivante dall'uso.

Verrà redatto un verbale di inventario e di riconsegna al Comune, in contraddittorio con l'appaltatore.

Per tutta la durata dell'appalto, l'appaltatore deve eseguire, a proprie spese, tutti gli interventi di manutenzione necessari per mantenere le infrastrutture e le rispettive dotazioni di beni:

- 1) in buono stato di integrità e di conservazione;
- 2) in buone condizioni di pulizia ed igiene;
- 3) in buone condizioni di sicurezza;
- 4) in buone condizioni di efficienza e funzionalità d'uso, anche ai fini del contenimento dei consumi energetici ed idrici.

Rientrano negli interventi di conduzione tecnica delle infrastrutture, con oneri e spese a carico dell'appaltatore:

- 1) La predisposizione di un piano per la manutenzione programmata degli impianti ed attrezzature, in base alle periodicità di controllo previste dalle norme tecniche vigenti e/o raccomandate dal produttore o fornitore;
- 2) le verifiche periodiche di funzionalità, sicurezza ed efficienza e gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria, presso tecnici abilitati e qualificati;
- 3) gli interventi di riparazione per guasti od anomalie di funzionamento;
- 4) la sostituzione di arredi, attrezzature, elettrodomestici, strumenti di lavoro, beni e materiali di consumo, risultanti insufficienti, obsoleti, non riparabili, non idonei o non funzionali;
- 5) la sostituzione di stoviglie, piatti, bicchieri, posateria ed altri beni di consumo risultanti insufficienti, non idonei o non funzionali;

- 6) il trattamento e la tinteggiatura periodica di pareti e superfici interne degradate o soggette a formazione di umidità e muffe;
- 7) gli adempimenti riguardanti la registrazione dell'attività alimentare presso l'ASS territorialmente competente e l'ottenimento di permessi, autorizzazioni, nullaosta comunque denominati per l'esercizio dell'attività di produzione di alimenti e bevande nei locali ricevuti in uso;
- 8) la stipula a proprio nome dei contratti per l'allacciamento alle reti per la fornitura di gas, acqua, energia elettrica (incluso il noleggio di contatori e strumenti di misurazione) ed i relativi consumi.

Utenze e consumi

Qualora per la configurazione degli impianti non sia tecnicamente possibile la separazione, con distinti contatori di misurazione dei consumi, fra le utenze relative agli ambienti per il servizio di ristorazione scolastica e quelle relativi agli edifici scolastici nel suo complesso, i costi relativi ai contratti di utenza ed ai consumi per i servizi di ristorazione scolastica verranno anticipati dal Comune, con obbligo di rimborso da parte dell'appaltatore. L'importo corrispondente alla quota da rimborsare verrà detratta direttamente dalla prima rata utile di corrispettivo di appalto. La quota da rimborsare verrà determinata dai servizi tecnici del Comune, secondo criteri di scorporo in base alle volumetrie degli ambienti ed ai consumi medi.

Interventi migliorativi delle infrastrutture

Rientrano fra gli oneri a carico dell'appaltatore, l'integrazione ed il completamento della dotazione tecnica e tecnologica degli ambienti ricevuti in uso, con interventi migliorativi per la sostituzione di eventuali arredi, attrezzature, apparecchiature, elettrodomestici, strumenti di lavoro e di beni strumentali obsoleti, non funzionanti o non conformi ai requisiti tecnici e di sicurezza previsti dalle norme vigenti.

I beni forniti dall'appaltatore gestore per sostituire o per integrare la dotazione iniziale delle infrastrutture ricevute in uso devono essere di buona qualità e conformi ai requisiti tecnici previsti dalle norme vigenti.

L'allestimento tecnico e le soluzioni organizzative, tecniche e tecnologiche adottate dall'appaltatore devono essere di buona qualità e rispondenti ai seguenti requisiti generali:

- 1)** Conformità alle norme tecniche vigenti per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande destinata all'utenza scolastica;
- 2)** Conformità ai requisiti tecnici richiesti per l'applicazione delle buone prassi per la sicurezza igienico-sanitaria nei processi alimentari, secondo gli standard HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*);
- 3)** Conformità alle eventuali prescrizioni indicate dall'Azienda per i servizi sanitari territorialmente competente;
- 4)** Conformità alle norme tecniche vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- 5)** Organizzazione degli spazi per aree di lavoro, idonea a garantire la sicurezza igienica di tutte le fasi del processo alimentare (con layout di separazione tra aree di preparazione e lavaggio alimenti, cottura e produzione, aree di lavaggio stoviglie, raccolta rifiuti e servizi ausiliari);
- 6)** Lay-out e configurazione funzionale alla dislocazione dei punti di consegna delle reti idrica, di fornitura dell'energia elettrica, del gas e combustibile per il riscaldamento per l'utilizzo degli impianti da cucina in dotazione;
- 7)** Compatibilità con le caratteristiche tecniche degli ambienti e le norme vigenti in materia di prevenzione incendi (es. potenza massima di produzione calore per elettrodomestici per la cottura di alimenti, prescrizioni del Comando dei Vigili del Fuoco territorialmente competente);
- 8)** Conformità di qualità alle specifiche tecniche dell'Unione Europea per l'identificazione con il marchio CE;
- 9)** Elevato livello di qualità costruttiva, con elementi e superfici in acciaio INOX di buona qualità;
- 10)** Caratteristiche costruttive e di funzionamento finalizzate alla riduzione dei consumi energetici.

Per intervento migliorativo si intende la fornitura e la posa in opera di elettrodomestici, arredi, attrezzature, impianti, strumenti e dispositivi di lavoro, finalizzate a migliorare in modo permanente l'attuale dotazione tecnologica delle infrastrutture. Si intende inoltre che i beni devono essere di nuova fabbricazione e commercializzazione (non usati).

Gli interventi migliorativi offerti dovranno essere dettagliatamente descritti dai concorrenti nell'offerta tecnica, allegando la documentazione con le caratteristiche tecniche degli impianti, delle attrezzature e dei elettrodomestici che verranno installati nel caso di aggiudicazione dell'appalto.

L'installazione, la posa in opera, l'allacciamento alle reti energetiche, idriche e di produzione calore e la messa in esercizio deve essere preventivamente autorizzata dai Servizi Tecnici del Comune e dalle competenti Aziende di servizi, al fine di accertarne la conformità e la compatibilità con la configurazione e le caratteristiche degli impianti esistenti.

Alla scadenza del contratto di appalto, i beni forniti dall'appaltatore per sostituire o per integrare la dotazione iniziale delle infrastrutture ricevute in uso, vengono acquisiti in proprietà esclusiva dal Comune, a titolo non oneroso e liberi da vincoli di qualsiasi genere. Qualora sulla disponibilità di detti beni vi siano diritti di terzi, l'appaltatore si impegna a trasferirne la proprietà e la piena disponibilità al Comune, liberandolo da qualsiasi onere di riscatto o di acquisto. L'individuazione di detti beni avverrà in contraddittorio con l'appaltatore.

Sicurezza nei luoghi di lavoro

L'appaltatore deve adottare ed applicare le misure necessarie per la sicurezza e la salute dei lavoratori secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008 e s.m.), sulla base della valutazione dei rischi specifici per la gestione dell'appalto.

Al capitolato viene allegato il Documento Unico per la Valutazione dei rischi interferenziali – DUVRI (allegato ai documenti di gara) nel quale vengono individuate le possibili tipologie di "rischi interferenziali" nell'esecuzione dell'appalto derivanti da sovrapposizioni di attività lavorative del committente o di terzi negli ambienti di lavoro e le modalità per il coordinamento e la gestione delle situazioni di emergenza.

Per i rischi specifici propri dei processi di produzione alimentare e di esecuzione dell'appalto, l'appaltatore elabora un proprio documento per la valutazione dei rischi, secondo il proprio sistema aziendale.

Sicurezza igienico – sanitaria

L'appaltatore deve monitorare e tenere sotto controllo tutti i processi di approvvigionamento, di produzione, di distribuzione, pulizia ed igiene degli ambienti, adottando ed applicando un Sistema di autocontrollo secondo gli standard HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), finalizzato a prevenire i diversi rischi di contaminazione e garantire l'erogazione del servizio in buone condizioni di sicurezza igienico – sanitaria.

La gestione della sicurezza igienico – sanitaria le attività di pulizia, disinfezione, sanificazione, derattizzazione, la raccolta differenziata per lo smaltimento dei rifiuti secondo il sistema in uso a livello locale.

L'appaltatore deve osservare scrupolosamente le buone prassi e le norme di comportamento per:

- la corretta conservazione, manipolazione, trasporto e distribuzione di cibi ed alimenti, in particolare per quanto concerne le modalità e le temperature di conservazione;
- il controllo in ingresso della qualità delle derrate alimentari (origine e provenienza, stato di conservazione, etichettatura di identificazione del prodotto, termini di scadenza e/o consumazione);
- la sicurezza igienica degli alimenti (in particolare per gli alimenti "a rischio" sotto il profilo della contaminazione batteriologica, quali verdure crude, latte, uova, carni e pollame, pesce, dolci, gelati o prodotti alle creme e panna);
- le condizioni di igiene e di pulizia degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature;

E' fatto divieto all'appaltatore di:

- surgelare cibi ed alimenti;
- congelare alimenti già scongelati, materie prime e prodotti finiti;

Comune di Cormòns
Provincia di Gorizia
Capitolato d'oneri – SPECIFICHE TECNICHE
ALLEGATO 1 – Standard di qualità

- inserire nel ciclo produttivo derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o il termine massimo per la consumazione ed utilizzo;
- utilizzare nel ciclo produttivo degli avanzi.

Copia del manuale di gestione del sistema HACCP, le schede di registrazione delle attività e dei controlli effettuati per l'applicazione del sistema e le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti per la pulizia e l'igiene degli ambienti devono essere conservate e messe a disposizione del Comune e degli organismi di controllo nelle sedi di erogazione del servizio. Nell'ambito del proprio Sistema HACCP l'appaltatore deve prevedere ed eseguire periodicamente, presso qualificati Laboratori esterni, analisi microbiologiche e chimiche di autocontrolli su:

- 1) Campioni dei prodotti alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) utilizzati per l'esecuzione dell'appalto;
- 2) Acqua ad uso alimentare (con prelevamento di campione nel punto interno di consegna della scuola e del nido);
- 3) Tamponi applicati su superfici di lavoro (per la verifica di efficacia delle metodologie e dei prodotti per la pulizia e l'igiene).

La frequenza di esecuzione delle analisi e i parametri di riferimento previsti dal sistema HACCP per la sicurezza dei processi alimentari devono essere adeguate alle specifiche condizioni ambientali di erogazione del servizio, ai diversi rischi di contaminazione e alle tipologie di utenza (età dei bambini).

Copia dei Report con i risultati delle analisi periodiche microbiologiche e chimiche effettuate devono essere trasmessi al Comune. Nel caso in cui i report evidenzino non conformità o valori anomali, l'appaltatore deve tempestivamente adottare le corrispondenti azioni correttive.

Per eventuali controlli, l'appaltatore deve conservare giornalmente campioni rappresentativi dei pasti completi forniti (in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta di identificazione con la data ed il giorno), mantenuti (in adeguate condizioni e alle

corrette temperature di conservazione) per almeno 72 ore, a disposizione degli organi di vigilanza e di controllo.

Il Piano di autocontrollo deve indicare anche metodologie idonee per la preparazione, identificazione, conservazione e somministrazione degli alimenti previsti per le diete speciali in relazione a patologie e intolleranze.

I prodotti detergenti, disinfettanti, disinfestanti per la pulizia, l'igiene e la sanificazione degli ambienti ed i prodotti in tessuto – carta per l'asciugatura di liquidi e di superfici di lavoro devono essere conformi alle vigenti normative e con certificazioni di prodotto che attestino il ridotto impatto ambientale (es. Ecolabel Europeo, Nordic Swan, o equivalenti supportati da schede tecniche di prodotto che attestino l'equivalenza).

Formazione e addestramento del personale

Per garantire la corretta applicazione del Sistema HACCP, l'appaltatore deve attuare specifiche azioni di formazione, informazione e di addestramento per il personale utilizzato per l'appalto, dandone comunicazione al Comune.

Il personale utilizzato dall'appaltatore deve osservare scrupolosamente le buone prassi e norme di comportamento per l'igiene (*decalogo alimentare*), in particolare:

- indossando idoneo vestiario ed indumenti di servizio (grembiuli, cuffie per capelli, guanti monouso);
- curando l'igiene e pulizia personale;
- assicurando buone condizioni di pulizia e di disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro.

Registrazioni dell'attività alimentare

L'appaltatore deve provvedere a tutti gli adempimenti amministrativi presso l'ASL e gli Enti competenti di vigilanza per la registrazione dell'attività alimentare.

Tutti gli oneri per gli adempimenti diretti a garantire la sicurezza igienico sanitaria del servizio sono a carico dell'appaltatore.