

Allegato "A"



CITTA' DI VIBO VALENTIA

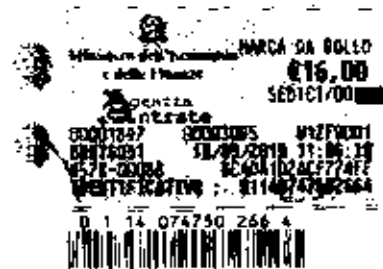
SETTORE 1 - Servizi alla Persona/ Istruzione

89900 - Vibo Valentia - P.zza Martirio Ungheria - P.I. 00602030796
Telefono 0963 529256 - Telefax 0963 43827

REFEZIONE SCOLASTICA

SCUOLE DELL'INFANZIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



Articolo 1.

Il Comune di Vibo Valentia organizza i servizi di refezione scolastica perseguendo i seguenti obiettivi:

- favorire un'alimentazione sana ed equilibrata;
- favorire un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute;
- favorire i mercati locali e stagionali;
- promuovere la riscoperta cosciente dell'agricoltura da parte dei cittadini;
- sviluppare il patto tra produttori bio e consumatori;
- riscoprire le ricette locali e formare i cuochi;
- riscoprire e dar spazio al gusto.

Il Comune di Vibo Valentia attua la gestione di refezione per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie statali esistenti nel territorio comunale, affidando la preparazione, la confezione, il trasporto dei pasti, dai centri di cottura alle singole scuole, a Ditte specializzate nel settore della ristorazione, regolarmente iscritte alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura nel registro ditte per l'esercizio dei servizi di mensa o per attività di ristorazione in genere, o per le ditte straniere, negli analoghi registri dei rispettivi Paesi.

Il servizio di refezione scolastica verrà affidato a mezzo di procedura aperta, con aggiudicazione in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa. Stante la necessità di avviare il servizio da GENNAIO 2015 l'Amministrazione si riserva di autorizzarne l'inizio del servizio anche nelle more del perfezionamento del relativo contratto. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola ditta partecipante purché questa sia in possesso dei requisiti richiesti.

Non saranno ammesse a partecipare alla gara le imprese che nel corso degli anni trascorsi hanno dato adito a lamentele da parte del Comune, delle scuole o degli utenti del servizio, né imprese prive dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

Articolo 2.

Il numero dei pasti da somministrare per il periodo gennaio/maggio 2015, stimati sulla base dei dati pregressi, risulta mediamente così composto:

- per gli alunni delle scuole dell'infanzia n. 21.268;
- per i docenti 1.000
- per le diete speciali n. 140

in funzione dei rientri pomeridiani organizzati dalle scuole. Detto numero può subire variazioni a seconda delle esigenze della popolazione scolastica; in caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, la ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre, in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato e, comunque, saranno praticati gli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali.

Articolo 3.

L'appalto avrà decorrenza dal 7 gennaio 2015 e avrà conclusione il 31 maggio 2015 solo per le scuole dell'infanzia. Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice eventuali variazioni con lettera raccomandata.

Le date di inizio e di sospensione del servizio saranno comunicate dal responsabile del servizio del Comune. Il servizio dovrà essere effettuato per le scuole dell'infanzia per tutta la settimana, escluso il sabato e i giorni festivi.

L'importo a base d'asta, IVA esclusa, per singoli pasti è il seguente:

- per gli alunni delle scuole dell'infanzia: € 4,00 – pasti relativi al periodo n. 21.268; - importo € 85.072,00
- per il personale docente: € 4,50 – pasti relativi al periodo n. 1.000 – importo € 4.500,00
- per le diete speciali: € 4,50 – pasti relativi al periodo n. 140 – importo € 630,00

L'aggiudicazione avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa e sul ribasso percentuale offerto unico sull'importo del singolo pasto.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata, di diminuire o aumentare il numero dei pasti.

QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO:

a) Importo totale € **93.840,08** così distinto:

- Importo € 90.202,00 alunni scuole infanzia: € 4,00 X n. 21.268 pasti;
- Importo € 4.500,00 personale docente: € 4,50 X n. 1.000 pasti.
- Importo € 630,00 diete speciali: € 4,50 X n. 140 pasti.
- Iva al 4% € **3.608,08**;
- A.V.C.P. € **30,00**

I Costi per rischio interferenza sono pari ad € 0,00 (zero).

Articolo 4

Requisiti delle ditte partecipanti

Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno attenersi alle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e nell'Apposito Bando di gara e Disciplinare di gara predisposto dall'Amministrazione comunale di Vibo Valentia.

Articolo 5

Preso visione dei luoghi dove si svolgerà il servizio.

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto, nella dichiarazione di cui al bando di gara, dovrà, altresì, includere le seguenti dichiarazioni:

- a) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali che possano influire

sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo.

- b) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze dei Dirigenti Scolastici o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel presente Capitolato Speciale;

Articolo 6 Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'articolo 84 del D.Lgs. n. 163/2006, sulla base dei criteri appresso indicati con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi: Le offerte che non raggiungono un punteggio tecnico qualitativo pari almeno al 40 % non saranno ammesse alle fasi successive di gara. In nessun caso si procederà all'esclusione automatica.

Descrizione		Totale Punti	
A	A) OFFERTA TECNICA:	40	70
	<p>A1) Proposte migliorative del servizio quale: Gestione e periodicità degli approvvigionamenti; Individuazione di prodotti "agroalimentari a filiera corta" acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale, con l'indicazione della tipologia offerta, della programmazione di utilizzo degli stessi (settimanale, mensile, solo nel periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro) Migliorie che si intendono apportare al servizio <u>Punteggio Massimo punti 40.</u></p> <p>A2) Adeguatezza dell'offerta in relazione all'attività da espletarsi come propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico e funzionale; analisi delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico con riferimento, a titolo esemplificativo: Organigramma del personale che si intende impiegare con indicazione dell'inquadramento delle diverse figure professionali coinvolte in relazione al CCNL applicato; Numero unità assegnate al servizio dotate di esperienza pregressa nel settore della ristorazione scolastica (indicare periodi e sedi di servizio); metodologie di attività che aumenti i livelli di pulizia e sanificazione; Punteggio massimo 25</p>	30	
B	B) OFFERTA ECONOMICA:		
	B1) sconto percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara per l'espletamento del servizio (max punti 30).	30	
Totale Punti		100	

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.05.1924 n. 827.

La valutazione delle offerte sarà effettuata da commissione giudicatrice appositamente nominata.

Ove l'Amministrazione dovesse ravvisare ipotesi di anomalia ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., sarà preventivamente attivato il procedimento di contraddittorio di cui agli artt. 87 e 88 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i. Inoltre l'anomalia dell'offerta verrà valutata tenendo anche conto di quanto previsto dall'art. 86, comma 3-bis, del D.Lgs.163/2006 e s.m.i. e potrà essere effettuata contestualmente, a discrezione del RUP, nei confronti delle prime cinque imprese.

Prima di assumere definitive determinazioni in ogni caso la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità di ogni altra offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 86 c. 3 del D.Lgs.n.163/2006.

La sopra descritta documentazione relativa all'elemento A1 e A2 dovrà essere inserita nella busta "OFFERTA TECNICA";

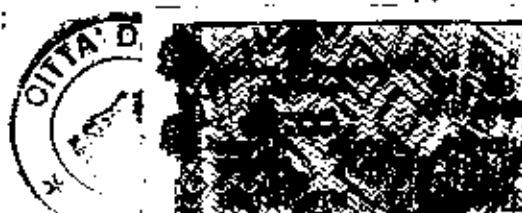
Le proposte devono essere illustrate separatamente e ordinatamente, in modo da individuare ciascun elemento di valutazione, composte da un massimo di 10 cartelle per ciascuna relazione.

Per cartelle delle relazioni descrittive si intendono pagine in formato A4 con non più di 40 (quaranta) righe per pagina e con scrittura in corpo non inferiore a 10 (dieci) punti, eventualmente contenenti schemi o diagrammi; eventuali pagine in eccedenza non saranno oggetto di valutazione.

Note in merito alle formalità della documentazione:

- le tre relazioni devono essere sottoscritte dal concorrente; qualora una relazione sia composta da fogli rilegati, spillati, cuciti o in altro modo collegati stabilmente, e siano numerati con la formula «pagina n. X di n. Y», oppure «X/Y», oppure l'ultima pagina r porti l'indicazione «relazione composta da n. Y pagine» (dove X è il numero di ciascuna pagina e Y il numero totale delle pagine della singola relazione), è sufficiente che la sottoscrizione sia effettuata in chiusura sull'ultima pagina diversamente in caso di fogli liberi o rilegati deve essere sottoscritto ogni foglio pena la non valutazione dei fogli in questione;
- in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio occasionale, sarà anche sufficiente che la sottoscrizione sia effettuata dall'operatore economico mandatario o capogruppo, le modalità di strutturazione dell'offerta sono in ogni caso richieste al fine di semplificazione della valutazione eventuali pagine in eccedenza o carenti non saranno oggetto di valutazione;

Dall'offerta tecnica non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta quantitativa. Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato dalla commissione giudicatrice tramite il metodo aggregativo compensatore di cui all'allegato P del D.P.R. n. 207/2010. Il calcolo avverrà applicando la seguente formula in relazione ai criteri qualitativi :



$$C(a) = \sum_n [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

C(a) è il punteggio ottenuto dall'offerta a;

n = numero totale degli elementi di valutazione .

W_i = punteggio attribuito all'elemento di valutazione i esimo

V(a)_i = coefficiente dell'offerta a rispetto all'elemento di valutazione i esimo variabile tra 0 e 1 calcolato, per quanto riguarda gli elementi qualitativi sarà determinato attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente, tra 0 e 1, dai singoli commissari dove "0" corrisponde alla preferenza minima e "1" alla preferenza massima. Il punteggio assegnato al singolo parametro qualitativo sarà calcolato moltiplicando il fattore ponderale associato a ciascun elemento di valutazione per il suddetto coefficiente. Saranno adottati i seguenti criteri motivazionali:

Coefficiente = 0,76 - 1 – Caratteristiche ottimali

Coefficiente = 0,51 - 0,75 – Caratteristiche buone

Coefficiente = 0,26- 0,50 – Caratteristiche sufficienti

Coefficiente = 0,1 - 0,25 – Caratteristiche poco adeguate

Coefficiente = 0 – Caratteristiche non adeguate

A1) **Proposte migliorative del servizio:** Verranno valutate, dando maggior punteggio, pari a 1 e via via parametrando in ordine decrescente le proposte di esecuzione del servizio che rappresentano in modo ottimale, sia in termini di chiarezza ed esaustività degli elaborati presentati che delle soluzioni adottate; un ottimo livello di gestione e periodicità degli approvvigionamenti che consentano di raggiungere elevati livelli di qualità e frequenza di approvvigionamento degli alimenti e via via uso quotidiano di almeno un prodotto certificato; individuazione di prodotti "agroalimentari a filiera corta" acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale, con l'indicazione della tipologia offerta, della programmazione di utilizzo degli stessi; Migliorie che si intendono apportare al servizio Punteggio Massimo punti 40.

A2) Verranno valutate, dando maggior punteggio, pari a 1 e via via parametrando in ordine decrescente le proposte progettuali che rappresentano in modo ottimale la qualità complessiva in relazione all'attività da espletarsi come propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico - funzionale; analisi delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico con riferimento, a titolo esemplificativo, al numero di addetti alla loro qualifica professionale ad attività pregressa nel medesimo settore di ristorazione scolastica. Ad elevati sistemi che mantengano standard ottimali di tutela dell'igiene e sanificazione dei luoghi ove si espleta il servizio di refezione; Punteggio massimo 30

Procedimento di Normalizzazione.

Si precisa che, al fine di non alterare i rapporti stabiliti nel bando di gara, tra i pesi dei criteri di valutazione aventi natura qualitativa e quelli aventi natura quantitativa si procederà, alla "normalizzazione" della somma dei punti conseguiti da ciascun concorrente nei criteri di valutazione di natura qualitativa a1) a2)

Prima di procedere alla normalizzazione si escluderanno dalla procedura di gara i candidati che abbiano conseguito un punteggio complessivo inferiore a 28 punti, corrispondente al 40% del punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica.

La normalizzazione sarà effettuata assegnando al concorrente che ha conseguito il punteggio di valore più alto, il punteggio definitivo pari a 1 ed agli altri un punteggio definitivo in proporzione lineare

I punti come sopra normalizzati saranno sommati ai punti conseguiti dai candidati nei criteri di valutazione aventi natura quantitativa.

Articolo 7 Assicurazione per danni – Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione aggiudicatrice e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvi gli interventi da parte di società assicuratrici.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalla somministrazione dei cibi (R.C.V.T.) per un massimale di €. 2.000.000,00 con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

La Ditta è comunque responsabile degli eventuali danni che dovesse provocare e del conseguente risarcimento degli stessi, anche eccedenti rispetto ai massimali previsti dall'assicurazione e per tale motivo potrà stipulare anche contratti di assicurazione di R.C.V.T. con massimale superiore a quello previsto nel presente articolo.

La ditta appaltatrice dovrà corrispondere una cauazione definitiva mediante polizza fidejussoria, rilasciata da parte di compagnia assicuratrice a ciò autorizzata, per come previsto dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.

Articolo 8

A) Condizioni generali di appalto

- 1) Fornitura di tutti i pasti che devono essere preparati con generi alimentari di prima qualità (pane e frutta devono essere monoporzionali – l'acqua naturale imbottigliata) necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche, fornite dal competente dipartimento di prevenzione dell'A.S.P. di Vibo Valentia e delle norme di Legge per quanto riguarda stato e temperatura degli alimenti (si potrà prendere visione delle tabelle dietetiche presso l'ufficio scolastico comunale).
Per la preparazione dei cibi si deve utilizzare sale iodato. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni se richieste dal Dipartimento A.S.P. competente.
- 2) Preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire previo accordo con i Dirigenti Scolastici.
- 3) Distribuzione giornaliera dei pasti nelle varie scuole, nelle ore fissate dai Dirigenti Scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi. Si precisa che il confezionamento dei pasti: primo, secondo e contorno deve avvenire separatamente e devono essere trasportati in contenitori idonei dal punto di vista igienico sanitario e con automezzi muniti di regolare autorizzazione al trasporto di sostanze alimentari (pasti caldi).
- 4) Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia (detersivi, scope, stracci) e quant'altro occorre per assicurare l'igiene e la funzionalità del servizio, nonché per il ritiro dai tavoli di refezione delle vettovaglie e dei residui dei pasti applicando tassativamente la raccolta differenziata.
- 5) Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta) usa e getta – Se richiesto dall'Amministrazione comunale il servizio dovrà essere svolto con posate, bicchieri e piatti in materiale riutilizzabile, forniti dall'Amministrazione comunale.

- 6) Pulizia straordinaria del centro di cottura ed ogni qualvolta l'Amministrazione o la A.S.P. ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse.
- 7) Deterzione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro e dei pavimenti relativi ai locali mensa ;
- 8) Offrire ai rappresentanti dei genitori ed al personale facente parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al servizio mensa scolastica. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

B) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, che dovranno essere esclusivamente di prima qualità, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.
- Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo.
- La Ditta dovrà provvedere altresì, alla conservazione delle bolle di consegne o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.
- Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte.
- Stipula del contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale.
- Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo costante della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima dell'utilizzo delle stesse, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro ed al personale amministrativo dell'Ente in caso di riscontrata avaria o situazione di possibile nocimento.
- Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dalla normativa vigente) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

C) Diete alternative

Deve essere previsto come opzione la possibilità di fornire un menù dietetico alternativo composto da un primo e da un secondo pasto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore per indisposizione di carattere temporaneo o di idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti o per norme di ordine etico-religioso.

Le alternative sono unicamente:

primo pasto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine o burro);

secondo pasto: formaggio del giorno o prosciutto crudo-cotto.

Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato entro le ore nove in caso di indisposizione temporanea e per norme etico-religioso o nei casi di idiosincrasie, nei confronti di alcuni alimenti, a inizio anno scolastico.

Condizioni particolari di appalto

1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

- a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al rinnovo e, se Cooperative, anche nei rapporti con i soci;
- b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2) Sicurezza al personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme infortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

Rimane a carico dell'Appaltatore ogni onere relativo all'adempimento degli obblighi previdenziali ed assicurativi del personale utilizzato ai fini del servizio, con esclusione di responsabilità a carico dell'Ente appaltante

Articolo 9
Esecuzione del servizio

La preparazione e la confezione delle razioni dovrà essere effettuata presso uno o più centri di cottura, autorizzati alla produzione dei pasti secondo le norme di legge, sotto il controllo degli organi sanitari dell'A.S.P. competente per territorio.

I centri di cottura dovranno avere una capacità produttiva totale non inferiore a 1000 pasti giornalieri.

Gli stessi centri dovranno essere provvisti di tutti gli impianti di cui alle vigenti norme. La ditta aggiudicataria dovrà ubicare, pena decadenza dell'aggiudicazione, i centri di cottura ad una distanza non superiore a 15 km dalla sede municipale del Comune di Vibo, entro massimo un mese dalla data di inizio del servizio; il tutto per garantire che i pasti vengano somministrati caldi agli alunni e non si raffreddino durante il trasporto.

I centri di cottura dovranno essere in possesso di adeguate scorte in magazzino, secondo le seguenti regole procedurali di gestione delle materie prime:

- obbligo di approvvigionamento presso fornitori che garantiscano l'affidabilità dei prodotti in termini di qualità;
- mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati; congelamento di materie prime acquistate fresche solo se la prassi viene prevista dalle procedure accettate dall'A.S.L.;

- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per le quali, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione indicato dalla data di scadenza;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime evitando stoccaggi prolungati della merce, per le derrate non deperibili, ed organizzando le forniture in modo da garantire, per i prodotti deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
- standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze ai tempi di consumo.

È espressamente vietato l'uso di prodotti in cui siano presenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Tutti i prodotti usati nella preparazione dei pasti dovranno essere di prima scelta e di prima qualità. Pertanto, si precisa che:

- a) le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello e da classi di conformazione U (ottima) oppure R (buona), con stato di ingrassamento 2 (scarso), secondo le griglie CEE;
- b) le lonze dovranno essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali. Resta fermo che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi.

Per quanto attiene l'uso di prodotti congelati dovranno valere le seguenti norme:

- a) i singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti;
- b) il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli non salga mai sopra i 7° C;
- c) la catena del freddo dovrà essere rigidamente mantenuta e lo scongelamento dovrà avvenire lentamente in cella frigorifera tra 0° C e 4° C. Il prodotto scongelato non potrà essere ricongelato e riutilizzato o utilizzato nella giornata seguente.
- d) le carni avicunicole dovranno essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, dovranno essere prive di odori e sapori anomali.

Fermo restando che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi, per quanto attiene i prodotti congelati, valgono le stesse norme precisate per la carne bovina, anche per quanto attiene il trasporto. Per quanto attiene le carni avicunicole si dovrà optare, inoltre, per la classe A della classificazione prevista dal regolamento CEE.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare le notizie previste dalle normative vigenti.

I formaggi e i latticini dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalla legge vigente e Regolamento recante attuazioni delle direttive CEE in materia di produzione e di immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Nelle scelte tra formaggi si dovranno privilegiare i tutelati.

Non si potrà fare uso di formaggi fusi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché, prodotti nel rispetto delle normative vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

I tempi di approvvigionamento, dovranno garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Gli gnocchi di patate o di semolino in confezione originali sottovuoto o in atmosfera protettiva e dovranno conservarsi in frigorifero. Gli avanzi del prodotto non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi.

Tra gli oli di oliva dovrà preferirsi olio extra vergine.

Il latte fresco pastorizzato, intero, parzialmente scremato o scremato dovrà provenire da produzione conforme alla vigente normativa. E' fatto obbligo dell'uso di confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Dovranno essere utilizzati legumi secchi di diverse tipologie a secondo di quanto previsto nel menù giornaliero, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Il pane dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge 580/67 preparato giornalmente secondo una buona tecnica di lavorazione e servito fresco di giornata. Dovrà inoltre essere di pezzatura adeguata non caldo, scevro da cattivi odori, prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".

Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata da certificazione analitica attestante la biologicità .

Le procedure di trasporto dovranno avvenire in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura a garanzia delle corrette modalità di conservazione e distribuzione.

La pasta di semola di grano duro e/o integrale o la pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla legge 580/67, ed essere conservata nelle confezioni originali. La fornitura dovrà prevedere una vasta gamma di forme, onde garantire un'alternanza quotidiana. Le confezioni dovranno essere mantenute intatte e pulite.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi e conservate in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva.

I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione dovranno essere nelle forme di legge. Viene fatto divieto dell'utilizzo di avanzi sfusi del prodotto.

I prodotti dolciari da forno dovranno essere a perfetta lievitazione, prodotti con farine di grano tipo "0", "00" o integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza impiego di oli e grassi idrogenati. Inoltre, dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari.

I prodotti ittici dovranno essere in conformità all'Attuazione delle direttive CEE.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati, dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali e non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Dovrà essere data la preferenza a prodotti surgelati, seguendo quanto sotto esposto:

- I filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F) o interfogliati.

- I tranci surgelati in confezioni originali.
- I molluschi surgelati in confezioni originali.
- I bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non pre - fritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

I prodotti ortofrutticoli dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e odori estranei. La frutta e la verdura non dovranno essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione artificiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Dovranno essere turgide, esenti di tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; dovranno, inoltre, risultare accuratamente mondate e pulite, esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno presentare germogli, la calendarizzazione delle forniture dovrà garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo. La verdura e la frutta di stagione dovranno essere opportunamente variate. Nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, a richiesta dovrà essere fornita idonea documentazione, per come previsto dalla normativa vigente.

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla "Disciplina del Commercio interno del riso". Per le diverse preparazioni gastronomiche, dovrà essere utilizzato idoneo tipo (risotti, insalate di riso, minestre), nelle preparazioni potrà essere utilizzato anche riso con trattamento parboiled.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alle vigenti normativa e conservato in luogo idoneo fresco e asciutto.

Il sale dovrà essere iodurato/iodato.

Il prosciutto dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale e proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6/8 e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati. Eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti in quantità consentite dalla normativa vigente. In caso di diete particolari la Ditta aggiudicataria dovrà prevedere varietà, prive di caseinati e/o latte in polvere.

Il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Se disossato, il prodotto dovrà risultare ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri integri e muniti dell'etichettatura prevista dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso.

La bresaola dovrà risultare prodotta con muscoli di bovini adulti in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, poneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, odori o sapori sgradevoli. L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Dovrà essere garantita la catena del freddo. Pertanto, dovranno essere esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Il prodotto scongelato non potrà essere ricongelato e non potrà essere utilizzato oltre le ventiquattrore.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie e di consistenza non legnosa ne spapolata.

Il tonno in conserva di olio d'oliva, dovrà essere in tranci in confezione originale esente da fenomeni da alterazione, proveniente da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Le rimanenze non potranno essere riutilizzate nella giornata successiva all'apertura delle confezioni. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta uniforme non stopposa, esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee.

Le uova per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo dovranno essere prodotti pastorizzati.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, dovranno essere utilizzate uova fresche di categoria "A extra" di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al Regolamento CEE.

Viene fatto divieto dell'uso di uova non completamente cotte.

Lo Yogurt intero o magro alla frutta dovrà essere senza additivi alimentari e corrispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Il lavaggio delle verdure dovrà avvenire con abbondante acqua potabile a cui dovrà seguire una eventuale disinfezione con completo risciacquo.

Si dovranno utilizzare piani di lavoro ed attrezzi, puliti e disinfettati. Le operazioni di taglio dovranno essere effettuate in un sito riservato a quello scopo.

Dopo il taglio tutti gli alimenti dovranno essere sistemati in recipienti puliti e protetti.

La cottura dovrà generalmente essere effettuata a temperatura elevata e per il tempo previsto alla specifica preparazione.



Dopo la cottura il prodotto dovrà essere mantenuto ad una temperatura corretta fino al momento della distribuzione al consumatore.

Dopo la cottura il prodotto dovrà essere raffreddato nel minor tempo possibile e se conservato protetto a temperatura idonea.

Le operazioni di allestimento dovranno essere effettuate poco prima della distribuzione al consumatore, avendo cura di evitare contaminazioni.

La permanenza delle preparazioni gastronomiche alla temperatura ambiente dovrà essere la più breve possibile.

Il trasporto delle razioni confezionate dovrà essere effettuato con automezzi dichiarati idonei a norma di legge, sotto la responsabilità della Ditta aggiudicataria

Il personale adibito ai centri di cottura ed al trasporto delle razioni dovrà essere dotato di libretto sanitario dal quale deve risultare che è esente da malattie infettive e che è stato sottoposto agli accertamenti previsti dalla legge.

Tutto il personale adibito alla manipolazione, cottura e distribuzione dovrà indossare camicie e copricapo bianco e quanto altro previsto dalla legge.

Articolo 10

La Commissione di vigilanza del servizio di refezione è così composta:

- 1) Dirigente il Settore comunale n. 1;
- 2) Medico nominato dall'ASL n.8 - Dipartimento di Prevenzione Igiene e Sanità;
- 3) Dirigente Scolastico segnalato dai Dirigenti delle scuole ove viene espletata la refezione;
- 4) Un dipendente dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

La Commissione può eseguire tutti i controlli che dovesse ritenere necessari in qualunque fase della preparazione, della somministrazione dei cibi, dell'approvvigionamento e della conservazione, redigendo apposito verbale da protocollare all'Amministrazione di Vibo e rilevando eventuali contestazioni.

Articolo 11

Il prezzo di aggiudicazione di ogni singola razione non potrà subire alcuna variazione in aumento per la durata dell'appalto, anche nell'ipotesi di variazione di genere avanzate dalla Commissione, per come previsto dal presente capitolato.

Articolo 12

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalla somministrazione dei cibi (R.C.V.T.) per un massimale di €. 2.000.000,00 con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

La Ditta è comunque responsabile degli eventuali danni che dovesse provocare e del conseguente risarcimento degli stessi, anche eccedenti rispetto ai massimali previsti dall'assicurazione e per tale motivo potrà stipulare anche contratti di assicurazione di R.C.V.T. con massimale superiore a quello previsto nel presente articolo.

Articolo 13

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo, direttamente o attraverso l'A.S.P. competente per territorio, sia sulle razioni confezionati che sulle materie prime impiegate, anche a mezzo di analisi da praticarsi dalle competenti Autorità Sanitarie.

Potranno anche effettuare controlli sul buon andamento della refezione, gli organismi circoscrizionali e i Consigli di Circolo relazionandone alla Commissione prevista dall'art.10.

Tale Commissione sarà preposta alla sorveglianza dell'esatta osservanza delle norme del presente capitolato con facoltà di effettuare costanti sopralluoghi sia ai centri di cottura che presso i centri di consumo.

Inoltre, in ogni plesso scolastico, con delibera del Consiglio di Circolo, può essere nominato un Comitato di controllo di tre genitori con funzioni consultive e di supporto alla Commissione di cui all'art. 10.

La Commissione redige apposito verbale dei controlli effettuati informando la ditta appaltatrice del luogo e dell'ora degli stessi con anticipo di 60 minuti; la ditta appaltatrice può farsi rappresentare da un proprio dipendente munito di apposita delega scritta il quale può inserire nel verbale le considerazioni opportune; in caso di assenza del delegato della ditta appaltatrice, tempestivamente informata, quest'ultima non potrà successivamente produrre controdeduzioni al verbale della Commissione comunale che pertanto assumerà valore definitivo ed incontestabile in qualunque sede, anche giudiziaria, ed avrà valore per le sanzioni secondo le norme del presente capitolato e delle leggi vigenti.

Articolo 14

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla Ditta appaltatrice, sarà effettuato alla fine di ogni mese nella misura dell'80% del dovuto, dietro presentazione di regolare fattura da parte della Ditta appaltatrice, corredata dalle bolle giornaliere di consegna. Le bolle di consegna dovranno essere firmate dai consegnatari dei pasti, timbrate e siglate dalle Direzioni Didattiche competenti. Inoltre, condizione indispensabile per il pagamento delle fatture, è la presentazione dei buoni ticket ritirati giornalmente ai partecipanti al servizio di refezione scolastica. L'Amministrazione Comunale non risponde di buoni-ticket non ritirati od eventualmente dispersi.

I buoni ticket dovranno essere dell'anno scolastico in cui si effettua la refezione. Non saranno ammessi a pagamento buoni degli anni scolastici precedenti.

Il saldo sarà corrisposto dopo la presentazione, a cura dello stesso aggiudicatario, del rendiconto della gestione che dovrà avvenire a fine stagione.

Articolo 15.

La Ditta aggiudicataria giornalmente dovrà recepire l'esatto numero dei pasti da distribuire alle scuole interessate dal servizio, con modalità da concordare con le insegnanti.

La somministrazione della refezione dovrà avvenire, d'intesa con i dirigenti scolastici, tra le ore 12,00 e le ore 12,30.

Articolo 16.

Nell'ipotesi che per un qualsiasi motivo di forza maggiore l'Amministrazione venisse nella determinazione di sospendere o ridurre la fornitura delle razioni di una giornata, dovrà es-

sere data comunicazione telefonica alla Ditta aggiudicataria, entro le ore 12,00 del giorno precedente a quello interessato dalla riduzione.

Articolo 17.

In caso di ritardo nella fornitura o di irregolarità, anche in un solo plesso scolastico, (es. non rispetto dell'orario di consegna, mancata fornitura di parte del cibo e/o delle posate, variazione del menu giornaliero non preventivamente autorizzato, mancato rispetto qualitativo e/o quantitativo del menu) si applicherà, a titolo di penale per la prima e seconda volta, una riduzione pari al 10% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata, riferita cioè a tutte le scuole. La riduzione sarà raddoppiata per la terza e quarta volta e triplicata per la quinta volta. Per la sesta volta sarà applicata la rescissione del contratto. Le penali decorrono dalla data della prima contestazione e verranno applicate per le eventuali inadempienze del biennio di fornitura.

Al sorgere di eventuali problemi (inadempienze durante lo svolgimento del servizio, avaria dei cibi che richiederanno il ricorso a cure mediche, intossicazioni, disservizio che intralci il normale svolgimento delle attività didattiche o lamentele fondate da parte dell'utenza), si procederà alla risoluzione automatica del contratto, con risarcimento dei danni da parte della ditta.

Ove dovessero essere mosse alla ditta quattro o più contestazioni, la Amministrazione si riserva di poter rescindere unilateralmente il contratto senza aggravio di spesa e senza che la ditta possa avanzare pretese di risarcimento.

Articolo 18.

Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e la Ditta aggiudicataria per l'affidamento del servizio in parola sono a totale carico di quest'ultima.

Articolo 19

Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Articolo 20

Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

- 1) Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previ opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:
 - a) alla prima segnalazione una riduzione del 30% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata;

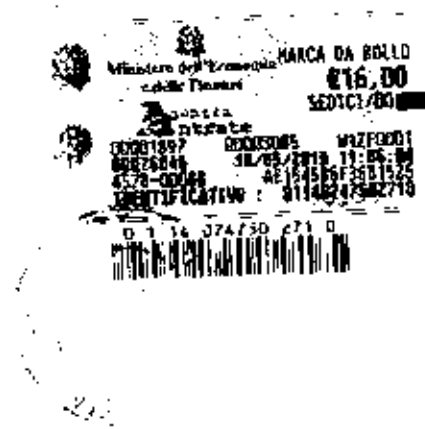
- b) alla seconda segnalazione una riduzione del 50% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata ;
 - c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.
- 2) Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

Articolo 21 Pubblicazioni

Essendo il presente appalto un servizio elencato nell'allegato II B, e, pertanto, non soggetto a tutte le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., la pubblicità del bando di gara sarà effettuata nel modo seguente e con ricezione termine offerte minimo di giorni 30 dalla pubblicazione:

Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea
Sito internet del ministero delle infrastrutture: www.serviziopubblici.it
Sito internet della regione Calabria: www.regione.calabria.it
Profilo del Committente:
Profilo Amministrazione aggiudicatrice: www.comune.vibovalentia.vv.it
Albo Pretorio del Comune di Vibo Valentia


 Il Dirigente
 Dr. ssa Adriana PETI





RELAZIONE TECNICA A1)

A) GESTIONE E PERIODICITA' DEGLI APPROVVIGIONAMENTI

Detta fase rappresenta il momento in cui si riceve la merce e la si immagazzina. Il responsabile degli acquisti dell'ufficio centrale, dopo avere ricevuto dal responsabile tecnico di produzione dell'impianto le necessarie indicazioni di tipo merceologico e qualitativo della merce da immagazzinare, e ciò in relazione ai dettati di ogni singolo capitolato speciale d'appalto, ricerca sul mercato attraverso una scrupolosa indagine i prodotti necessari. La nostra Società utilizza un sistema centralizzato di acquisti gestito dalla sede centrale di Catanzaro. Dopo avere effettuato in loco un'attenta verifica tra la qualità attesa e quella riscontrata, i prodotti vengono stoccati negli ambienti di conservazione tenendo ovviamente conto della tipologia e delle specifiche necessarie alla loro stessa conservazione. La qualità delle derrate viene determinata attraverso analisi chimico - microbiologiche con le quali vengono accertati i limiti di carica microbica previsti determinanti la composizione del prodotto ed i limiti dei vari componenti stessi, attraverso analisi fisiche si evidenziano tutte quelle caratteristiche quali a titolo d'esempio il colore, la consistenza, la durezza etc. e le analisi organolettiche con le quali si possono definire tutte le caratteristiche non quantificabili o identificabili con le due analisi precedenti. Per ovviare, nei limiti del possibile, al rischio di acquisire derrate che potrebbero essere contaminate da microrganismi, oltre alla scrupolosa scelta del fornitore (vengono solitamente preferiti prodotti di grandi aziende salvo che per i prodotti tipici locali), la nostra società effettua sistematicamente, affidandosi a strutture esterne, analisi di laboratorio sulle derrate alimentari acquistate (come d'altronde previsto dalle normative in materia di autocontrollo - sistema HACCP -). Le analisi vengono effettuate, oltre che secondo il protocollo HACCP, anche a campione (analisi statistica di qualità) o su segnalazione del responsabile tecnico di produzione ovvero dell'addetto al ricevimento delle derrate di ogni singolo impianto. La merce acquistata e controllata come sopra detto viene immagazzinata con il sistema IN - OUT attraverso una procedura informatizzata di gestione del magazzino. Il programma informatizzato per la gestione del magazzino che la nostra azienda utilizza svolge una serie di funzioni che esporremo di seguito brevemente ed al solo fine di rendere un'idea di come lo stesso possa contribuire sensibilmente ad una più razionale organizzazione e pianificazione del lavoro. Il programma di magazzino installato in ogni nostra unità periferica è collegato in rete con l'ufficio acquisti della sede centrale di Catanzaro così da consentire la condivisione degli archivi e, al tempo stesso, la verifica delle operazioni di gestione.

MODULO MAGAZZINO - GESTIONE CARICO/SCARICO - :

- Gestione movimenti in entrata ed in uscita; Luoghi e sottoluoghi di scarico;
- Gestione giacenze e scorte minime; Gestione dei fornitori; Stampa di etichette da apporre sulle derrate (Data di entrata a magazzino - q.tà - scadenza - descrizione - cod.articolo);

MODULO MAGAZZINO - GESTIONE DEGLI ORDINI - :

- Gestione delle richieste di preventivo da inviare alle ditte fornitrici; Selezione e visualizzazione dei criteri di comparazione; Selezione delle offerte più convenienti tramite marcatura; Prospetti riepilogativi delle comparazioni effettuate; Gestione degli ordini con relativa emissione dei buoni d'ordine; Gestione richieste materiale inoltrate al magazzino;

MODULO MAGAZZINO - STAMPE - :

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.
L'Amministratore Unico
Fabrizio Marinella

1



SO. GE. ME. ITALIA S.r.l.

SO.GE.ME ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00831890736 - P.IVA 01984560787 - Iscr.Reg.Imp. CZ.n. 00831890736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. CZ - 157734



➤ Situazione articoli di magazzino (giacenze iniziali e attuali, scorte minime) per codice, descrizione, codice merceologico; Situazione movimenti (tutti i movimenti carico/scarico per ogni articolo); Buoni di carico e scarico; Giornale di magazzino; Prospetti comparativi; Buoni d'ordine; Richieste di merce; Scheda di magazzino;

La procedura informatizzata sopra esposta consente, come già detto, una corretta e razionale gestione della movimentazione delle merci che dovranno essere impiegate per le trasformazioni alimentari. Le operazioni di ricevimento delle merci devono, indipendentemente dalla presenza o meno di procedure informatizzate, essere realizzate con criteri tali da garantire che: Non venga accettata e quindi mandata in produzione alcuna derrata che non sia conforme a quanto stabilito dall'ufficio acquisti al momento della formulazione dell'ordine e ciò anche in relazione ai dettati del Capitolato d'appalto a cui la derrata si riferisce. Venga salvaguardato, attraverso idonei sistemi d'immagazzinamento, l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari. Gli imballaggi utilizzati per la consegna delle derrate alimentari da parte dei fornitori siano conformi alla normativa HACCP. Le consegne delle derrate alimentari siano vincolate ad orari prestabiliti affinché le stesse possano essere ben controllate già dal loro ingresso in stabilimento. Sia possibile attuare la verifica delle temperature di legge, l'integrità e la conformità delle confezioni, le date di scadenza. Garantire la possibilità di avere nei locali magazzino o negli ambienti di stoccaggio in genere lo spazio necessario per accantonare, evidenziandone la ragione, quelle derrate che non rispondessero ai criteri di conformità e ciò in attesa di poterli rendere ai fornitori interessati. Sia possibile effettuare le operazioni d'immagazzinamento in tempi molto brevi così da impedire il deterioramento e ciò con particolare riguardo alle derrate alimentari assoggettate a stoccaggio a temperatura controllata. Sia possibile stoccare le derrate alimentari in maniera ordinata e per tipo di prodotto avendo cura di rendere disponibile al prelevamento sempre il prodotto con scadenza più prossima. Sia possibile un'adeguata protezione delle derrate alimentari in maniera da eliminare gli eventuali rischi di contaminazione. Sia possibile garantire un'adeguata rotazione delle scorte tale d'assicurare un grado di freschezza ottimale. Sia possibile evitare la presenza di scorte superiori che, alle temperature adeguate, superino le capacità d'immagazzinamento per tipo di derrata. Sia possibile, per i prodotti a temperatura ambiente, la massima pulizia ed igiene dei locali all'interno dei quali detti articoli dovranno trovare collocazione. Sia possibile assicurare che i prodotti cosiddetti secchi siano mantenuti sempre in ambienti freschi ed asciutti oltre che per quanto esposto al punto precedente. Sia possibile lo stoccaggio in ambienti a temperatura controllata (+1° a -4°) degli alimenti crudi e cotti di origine animale. Sia possibile, come al punto precedente, lo stoccaggio delle verdure pronte per l'impiego. Sia possibile il controllo con regolarità delle temperature di stoccaggio organizzando, al tempo stesso, un sistema d'intervento rapido in caso d'anomalia o di guasto. Le derrate così approvvigionate e gestite verranno stoccate nei rispettivi luoghi di conservazione. Le cucine per le quali è stato redatto il presente progetto di gestione sono opportunamente dotate di sufficienti ed idonei spazi ed attrezzature da dedicare al deposito di tutti i generi che vengono utilizzati per la produzione. Le cucine sono dotate di apposito magazzino per generi secchi adibito alla conservazione di alimenti a temperatura ambiente (pasta, farina, zucchero, sale, olio, scatolame, bevande, etc.); celle e/o armadi frigoriferi con temperatura non superiore a -4°C per la conservazione dei prodotti latticero - caseari (latte, formaggi freschi, ricotta, mozzarelle e prodotti similari); cella a temperatura non superiore a +4°C per la conservazione delle carni bovine e suine; celle e/o armadi frigo a temperatura non superiore ai +4°C per la conservazione di pollame e carni bianche; celle e/o armadi frigo con temperatura non superiore a +4°C per la conservazione di salumi e formaggi; cella a temperatura variabile tra +8°C e +10°C per la conservazione di verdure fresche; cella come sopra per la conservazione della frutta; cella a temperatura non superiore a -20°C per la conservazione del pesce surgelato affinché lo stesso possa mantenere una temperatura costante al cuore del prodotto non superiore ai -18°C. Il responsabile del servizio ovvero il capocuoco

2

SO.GE.ME. ITALIA s.r.l.

L'Amministratore unico

Reg. PARENZA Marinella

SO. GE. ME. ITALIA s.r.l.



avranno, tra l'altro, il compito di controllare e registrare giornalmente e più volte nell'arco della stessa giornata le temperature al fine di segnalare tempestivamente eventuali anomalie. Precisiamo che tutte le derrate verranno regolarmente stoccate nei magazzini secchi o negli appositi ambienti refrigerati (celle e/o armadi frigorifero) tramite pedane e/o sostegni in plastica in quanto gli stessi, essendo perfettamente lavabili e sanificabili, offrono maggiori garanzie di igiene. Di regola, nei centri di cottura gestiti dalla nostra società, non vengono introdotte derrate alimentari inballate su pedane di legno. Nel caso in cui ciò fosse indispensabile per il fornitore o per la tipologia di genere di derrata, le stesse vengono sistematicamente spedinate all'esterno e riposte sulle pedane in plastica per essere successivamente stoccate negli appositi ambienti all'interno della struttura. Anche la frutta e la verdura che solitamente vengono consegnate in casse di legno, vengono sistematicamente travasate in appositi contenitori in materiale plastico e così stoccate nell'apposita cella. L'approvvigionamento delle derrate, al fine di consentire una rapida rotazione del magazzino ed il mantenimento in carico di prodotti sempre freschi avviene, generalmente, secondo la frequenza appresso indicata:

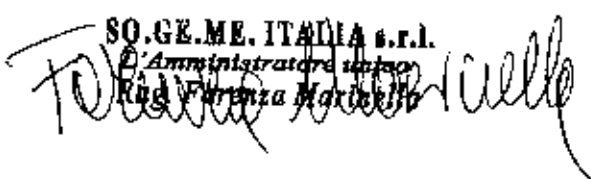
CALENDRIARIO APPROVVIGIONAMENTI	
Legumi freschi	approvvigionamento giornaliero
Articoli di panetteria	approvvigionamento giornaliero
Prodotti freschi	approvvigionamento giornaliero, tranne nella stessa giornata del consumo
Frutta e verdura	approvvigionamento giornaliero
Uova	approvvigionamento settimanale
Carne bovina	approvvigionamento giornaliero
Carne suina	approvvigionamento giornaliero
Carne di pollai	approvvigionamento settimanale
Prodotti surgelati	approvvigionamento settimanale
Alimenti e olii di genere	approvvigionamento settimanale
Patte e prodotti di pasticceria	approvvigionamento settimanale
Prodotti industriali	approvvigionamento mensile/trimestrale
Bevande	approvvigionamento settimanale
Condimenti	approvvigionamento settimanale

Per tutti gli altri articoli di magazzino non menzionati e che non necessitano di particolari accorgimenti per la loro conservazione, gli approvvigionamenti saranno effettuati con frequenza mensile oppure con altra frequenza a seconda delle necessità.

CRITERI DI SCELTA DEI FORNITORI

La nostra azienda opera sul mercato della ristorazione da alcuni decenni e, grazie a ciò e ad una corretta politica degli acquisti, ha realizzato una eccellente e primaria rete di fornitori di materie prime su tutto il territorio nazionale. Le aziende fornitrici, con le quali la SO.GE.ME. collabora sono tutte di primaria importanza nello scenario economico nazionale ed offrono le migliori garanzie possibili in ordine alla qualità dei prodotti forniti. Tra l'altro la nostra azienda, per come evidenziato in altre parti del piano del servizio e della qualità dei prodotti, è certificata ISO 9001 e pertanto

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.
 L'Amministratore unico
 Rag. Franca Martelli



SO.GE.ME ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00631990736 - P.IVA 01984560787 - Iscr.Reg.Imp. CZ n. 00631990736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. CZ - 157734



può garantire la qualità del prodotto finito grazie alla migliore combinazione possibile tra qualità delle materie prime trattate e metodologie e tecniche di lavorazione delle stesse. A solo titolo esemplificativo la nostra azienda si rifornisce, con carattere di continuità e ormai da moltissimi anni, da aziende quali, Buitoni, Nestlé Italiana, Granarolo Felsinea, Dal Colle, Arena spa, Rondanini, AIA Agricola Alimentare Italiana Spa, Senfier Spa, Alibert Spa, Grimi spa, Bonduelle Spa, Ecolab, Jolli Colombani Spa, Oleificio de Santis, Rovagnati, Rana, Amadori, Scotti Brio, Fiorucci Food Service, Parmabio, De Cecco, etc. etc., aziende queste regolarmente certificate ISO 9001:2000.

Per i prodotti a carattere locale la nostra azienda si avvale della collaborazione delle migliori ditte fornitrici esistenti sul territorio oggetto del servizio che la So.ge.me. viene chiamata a svolgere (Astorino prodotti caseari, F.lli Peta carni, Calabrialatte, Eden frutta località Corigliano) Per i prodotti dietetici il nostri principali fornitori sono Bi-Agiut, Schar, Glutafin. In ogni caso prima di rifornirsi da fornitori nuovi la SO.GE.ME. attiva la procedura di valutazione e qualifica dei fornitori.

I nostri fornitori vengono valutati con i seguenti metodi:

- Richiesta certificazione ISO 9000 e CONFORMITA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA come da Reg. CLE 2092/91; Sottoscrizione di dichiarazione attestante:

La conformità del Sistema di Autocontrollo adottato ai Regolamenti CE 852, 853 e 854 2004 concernenti l'igiene e la salubrità dei prodotti alimentari; La conformità del sistema di monitoraggio analitico adottato sui prodotti commercializzati in conformità al Regolamento CE 1441 2007 sui criteri microbiologici degli alimenti; La conformità degli imballaggi e materiali destinati al contatto con gli alimenti utilizzati alle specifiche di cui al Regolamento CE 1935/2004 contenente i criteri di conformità di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti; Visita di accertamento sul posto; Analisi periodiche di forniture campione alla ricerca anche di trattamenti transgenici e pesticidi non conformi alle leggi vigenti in materia; Valutazione del sistema qualità se esistente; Scheda tecnica del prodotto finito; Esperienze rese pubbliche da altri utilizzatori;

Dagli esami sopradetti i fornitori possono risultare:

- Qualificati; Qualificati sotto condizione; Non qualificati;

Per i prodotti a carattere locale la nostra azienda si avvale della collaborazione delle migliori ditte fornitrici esistenti sul territorio oggetto del servizio che la SO.GE.ME. viene chiamata a svolgere. In ogni caso prima di rifornirsi da fornitori nuovi la SO.GE.ME. attiva la procedura di valutazione e qualifica dei fornitori. Considerata la brevità del ciclo di vita del pasto, la valutazione dei fornitori avviene attraverso un sistema integrato il quale prevede che i potenziali fornitori debbano disporre di requisiti strutturali adeguati oltre che, auspicabilmente, d'un sistema di qualità. I nostri fornitori possono essere valutati con uno o più dei seguenti metodi:

- ◆ Visita di accertamento sul posto; Analisi di forniture campione; Valutazione del sistema qualità se esistente;
- ◆ Certificazione del prodotto fornito; Esperienze rese pubbliche da altri utilizzatori;

Dagli esami sopradetti i fornitori possono risultare:

- QUALIFICATI;
- QUALIFICATI SOTTO CONDIZIONE;
- NON QUALIFICATI;

SO.GE.ME. ITALIA S.p.A.

L'Amministratore unico

Prof. Fausto Marinelli

4

SO. GE. ME. ITALIA S.p.A.

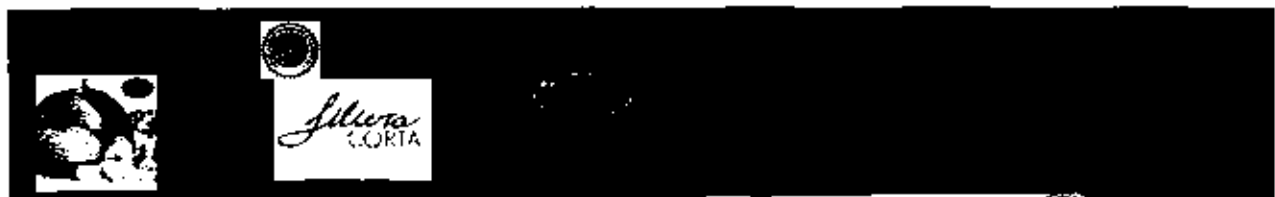


I risultati della valutazione, operata congiuntamente dal nostro Ufficio Qualità in collaborazione con l'Ufficio Acquisti ed i Responsabili di produzione dei centri di cottura interessati alla fornitura, vengono registrati sul rapporto di valutazione fornitori ed archiviato. A seguito degli accertamenti, soltanto i fornitori qualificati vengono inseriti nella lista dei FORNITORI QUALIFICATI e possono fornire alla nostra Società i prodotti e ciò, entro il periodo di validità della qualifica stessa. La lista dei fornitori qualificati è emessa ed aggiornata dal Servizio Qualità e dalla Direzione Operativa Commerciale, approvata dall'Amministratore Unico e distribuita dall'Ufficio Acquisti. La durata della qualifica di un fornitore è generalmente fissata in due anni ed è subordinata alla sorveglianza da parte del responsabile del servizio qualità; per i fornitori in possesso di certificazione di qualità la durata dipende dalla data di scadenza (o sospensione) del certificato relativo al loro sistema di qualità. Il rinnovo può avvenire in funzione dei risultati delle verifiche e degli standard qualitativi mantenuti dal fornitore. I fornitori che presentano carenze qualitative e che non adottano azioni correttive efficaci, vengono rimossi dalla lista dei fornitori qualificati; il loro successivo inserimento nella lista può avvenire solo dopo l'esito positivo di valutazione. Occorre, inoltre, evidenziare che, per fornire un servizio sempre ottimale offrendo sempre le massime garanzie possibili in termini di qualità ed igienicità si tende ad ottimizzare l'approvvigionamento delle derrate alimentari tenendo presenti anche parametri che consentono di garantire una qualità stabile attraverso protocolli operativi atti a consentire il controllo della qualità in tutte le fasi del servizio. In questa prospettiva vengono osservate le seguenti procedure:

⬇ Obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità a far fronte agli impegni assunti; Il ricevimento delle merci deve garantire che siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito; Sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso una lavorazione adeguata e sistemi d'immagazzinamento a temperature idonee e sufficientemente controllate; Sia garantito il mantenimento delle merci in confezioni originali ed integre sino al momento dell'utilizzo presso i locali di produzione.

⬆ Siano razionalizzati i tempi di approvvigionamento delle materie prime; nel rifornimento delle derrate non deperibili si evitino comunque stoccaggi prolungati della merce mentre per i prodotti deperibili si organizzino le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza sino al consumo; La merce venga stoccata a lotti in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione e che venga tenuto debito conto, nelle fasi di stoccaggio, delle rispettive scadenze; Sia possibile, in relazione alla natura dei prodotti previsti in approvvigionamento, evitare l'acquisto di prodotti con pezzature di confezionamento superiori alle necessità di menù in maniera da evitare, nei limiti del possibile, avanzi di merce sfusa.

La scrivente società SO.GE.ME... in caso di aggiudicazione del presente appalto, per la gestione del servizio, utilizzerà i sottocategori prodotti "agroalimentari a filiera corta", acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale che saranno forniti settimanalmente:



SO.GE.ME. ITALIA s.r.l.
L'Amministratore unico
Eugenio Patenza Marinella

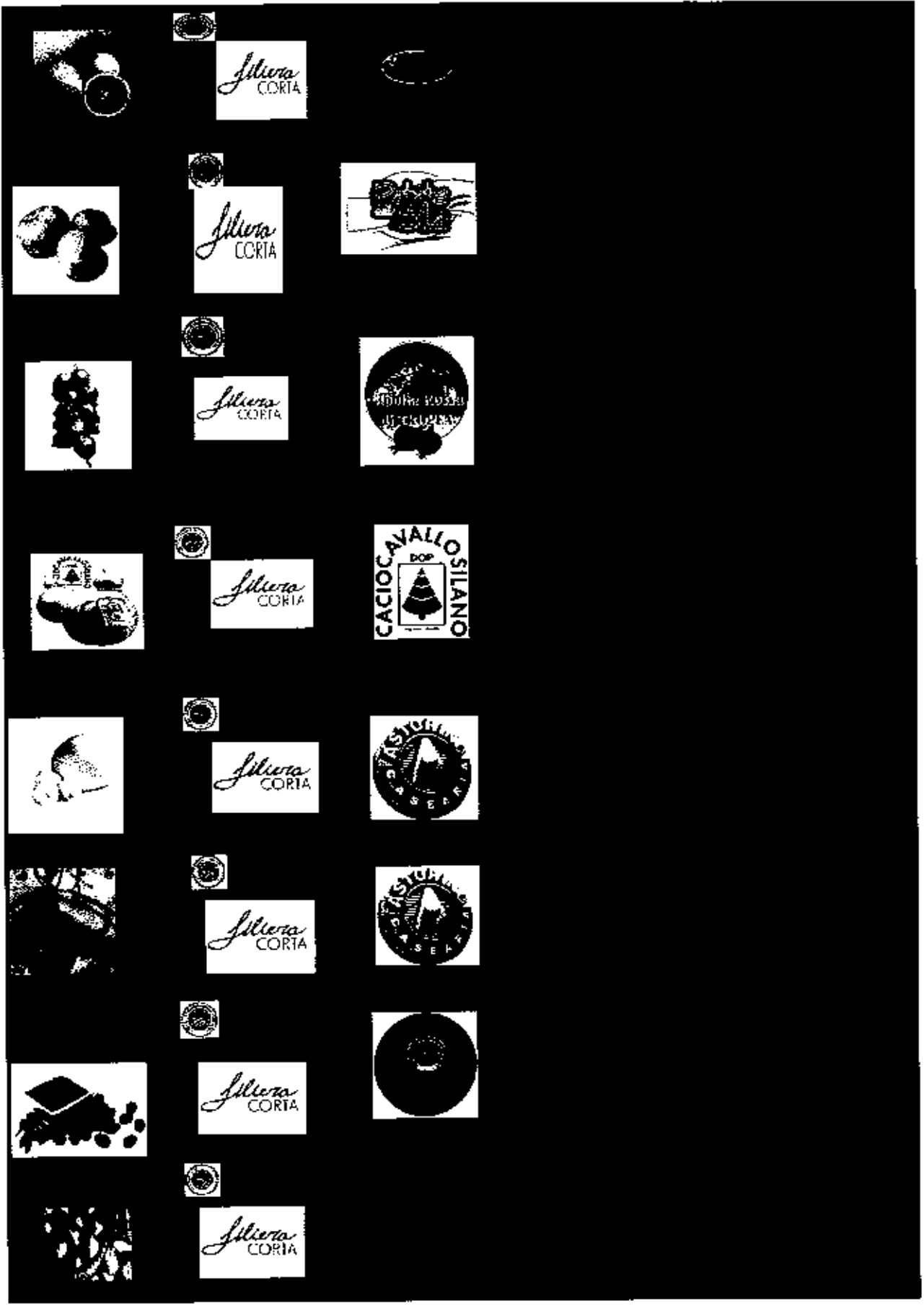
Eugenio Patenza Marinella

5



SO.GE.ME. ITALIA s.r.l.

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00831890736 - P.IVA 01984560787 - Iscr.Reg.Imp. CZ n. 00831890736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. CZ - 157734



SO.GE.ME ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00831890736 - P.IVA 01984560767 - Iscr. Reg. Imp. CZ n. 00831890736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. CZ - 157734

SO.GE.ME. ITALIA s.r.l.
L'Amministratore unico
Ros. Lorenza Martinella
Ros. Lorenza Martinella



MIGLIORIE CHE SI INTENDONO APPORTARE AL SERVIZIO

I refettori non devono risultare come ambienti freddi e austeri dove consumare in fretta il pasto, ma devono anche rappresentare un luogo allegro e di socializzazione, dove il bambino possa rilassarsi e confrontarsi con i compagni. Al fine di rendere più gradevole l'ambiente dove gli alunni consumano il pasto, la SO.GE.ME. offre la tinteggiatura di tutti i locali refettori con colori vivaci adatti alle esigenze. Saranno presenti allestimenti quali illustrazioni che riprendono gli argomenti di educazione alimentare, affissione del menù quotidiano, una corretta sistemazione e distribuzione dei tavolini e sedie, dove i bambini dovranno consumare il pranzo, così da evitare disordine nelle sale mense e rendere più ottimale anche il servizio, non essendo gli stessi di intralcio per gli operatori adibiti al servizio, e per questo fornirà dei puntali antirumore per tutti i tavoli e le sedie.

La SO.GE.ME. offre quanto sopra descritto anche le tovaglette copri-tavolo con marchio SO.GE.ME. integrato con fusion Walt Disney; i pasti gratuiti all'Unitalsi o ad altro Ente di beneficenza, proposto dal Comune di Vibo Valentia per complessivi trenta giorni nell'arco di ogni anno.

Piena disponibilità nell'allestimento di buffet in occasioni particolari quali eventi culturali e attività complementari didattiche quali recite incontri ecc. Questi saranno allestiti in completa autonomia dalla normale produzione utilizzando allestimenti adatti alla situazione in essere, e a totale carico della SO.GE.ME.

Al fine di ottimizzare i menù e ridurre gli sprechi, previo accordo, proponiamo:

- ✦ Il recupero di alimenti non consumati (pane-frutta) a favore di soggetti svantaggiati attraverso la stipula di convenzioni con Associazioni locali, in modo da inserire il proprio progetto di gestione in un percorso di solidarietà sociale, disciplinato dalla legge 155 del 2003, nota come legge del Buon Samaritano;
- ✦ Il recupero dei beni alimentari rimasti inutilizzati ma ancora perfettamente commestibili, assume un'interessante valenza educativa nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica alle problematiche dello spreco e del consumo, consapevole che ha ricadute positive a livello ambientale, economico e sociale riducendo i rifiuti e offrendo, nel contempo, beni/servizi e valori etici.

I nostri operatori, al termine del servizio, selezioneranno gli alimenti, li divideranno in appositi contenitori sacchetti etichettati con la seguente dicitura "progetto Buon Samaritano alimenti destinati a Onlus ai sensi della legge 155/03" e compileranno il Documento di trasporto. successivamente gli incaricati Onlus ritireranno presso i punti stabiliti i contenitori del pane e della frutta e li consegneranno ai luoghi di raccolta dove verranno poi distribuiti.

La SO.GE.ME. ITALIA S.R.L. consapevole che la Ristorazione scolastica rappresenta sotto molti aspetti un'occasione privilegiata dalla quale possono prendere avvio e svilupparsi strategie educative tese a potenziare un corretto approccio nei confronti degli alimenti e dell'alimentazione, propone un "progetto di educazione alimentare" che l'Azienda intenderà sviluppare presso le scuole nel corso della durata del contratto.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

SO.GE.ME. ITALIA S.R.L.
L'Amministratore unico
Dott. Fiorenza Martorella



Attraverso la **Ns. modulistica** e vari opuscoli sempre a tema (personaggi – fumetti colorati) migliorare la qualità della vita ricercando il **benessere**, favorendo e sviluppando la cultura del cibo attraverso la conoscenza della qualità del pasto scolastico, la conoscenza del territorio, delle tradizioni e produzioni locali; conoscere il percorso del cibo dalla materia prima alla produzione del pasto scolastico; comprendere lo scopo delle principali operazioni che conducono alla produzione di un pasto scolastico; saper applicare le conoscenze apprese alle aspettative personali e stabilire un confronto con altre realtà ristorative (casa, pizzeria, ristorante, ecc.); acquistare fiducia, accettare ed apprezzare il pasto scolastico; esprimere opinioni personali, critiche costruttive e consapevoli sul pasto in mensa.

ATTORI DEL PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

il nostro progetto coinvolgerà i bambini in prima persona, gli insegnanti, il comune di Vibo Valentia, esperti (dietiste / specialisti in scienze dell'alimentazione) i genitori e la commissione mensa.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto di educazione alimentare proposto da **SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.** comprenderà diverse fasi operative, che potranno comunque essere modificate in accordo con l'Ente appaltante, secondo il bacino d'utenza o specifiche esigenze della Direzione scolastica. Il programma, di norma, prevedrà le fasi riportate di seguito:

INCONTRI CON I GENITORI

All'inizio dell'anno scolastico la **SO.GE.ME.** organizzerà un incontro informativo con i genitori, durante il quale i responsabili addetti della Società di Ristorazione spiegheranno nello specifico il servizio globale di gestione mensa proposto, con l'illustrazione delle modalità del servizio di erogazione pasti che verrà svolto durante l'anno. Nel corso dell'incontro verranno consegnati degli **opuscoli informativi sui menù scolastici** previsti durante l'anno scolastico, suddivisi tra periodo invernale ed estivo, integrati da **tabelle dietetiche** contenenti consigli per la preparazione degli altri pasti della giornata. Infatti è necessario che i genitori siano al corrente di ciò che consumano i bambini durante la pausa mensa, al fine di poter integrare con la colazione mattutina e la cena eventuali carenze, oppure bilanciare gli eccessi nutritivi alternando i diversi tipi di alimenti.

ORTO IN CONDOTTA

In un apposito spazio della scuola (meglio se in giardino) ovvero in altre aree individuate dalla Direzione scolastica, verrà allestito un piccolo orto con la collaborazione di nonni e genitori. Coltivare verdure ed erbe aromatiche, osservare come sbocciano i fiori su un albero e raccoglierne i frutti, sarà per tutti una grande occasione per scoprire la natura e dare valore i suoi prodotti, favorendo la conoscenza ed il consumo di frutta e verdura.

Si procederà alla coltivazione secondo i principi dell'agricoltura biologica in modo da favorire la coscienza della salubrità di tale metodo di coltivazione.

Per questo intervento si prevede anche la partecipazione di una azienda biologica locale.

L'intervento sarà svolto nel periodo da febbraio a maggio e coinvolgerà tutti gli alunni di tutti i plessi che quotidianamente si prenderanno cura dell'orto, registrando i progressi con fotografie, elaborati, disegni. Il raccolto



sarà distinto per tipologia di ortaggio e sarà pesato per prendere nota della produzione che la scuola è stata in grado di generare.

A fine anno, nella cerimonia conclusiva, sarà premiata la scuola che avrà prodotto maggiore quantità di ortaggi, con l'ambito riconoscimento "Orto in condotta".

INCONTRI FORMATIVI CON LA COMMISSIONE MENSA

Ad inizio anno, la SO.GE.ME. proporrà un incontro con i componenti la Commissione Mensa del Comune Di Caraffa, i quali verranno informati sull'attività dell'Azienda di ristorazione, sulle norme di autocontrollo del Sistema di Qualità ISO 9001 e sulle modalità operative del servizio offerto. In questa occasione, SO.GE.ME. ITALIA S.r.l. proporrà la *scheda rilevazione qualità igienica, nutrizionale ed organolettica del pasto*, che, durante le eventuali visite periodiche nei refettori, permetterà ai Componenti della Commissione Mensa di effettuare una valutazione della qualità del pasto erogato ai bambini, del servizio e della rispondenza alle richieste del Capitolato da parte della stessa Società di Ristorazione. A verifica di questo percorso operativo e di queste indagini, SO.GE.ME. propone un incontro a frequenza mensile della propria dietista con i Rappresentanti della Commissione Mensa; sarà questa l'occasione per discutere del servizio svolto sulla base dei dati ottenuti tramite la compilazione della scheda e per apportare eventuali variazioni o migliorie.

In concomitanza delle feste religiose SO.GE.ME. propone menu particolari per i piccoli ospiti nonché allestimenti tematici delle sale refettorio con elementi decorativi e abbellitivi in tema con lo spirito festoso dell'occasione:

Natale:

un bel piatto di gnocchi tutti colorati conditi con un sugo leggerissimo: in questo caso c'è il barbatrucco, perchè le verdure sono mooolto ben nascoste, e quindi mangiabili anche per i bimbi più reticenti,

Pasticcini di carne, che sembrano cupcakes e sono in realtà delle fantastiche polpette.

Sii! Per oggi patatine fritte (rigorosamente cotte però al forno).

Alberelli di Natale biscotto per dolce al posto del solito panettone

Pasqua:

Lasagne con asparagi e crema di piselli,

Hamburger di pesce ,

Insalatina colorata,

Colomba alle fragole.

Carnevale a buffet:

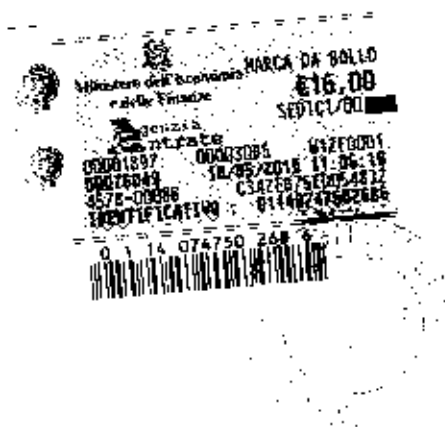
Mini tartine,

Mini panini

Dolcetti di tradizione preparati alla casalinga,

Frutta fresca in piccoli mignon

HALLOWEN, FESTA PATRONALE, FESTA DI FINE ANNO SCOLASTICO, FESTA DELLA PRIMAVERA, saranno





serviti menu speciali concordati con il servizio dietetico con allestimenti tipici.

• In occasione di gite scolastiche la So.ge.me. mette a disposizione dei piccoli gitanti menù freddi composti da due panini, una banana, ½ litro di acqua succo di frutta in brick con torta o grissini o crackers per merenda il tutto confezionato in LUNCH BOX (LUNCH BOX è un contenitore in cartoncino neutro politenato versione kraft rettangolare, fornito automontante e con maniglia per asporto, scatola neutra in cartone teso B'G da 500 gr. fustellata ed incollata con chiusura a patta, idoneo al contatto diretto con alimenti secchi e umidi, dimensioni standard di riferimento: 25x22 altezza 11-13 cm utile interna).

Altre migliorie offerte:

- Tovaglie di carta con i personaggi cari ai bambini; Allestimento dei refettori con il duplice scopo di allestire in maniera colorata e divertente i refettori delle scuole servite e offrire agli studenti ed agli insegnanti uno strumento didattico per promuovere le buone maniere a tavola. L'intervento educativo non è rivolto a impartire solo nozioni ma fare leva sull'immaginario infantile; ed è per questa ragione che le buone maniere vengono presentate attraverso locandine colorate promuovendo atteggiamenti capaci di determinare in modo positivo gli stili di vita sana.
- Ecosostenibilità degli "avanzi": insegniamo ai bambini con consapevolezza l'uso della doggy bag, cioè la carta o la busta con gli avanzi del cibo che non si è finito di consumare. Portarsi a casa il cibo significa non sprecarlo, non buttarlo via, si calcola che ogni anno vada sprecata una quantità di cibo corrispondente a 37 miliardi di euro. Una dimostrazione di consumo consapevole e sostenibile, insomma, senza dubbio molto green.

► SPUNTINO DI METÀ MATTINA

SO.GE.ME. fornirà a metà mattina una merenda ai piccoli ospiti per la quale di seguito alleghiamo una specifica calendarizzazione che tenga conto della stagionalità e che naturalmente potrà essere rivista e diversamente organizzata con il committente:

Settimane	Settimane	Settimane	Settimane	Settimane
1°	Torta di mele	Pane e marmellata	Frutta di stagione	Latte e biscotti
2°	Yogurt alla frutta	Marmellata di frutta	Frutta di stagione	Crackers
3°	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
4°	Crackers	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Latte, cereali e biscotti
5°	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Torta di mele	Frutta di stagione
6°	Yogurt alla frutta	Marmellata di frutta	Frutta di stagione	Crackers
7°	Frutta di stagione	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Yogurt alla frutta
8°	Yogurt alla frutta	Marmellata di frutta	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
9°	Marmellata di frutta	Frutta di stagione	Torta di mele	Pane e marmellata
10°	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Marmellata di frutta di stagione	Yogurt alla frutta
11°	Yogurt alla frutta	Crackers	Pane e marmellata	Frutta di stagione

SO.GE.ME. ITALIA S.p.A.
 L'Amministratore unico
 Dott. Renzo Marzulli





RELAZIONE TECNICA A2)

Ogni modello organizzativo, per poter garantire efficienza ed efficacia operativa, deve poter disporre di precisi livelli di responsabilità. Definiti i compiti e le mansioni operative che consentono di conseguire i risultati voluti, è indispensabile coordinarne l'azione e controllarne gli effetti. La struttura gerarchica da noi predisposta assicurerà una completa copertura dei servizi richiesti mediante la ripartizione del lavoro.

DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Come richiesto dal Capitolato d'Appalto, in caso di aggiudicazione verrà nominato il Responsabile del Servizio che sarà il principale referente per l'appalto. Sarà presente sull'appalto per un monte ore settimanale di 40 ore ed ha maturato un'esperienza nella ristorazione scolastica più di 11 anni. È il principale referente nei confronti della stazione appaltante, degli uffici comunali ed è il coordinatore e supervisore dell'intero servizio. In collaborazione con il Direttore Tecnico Operativo e con il Responsabile Qualità organizza e coordina tutti i servizi oggetto dell'appalto e pianifica le ispezioni e i controlli da inserire nel ciclo produttivo. Oltre ad una approfondita conoscenza dei lavori che si svolgono in un centro di preparazione pasti, ha anche un'esperienza di tipo amministrativo per svolgere correttamente ogni adempimento contabile e gestionale. **Possiede laurea in economia aziendale, master in quality manager industrie alimentari, master in alimentazione biologica e master in gestione delle risorse umane.**

È suo compito assicurare la funzionalità del servizio di ristorazione in armonia con le politiche aziendali, per raggiungere attraverso il rigoroso rispetto del contratto di appalto, il livello di qualità richiesto oltre a quanto sopra deve:

- ✓ coordinare e sovrintendere a tutte le operazioni di gestione; sorvegliare il processo produttivo e il livello del servizio erogato;
- ✓ verificare la gradibilità del servizio svolto e segnalare eventuali esigenze emergenti;
- ✓ è responsabile del piano di Autocontrollo HACCP e del piano di sicurezza L. 626;
- ✓ motivare e coordinare il personale ottimizzando le risorse;
- ✓ monitorare il raggiungimento degli obiettivi preposti sia in termini qualitativi che di budget;
- ✓ effettuare le programmazioni di lavoro giornaliere, indicandone le modalità e i tempi di esecuzione;
- ✓ svolgere presso le unità operative esterne (cucine e magazzini) verifiche igienico sanitarie;
- ✓ segnalare al Responsabile Sicurezza Manutenzione (RSM) eventuali guasti di attrezzature;
- ✓ controllare che gli ordini compilati dalle unità operative di propria competenza siano completi e corretti;
- ✓ garantire la completezza della documentazione presente in impianto necessaria alla corretta gestione dell'unità operativa;
- ✓ mantenere sotto controllo gli indicatori di processo di propria competenza e aprire eventuali non conformità rilevate presso le unità operative.

SPECIALISTA DELLA NUTRIZIONE

Verrà incaricata inoltre una dietista qualificata con più di dieci anni di esperienza nella ristorazione collettiva.

Competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari nel rispetto della normativa vigente si dedicherà al controllo del rispetto delle norme igieniche nel corso della preparazione e della distribuzione del vitto;

- ✓ controllo dell'allestimento di diete particolari, per singoli o per gruppi di utenti, ai fini del corretto funzionamento del servizio di ristorazione, del personale di assistenza e del personale di cucina.

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.

L'Amministratore Unico

Roberto Marzullo



SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.



ORGANICO CHE SARA' UTILIZZATO PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO: NUMERO DEGLI ADDETTI, MANSIONI, LIVELLO E MONTE ORE.

nr. 1 (uno) cuoco) 4° livello a 5 ore giornaliere con un monte ore settimanale di nr. 25 ore responsabile della preparazione e la cottura dei pasti sulla base del numero di alunni presenti

nr. 1 (uno) aiuto cuoco 5° livello a 3 ore giornaliere con un monte ore settimanale di nr. 15 ore di supporto al cuoco nella preparazione e cottura dei pasti sulla base del numero di alunni presenti e nelle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali cucina.

nr. 1 (uno) addetto ai servizi di mensa 6° livello a 2 ore giornaliere con un monte ore settimanale di nr. 10 ore, addetto al confezionamenti dei pasti e alle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali cucina.

nr. 2 (due) autisti 5° livello a 3 ore giornaliere con un monte ore settimanale di nr. 15 ore cad. responsabili della raccolta ed il trasporto dei pasti preparati nel centro cottura in base al numero degli alunni presenti;

nr. 14 (quattordici) addetti ai servizi di mensa adibiti al servizio di somministrazione dei pasti nei refettori scolastici con un monte ore settimanale di 7,5 ore cadauno, così distribuiti:

scuola infanzia Vena superiore nr. 10 alunni circa + 2 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere per 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore, responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione dei pasti giornalieri

scuola infanzia De Amicis nr. 25 alunni circa + 3 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere x 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore, responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto

scuola infanzia Piscopio (fraz. Piscopio) nr. 10 alunni circa + 2 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere x 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto

scuola infanzia Bivona (Vibo Marina) nr. 30 alunni circa +2 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere x 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Cementificio (Vibo Marina) nr. 35 alunni circa + 3 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore cad. responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Portosalvo (fraz. Portosalvo) nr. 12 alunni circa +1 insegnante

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Longobardi nr. 15 alunni circa +1 insegnante

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.
L'Amministratore Unico
Fabrizio Mannoia

2

SO. GE. ME. ITALIA S.r.l.



pasto.

scuola infanzia Triparni nr. 19 alunni circa +2 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Sacra Famiglia nr. 80 alunni + 6 insegnanti

nr. 2 (due) addetti ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore cad. responsabili dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Trentacapilli nr. 12 alunni +2 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Don Bosco nr. 28 alunni + 3 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Montessori nr. 28 alunni + 2 insegnanti

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

scuola infanzia Pennello nr. 9 alunni + 1 insegnante

nr. 1 (uno) addetto ai servizi mensa 6° livello a 1,5 ore giornaliere cad. per nr. 5 giorni alla settimana, con un monte ore settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del pasto.

elenco e monte ore settimanale complessivo del personale adibito alla gestione del servizio

nr. 1 (uno) cuoco 4° livello a 5 (cinque) ore gg. x 5 giorni a settimana con un monte ore settimanale di 25 ore;

nr. 1 (uno) aiuto cuoco 5° livello a 3 (tre) ore gg. x 5 giorni a settimana con un monte ore settimanale di 15 ore;

nr. 2 (due) autisti 5° livello a 3 (tre) ore gg. cad. x 5 giorni a settimana con un monte ore settimanale di 15 ore cad.;

nr. 1 (uno) a.s.m. 6° livello a 2 (due) ore gg. x 5 giorni a settimana con un monte ore settimanale di 10 ore

nr. 14 (quattordici) a.s.m. 6° livello a 1,5 ore gg. cad. x 5 giorni a settimana con un monte ore di 7,5 ore cad.

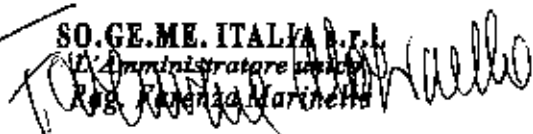
per un totale complessivo di nr. 19 (diciannove) unità impiegate.

Il monte ore complessivo settimanale risulta essere di nr. 185 ore, per un totale di nr. 19 unità operative impiegate

Facciamo presente che le suddette unità lavorative impiegate sono dotate di esperienza pregressa nel settore della ristorazione scolastica ed esattamente hanno prestato servizio per oltre dieci anni nella gestione dei servizi di refezione scolastica dei COMUNI DI CATANZARO, BORGIA, SOVERATO, MONTEPAONE, ETC., in particolare negli ultimi cinque anni, 2008-2009-2010-2011-2012.

PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE L'obiettivo della scrivente è valorizzare il patrimonio umano mediante la predisposizione di strumenti e politiche finalizzate alla crescita professionale di ciascun operatore così da ottenere i più alti livelli di qualità del servizio.

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.
Amministratore unico
Sig. Antonio Marone



3

SO. GE. ME. ITALIA S.r.l.



L'impatto del nuovo assetto legislativo europeo in materia di sicurezza alimentare e del lavoro, comporta controlli sempre più rigidi e frequenti da parte dell'Autorità Competente, con pesanti sanzioni a carico dell'azienda, in casi di non conformità. Emerge il bisogno di stabilire e condividere le "regole del gioco", riorganizzare compiti e responsabilità, gestire emotivamente e razionalmente le relazioni, al fine di evitare risposte evasive e comportamenti difformi, che possono causare danni di immagine e di risultato all'Affidatario. Per questo motivo la nostra Direzione Aziendale attua una politica che prevede il coinvolgimento costante delle risorse umane, affinché queste maturino consapevolezza del proprio ruolo e motivazione alla qualità e sicurezza sempre maggiori. Programmazione di attività di informazione, addestramento, formazione a favore del personale operativo, di distribuzione e controllo, referente alla gestione del servizio di Ristorazione, saranno gestite nell'ottica dell'approccio per processi, come previsto dal Sistema Aziendale di Gestione della Qualità ISO 9001:2008. Gli input del flusso formativo sono i seguenti:

- Gli specifici requisiti di servizio/prodotto riguardanti: materie prime, organizzazione della produzione, prodotti finiti, distribuzione, procedure di gestione diete speciali e trattamento/smaltimento rifiuti.
- I requisiti cogenti in materia igienico/sanitaria e di salute e sicurezza dei lavoratori, previsti dalle normative attualmente in vigore; I requisiti aziendali di efficienza/efficacia delle attività produttive.

Gli output attesi dal processo sono i seguenti:

- Acquisizione, da parte del personale di servizio, di competenze di base in materia igienico/sanitaria, sicurezza del lavoro e procedure organizzative; Acquisizione di competenze specificatamente mirate al servizio del Comune; Modifiche comportamentali: il lavoratore deve essere cosciente del fatto che, attraverso le proprie azioni, trasmette agli utenti i messaggi, le regole, i valori che contribuiscono a creare il loro "universo alimentare"; Integrazione dinamica agli obiettivi aziendali e alla squadra operativa dei locali cucina, capacità di effettuare in comune analisi dei problemi e valutazione delle soluzioni. Considerata la delicatezza del servizio da prestare sono stati previsti inoltre specifici interventi formativi anche per le figure di coordinamento e controllo, ossia gli ispettori e le dietiste.

LE FASI DEL PROCESSO FORMATIVO

Nei tre anni di durata del servizio è previsto un programma di formazione permanente che attua, a fasi cicliche ricorrenti, i seguenti interventi: 1. Informazione preventiva per tutti i lavoratori: prima dell'inizio del servizio tutti i lavoratori verranno coinvolti in attività informative di base in materia di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro. 2. Formazione modulare in aula specifica per categoria di mansione (personale addetto alla preparazione, personale addetto alla distribuzione e al trasporto, dietiste, personale direttivo): i contenuti dei moduli sono predefiniti in presentazioni informatiche, trasmesse all'utenza mediante uso di PC portatile e videoproiettore. Dopo la presentazione informatica verrà presentato in aula un caso pratico di studio, applicato allo svolgimento del servizio, seguirà poi una discussione plenaria e si procederà all'elaborazione personale dei test finali, con la valutazione comune dei risultati e l'approfondimento su eventuali errori commessi. 3. Interventi di addestramento sul lavoro presso le cucine (personale addetto alla preparazione, personale addetto alla distribuzione e trasporto): un gruppo di tecnici formatori aziendali effettuerà interventi pratici mirati alla corretta effettuazione, da parte della squadra di cucina, di specifiche pratiche lavorative in tutte le fasi del processo di servizio (preparazione, conservazione, cottura, confezionamento, veicolazione, sanificazione manuale, lavaggio meccanico, gestione rifiuti), tenendo in particolare rilievo la gestione di diete speciali in relazione ad allergie ed intolleranze alimentari. 4. Attività ciclica di formazione e aggiornamento per tutti i lavoratori. È previsto un aggiornamento costante, svolto mediante incontri periodici, circolari informative e formazione on-line, relativo a: nuove normative, risultati di attività di verifica e controllo, revisione di procedure aziendali, valutazione dei risultati trimestrali; interventi specifici e mirati rivolti ai lavoratori, raggruppati in base alla mansione svolta o a



particolari compiti; interventi generali comuni a tutte le professionalità. La suddetta attività formativa riguarderà indistintamente, sia il personale che verrà rilevato al momento dell'aggiudicazione dell'Appalto sia l'eventuale personale di nuova acquisizione. Ciò allo scopo di fornire una formazione omogenea a tutto il personale e una gestione globale in base agli standard aziendali di qualità e competenza. I macroargomenti sui quali verterà la formazione riguarderanno:

Il sistema HACCP pericolo, rischio, malattie trasmissibili con gli alimenti, gestione delle temperature di cottura-conservazione-veicolazione, responsabilità degli alimentaristi, organi di vigilanza, prevenzione delle frodi alimentari sanificazione e lotta agli animali indesiderati.; Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: pericolo, rischio, danno, infortuni, malattie, prevenzione e protezione, diritti e doveri dei soggetti aziendali, organi di vigilanza, sorveglianza sanitaria; Organizzazione aziendale: conoscenza della struttura aziendale e dell'importanza dell'organizzazione e della corretta distribuzione dei carichi di lavoro, al fine di fornire all'utente ed al committente il miglior servizio possibile; Elementi di nutrizione e dietetica: preparazione e distribuzione di diete speciali e ricettate, prevenzione delle allergie e delle intolleranze alimentari. Politica ambientale: monitoraggio degli impatti ambientali riferiti al processo di produzione, riduzione delle forme di inquinamento di acqua-aria-suolo, informazione e sensibilizzazione dei lavoratori e dei fornitori, riduzione della quantità di rifiuti prodotti, raccolta differenziata e riciclaggio, sviluppo di metodi sostenibili secondo la tecnica delle 5 R (Riduzione, Recupero, Riciclo, Riutilizzo Rifiuti); La gestione di rifiuti derivanti dall'attività di Ristorazione sarà effettuata seguendo le metodologie dettate dalla Stazione Appaltante che saranno integrate con le tecniche di lavoro della scrivente, frutto dell'adesione alle seguenti norme e procedure: Norme in materia di Politica Ambientale (D.Lgs 152/2006 aggiornato al D.Lgs 4/2008); Norme in materia di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/2008), con particolare attenzione alla Sezione IV "Formazione, Informazione e Addestramento"; Norma Volontaria in materia di Politica Ambientale ISO 14001. Il personale impiegato nel servizio sarà adeguatamente formato per individuare e distinguere le sostanze grasse derivati dall'attività di Ristorazione che saranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della normativa vigente e saranno convogliate all'interno di appositi contenitori realizzati in polietilene ad alta densità, alto peso molecolare con alta resistenza ai prodotti chimici e dotati di sigillo di chiusura in acciaio zincato. Sarà interesse e cura della scrivente organizzare il trasporto e lo stoccaggio di suddette sostanze grasse attraverso la collaborazione con aziende specializzate del settore; Sarà attivato un comitato scientifico, composto dai Responsabili aziendali della Formazione del Personale e degli Uffici Sicurezza e Qualità, incaricato della realizzazione, valutazione ed aggiornamento dei moduli formativi; della progettazione e dell'elaborazione di materiale didattico: dispense e manuali informativi; presentazioni informatiche da proiettare; del coordinamento dei docenti; della valutazione e verifica dell'efficacia dei risultati.

FORMAZIONE SULLE NORME VOLONTARIE. Sono previste, per tutte le figure interessate al Piano formativo, 3 moduli extra di formazione in materia di normativa volontaria che si articoleranno secondo i seguenti moduli: Politica della Qualità: la norma ISO 9001:2008; Politica Ambientale: la norma ISO 14001:2004; Responsabilità Etica e Sociale: la norma SA 8000:2001; Gestione della Sicurezza Alimentare: la norma ISO 22000:2005.

FORMAZIONE IN MATERIA DI PRIMO SOCCORSO E ANTINCENDIO

In seguito all'entrata in vigore del Testo Unico sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08) l'azienda è tenuta a formare i lavoratori in base a quanto sancito dall'art. 37 del Testo Unico. La formazione rivolta ai lavoratori prevederà l'approfondimento degli aspetti generali e specifici su rischio e pericolo, in funzione della formazione svolta, la struttura di compiti, responsabilità e misure di prevenzione generale, cenni alla gestione delle emergenze.

Attività di formazione continua "training on job"

SO.GE.ME. ITALIA s.r.l.
L'Amministratore unico
Reg. Tribunale di Milano
[Handwritten signature]

5



SO. GE. ME. ITALIA s.r.l.

SO.GE.ME.ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00831890736 - P.IVA 01984560787 - Iscr.Reg.Imp. CZ n. 00831890736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. CZ - 157734



All'interno della proposta formativa assume un ruolo di rilievo il "Training on the Job", affiancamento per il trasferimento delle conoscenze e competenze durante l'attività operativa del discente, realizzato per consolidare le nozioni acquisite in precedenza, applicandole alla realtà lavorativa con l'assistenza di un esperto del settore.

Gli obiettivi di tale attività sostanzialmente sono: il trasferimento competenze, abilità e conoscenze per il conseguimento e mantenimento degli standard qualitativi, nell'accezione dei sistemi di qualità percepita; il monitoraggio, in termini continuativi, della consapevolezza del ruolo professionale rispetto all'intero ciclo produttivo/distributivo da parte delle risorse umane impegnate. Durante l'intero periodo di svolgimento dell'Appalto, i lavoratori coinvolti lungo l'intero ciclo di produzione/distribuzione, avranno la possibilità di confrontarsi con il proprio Direttore d'impianto sulle attività operative, inerenti le tematiche dell'igiene e sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro. Particolare attenzione sarà dedicata al mantenimento della professionalità necessaria per il corretto svolgimento dei propri compiti e per assicurarsi la comprensione ed implementazione sul campo dello standard ISO 9001:2008 e 14001:2004. Il training "On the Job" del personale assume un'importanza ancor più rilevante se si considera che occorre combinare doti di altissima professionalità sulle metodologie di lavoro (Sapere e Saper Fare), con requisiti comportamentali (Saper Essere) tali da permettere di svolgere il servizio appaltato senza interferire con il normale svolgimento dell'attività lavorativa dell'Ente appaltante.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Nella stesura del piano di organizzazione abbiamo tenuto conto dei seguenti fattori:

- ✓ prestazioni richieste dal Capitolato di gara;
- ✓ diversificazione del servizio in relazione alla tipologia di utenti ed alla dimensione produttiva;
- ✓ differenziazione della professionalità e dei ruoli.

La forza lavoro proposta permette di gestire e controllare l'intera filiera produttiva dalla preparazione alla distribuzione dei pasti garantendo, in ogni fase, elevati standard di qualità e sicurezza.

L'organizzazione dei servizi oggetto del Capitolato e la pianificazione delle attività operative, sono state articolate nei seguenti livelli:

- ✓ la preparazione ed il trasporto presso i plessi scolastici dei pasti confezionati con appositi contenitori termici in multiporzione mediante il sistema del "legame differito-caldo" utilizzando mezzi coibentati e provvisti di autorizzazione sanitaria e certificazioni di qualità; la fornitura delle diete personalizzate necessarie; la gestione dei "servizi presso ogni refettorio", ovvero l'allestimento dei tavoli, la distribuzione con "scodellamento" dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di idonea attrezzatura atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C; lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli; la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione; la fornitura delle stoviglie per il pranzo e per la merenda e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole; la pulizia del centro di produzione pasti, dei refettori e di tutte le aree interessate al servizio; gli eventuali lavori di ristrutturazione ed adeguamento dei centri di produzione ed il mantenimento a norma delle attrezzature e dei locali delle cucine; la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali stessi.

Gestione, mobilità/sostituzione per ferie - Criteri di effettuazione degli avvicendamenti del personale -

Se con l'impianto organizzativo previsto, siamo in grado di garantire la corretta esecuzione di tutti i lavori pianificati, abbiamo predisposto, altresì, il verificarsi di eventi imprevisti a cui dovere fare fronte.

Tali imprevisti sono considerati per due ordini principali di problemi: Imprevisti dovuti all'indisponibilità del personale incaricato; Per sostituzione di personale dimesso.

L'indisponibilità del personale incaricato deriva normalmente dai casi di malattia o comunque di oggettiva e giustificata



impossibilità a corrispondere all'incarico di lavoro assegnato. Per far fronte a tale impegno, tenuto conto del numero di dipendenti in forza e dei casi di assenza per giorno di lavoro, abbiamo predisposto specifici turni di reperibilità, organizzati per fascia oraria e grado di professionalità.

PIANO DI SANIFICAZIONE

Nelle aree di lavorazione del servizio di ristorazione, vengono trasformate, cotte e distribuite tipologie di alimenti, appartenenti a diverse categorie merceologiche. I residui di alimenti, che permangono su attrezzature, superfici e ambienti, rappresentano un ottimo terreno di coltura per i microrganismi, che crescono, si moltiplicano, fino a formare uno strato superficiale chiamato "biofilm". Con il termine "sanificazione" si intende una serie di operazioni in grado di rimuovere in maniera radicale lo sporco organico e inorganico e di garantire negli ambienti di produzione e sulle superfici che vengono a contatto diretto (contenitori, attrezzature, macchine coltelleria, utensili) oppure indiretto (rivestimenti, pavimenti, scaffali, pallets, armadi) con gli alimenti, livelli igienici idonei e costanti.

TERMINOLOGIA UTILIZZATA (Norma UNI 10585)

Pulizia: operazione che serve per rimuovere polvere, materiale non desiderato, sporcizia da superfici, oggetti e ambienti in genere. Viene incluso anche il trattamento con materiali protettivi; **Disinfestazione:** operazioni atte all'eliminazione o al controllo di macro e microrganismi nocivi alla salute e al benessere dell'uomo; **Sanificazione:** operazioni volte a rendere salubri gli ambienti sia mediante attività di pulizia e/o disinfezione e/o disinfestazione, sia mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (umidità, temperatura) dell'illuminazione e del rumore;

Disinfezione: operazioni effettuate per ridurre il numero dei microrganismi patogeni in fase vegetativa a livelli prestabiliti; **Derattizzazione:** operazioni effettuate per eliminare o ridurre al di sotto di una soglia prestabilita la presenza di topi o ratti; **Disinsettazione:** operazioni effettuate per eliminare o ridurre al di sotto di una soglia prestabilita la presenza di insetti o artropodi; **Diserbo:** operazioni effettuate per eliminare o ridurre al di sotto di una soglia prestabilita erbe infestanti.

SCOPO E OBIETTIVO DELLA SANIFICAZIONE

Lo scopo della sanificazione è quello di eliminare dalle superfici a contatto diretto degli alimenti, dalle attrezzature, e dagli ambienti di lavoro nella loro complessità, lo sporco visibile organico (sporcizia, residui di alimenti, grassi, proteine, carboidrati) e inorganico (calcare, sali minerali lasciati dall'acqua) e lo sporco invisibile biologico rappresentato da microrganismi (batteri, lieviti, muffe, virus). La sanificazione si prefigge l'obiettivo di garantire in modo quotidiano e costante la salubrità degli ambienti di lavoro e la sicurezza degli alimenti prodotti, prevenendo problematiche di natura: igienico-sanitaria dovute alla potenziale proliferazione di microrganismi pericolosi sulle superfici di contatto alimentare ("il pulito e lo sporco"); sensoriale dovute alla potenziale contaminazione dell'alimento da parte di residui organici e di enzimi alteranti prodotti da microrganismi non desiderati ("il gusto e il disgusto").

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l., intende progettare e realizzare il sistema di sanificazione assicurando al Committente che: i prodotti chimici utilizzati siano muniti di schede tecniche e di sicurezza ai sensi di legge; gli accessori utilizzati siano idonei ai sensi di legge; le macchine e le attrezzature utilizzate siano provviste di dichiarazioni di conformità CE ai sensi di legge; tutti i prodotti, gli accessori, le macchine e le attrezzature siano conservati e custoditi in apposito magazzino; tutti gli operatori siano dotati di divisa specifica (differente da quella usata nelle preparazioni alimentari e nel servizio) e di DPI omologati ai sensi di legge; tutti gli operatori siano formati, addestrati e aggiornati con frequenza periodica secondo il programma specifico descritto nel Capitolo "Sistema di educazione per lo sviluppo delle

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.

L'Amministratore unico

Marco Lorenza Merello

7

SO. GE, ME. ITALIA S.r.l.



conoscenze e delle competenze professionali degli operatori impiegati nel servizio".

FASI OPERATIVE DELLA SANIFICAZIONE

La sanificazione avviene con particolare cura soprattutto sulle "superfici a contatto diretto con gli alimenti" (metalliche, ceramiche, plastiche), cioè sulle superfici con cui la materia prima, il semilavorato e il prodotto finito che deve essere consumato, viene a contatto diretto. In questa circostanza un residuo di varia natura (chimica, fisica o biologica), può rappresentare un potenziale rischio di contaminazione per il ciclo di lavorazione successivo e quindi per il prodotto finito (il piatto) somministrato. La sanificazione viene attuata attraverso fasi concatenate e sinergiche e l'efficacia della fase precedente determina l'efficacia della fase successiva: Asportazione dei residui visibili di alimenti; Detergenza (porta in soluzione, elimina i residui alimentari ed abbatte la carica microbica) 1° Risciacquo (garantisce la eliminazione della miscela detergente-residuo alimentare); Disinfezione (vengono impiegati Presidi Medico-Chirurgici ad ampio spettro registrati al Ministero della Salute in funzione alla superficie da trattare e ai microrganismi di norma più frequenti che si vogliono eliminare, rispettando il tempo di contatto e le condizioni previste dal fabbricante); 2° Risciacquo (garantisce l'eliminazione dei residui di disinfettante); Asciugatura e protezione delle attrezzature aperte (previene il ristagno di acqua dannoso per le attrezzature e impedisce la moltiplicazione dei microrganismi).

CLASSIFICAZIONE DELLE SUPERFICIALIMENTARI

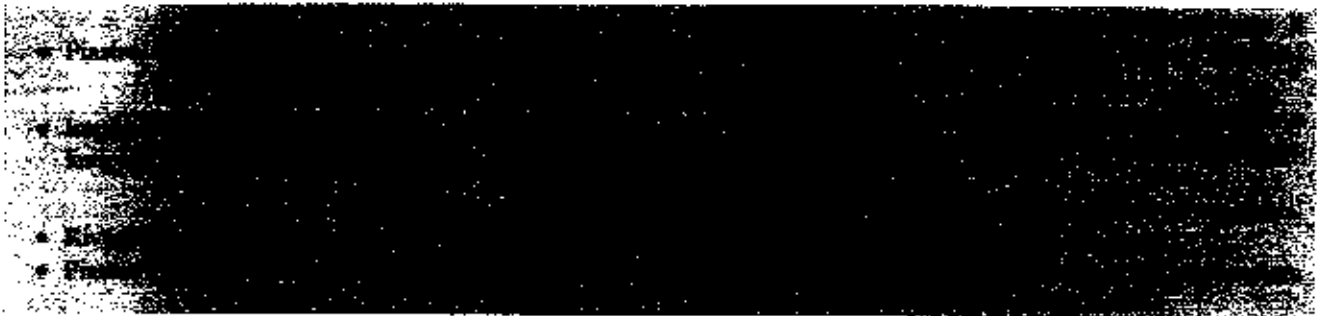
SUPERFICI AD ALTO RISCHIO IGIENICO	FASI DELLA SANIFICAZIONE	NOTE E OSSERVAZIONI
<ul style="list-style-type: none"> • Superfici a contatto diretto con gli alimenti (utensili tagliari, piani di lavoro, tritacarne, affettatrici) • Portarifiuti mobili, locale o cella rifiuti 	<p>detergenza disinfezione</p> <p>detergenza disinfezione deodorazione</p>	<p>La detergenza elimina i residui organici di alimenti quali amidi, grassi e proteine.</p> <p>La disinfezione abbatte la carica microbica saprofitica ed elimina i potenziali batteri patogeni presenti.</p> <p>Possibilità di elevate concentrazioni di microrganismi, cattivi odori dovuti alla putrefazione.</p>
SUPERFICI A MEDIO RISCHIO IGIENICO	FASI DELLA SANIFICAZIONE	COMMENTI
<ul style="list-style-type: none"> • Celle frigorifere • Cuocipasta, bollitori, bagnomaria, lavelli • Armadi neutri, scaffali, pensili • Cappe e filtri 	<p>detergenza disinfezione</p> <p>disincrostazione detergenza</p> <p>detergenza disinfezione</p> <p>detergenza</p>	<p>Non sono superfici a contatto diretto degli alimenti, ma è importante effettuare la disinfezione per prevenire la proliferazione di odori, muffe e batteri alteranti.</p> <p>La detergenza elimina i residui organici di alimenti (amidi, grassi e proteine), evitando l'alterazione del gusto del cibo.</p> <p>La disincrostazione garantisce il corretto funzionamento delle attrezzature, ottimizza il rendimento elettrico, elimina i cattivi odori e l'accumulo di sporcizia inorganica.</p> <p>Non sono superfici a contatto diretto degli alimenti, ma è importante effettuare la disinfezione per prevenire la proliferazione di muffe e batteri alteranti.</p> <p>La pulizia accurata dei filtri e dei canali della cappa aspirante evita che i grassi disciolti dal calore di cottura ricadano sui cibi, permette la corretta aspirazione dei vapori e limita il rischio di malattie professionali.</p>
SUPERFICI A BASSO RISCHIO IGIENICO (da non sottovalutare)	FASI DELLA SANIFICAZIONE	COMMENTI
<ul style="list-style-type: none"> • Forni trivalenti (aria, vapore, misto aria-vapore) 	<p>detergenza disincrostazione</p>	<p>La pulizia accurata dei forni e dei carrelli porta teglie evita che i grassi disciolti dal calore di cottura ricadano sui cibi, permette un maggior rendimento in cottura e limita il rischio di malattie professionali.</p>

SO.GE.ME. ITALIA S.r.l.
L'Amministratore unico
Raffaella Marimón



SO. GE. ME. ITALIA S.r.l.

SO.GE.ME ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00831890736 - P.IVA 01984580736 - P. IVA 01984580736 - Iscr. Reg. Imp. CZ n. 00831890736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. CZ - 157734



PRECAUZIONI OPERATIVE IN FASE DI SANIFICAZIONE

Durante le fasi della sanificazione è necessario **attenersi ad alcune precauzioni elementari** che servono ad evitare contaminazioni, incidenti ed **aumentano l'efficacia di riduzione dei microrganismi**: **Evitare possibili contaminazioni**: allontanare o proteggere accuratamente tutti gli alimenti nella zona da sanificare, indossare abbigliamento/calzature/guanti diversi da quelli utilizzati nella produzione, non depositare prodotti chimici e materiali in uso nelle zone alimentari, impiegare panni, spugne e attrezzature lavabili a 90°C (alta pastorizzazione) o monouso, risciacquare, asciugare e proteggere le attrezzature aperte; **Ottimizzare l'utilizzo dei prodotti chimici**: rispettare tecniche di utilizzo, garantire tempi di contatto tra prodotto e superficie da trattare; **Evitare il danneggiamento delle attrezzature**: accertarsi che il prodotto chimico sia compatibile con i materiali da sanificare; **Evitare incidenti e fenomeni di intossicazione**: non miscelare prodotti chimici tra loro (cloro-acidi, alcalini-acidi), non conservare prodotti chimici in contenitori diversi da quelli originari senza l'etichetta del produttore.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI CHIMICI

La scelta dei prodotti chimici viene sempre effettuata al fine di dare la massima garanzia in termini di igiene e sicurezza. I prodotti chimici utilizzati sono compatibili con il settore alimentare e possiedono la scheda tecnica e di sicurezza a norma CE e, nel caso dei disinfettanti, sono registrati come PMC al Ministero della Salute. Tutti i prodotti impiegati sono altamente biodegradabili. **DETERGENTI** L'obiettivo della detergenza è rappresentato dalla totale rimozione di ogni forma di contaminazione organica e inorganica dalle superfici interessate fino a raggiungere il livello definito "pulizia ottica" che comporta anche una contemporanea e significativa riduzione della presenza microbica.

I **detergenti** utilizzati sono sostanze formulate ed hanno come scopo quello di: dare bagnabilità alle superfici da pulire

- ✓ rimuovere lo sporco organico (sporcizia, residui di alimenti, grassi, proteine, carboidrati) e inorganico (calcare, Sali minerali lasciati dall'acqua) ridurre la carica microbica saprofita (generica) facilitare il risciacquo (solubilità in acqua calda o fredda) interferire positivamente con la durezza dell'acqua.

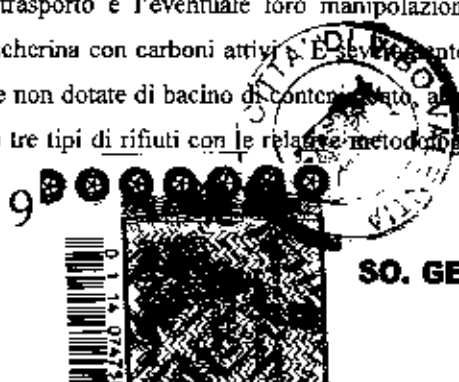
DISINFETTANTI

L'obiettivo della disinfezione è rappresentato dalla distruzione certa dei batteri patogeni non sporigeni con riduzione accentuata dei microrganismi banali (saprofiti), garantendo il "virtuale azzeramento" dei contaminanti microbici I disinfettanti utilizzati sono molecole specifiche di varia natura che servono per: ridurre ulteriormente la carica microbica saprofita (generica) eliminare i microrganismi patogeni (batteri, virus, muffe).

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Lo smaltimento dei rifiuti è di fondamentale importanza nell'ambito della ristorazione collettiva e sono state stabilite precise procedure interne per la loro gestione. Il trasporto e l'eventuale loro manipolazione avverrà sempre indossando camice, guanti, copri scarpe monouso e mascherina con carboni attivi. È **strettamente vietato** miscelare rifiuti di diversa tipologia, immettere rifiuti liquidi in aree non dotate di bacino di contenimento, abbandonare rifiuti in aree non previste. Per semplicità descrittiva distinguiamo tre tipi di rifiuti con le relative metodologie di smaltimento

SO.GE.ME.ITALIA S.r.l.
L'Amministratore unico
Mag. Patrizia Merzetti
Patrizia Merzetti



SO. GE. ME. ITALIA S.r.l.

SO.GE.ME.ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00831890736 - P.IVA 01984560787 - Iscr.Reg.Imp. CZ n. 00831890736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. CZ - 157734



che verranno puntualmente applicate:

RIFIUTI SOLIDI INORGANICI

Composti soprattutto dagli imballaggi delle derrate saranno suddivisi dagli addetti nelle categorie previste dalla raccolta differenziata comunale, stoccati in contenitori chiusi con colori differenti e trasferiti ai punti di raccolta esterni.

RIFIUTI ORGANICI / URBANI

Come ad esempio gli scarti delle lavorazioni dei cibi e gli avanzi, saranno convogliati in appositi sacchi contenuti in bidoni carrellati in acciaio inox con apertura a pedale che saranno forniti in dotazione per ogni area di produzione, per consentire un immediato isolamento ed evitare all'operatore la possibilità di contaminazione delle mani o degli indumenti.

PIANO DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Gli interventi di derattizzazione e disinsettazione sono trattamenti complementari alle operazioni di sanificazione e sinergici per garantire e mantenere la corretta igiene degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e degli alimenti prodotti. Insetti e roditori, che rappresentano una minaccia per la salute del consumatore finale, sono attratti dalla presenza di residui di cibo e rifiuti in genere e quindi, per arginare la loro invasione, è necessario sia agire con metodi di pulizia appropriati che utilizzare appositi sistemi di prevenzione e monitoraggio ambientale.

Risulta quindi fondamentale operare nel seguente modo:

curare l'igiene quotidiana di ambienti e attrezzature; asportare continuamente i rifiuti dalle aree di lavorazione; dotare porte e finestre di adeguate protezioni antintrusione (zanzariere, chiusure ermetiche, barriere d'aria); sigillare crepe e fori di pareti e pavimenti; dotare i pozzetti di scarico di griglie a maglia fine; evitare di creare spazi inaccessibili alle pulizie; tenere porte e portoni di accesso aperti solo per le operazioni di carico e scarico.

In aggiunta a queste precauzioni So.ge.me. si rivolgerà ad una ditta specializzata e certificata per far eseguire un adeguato programma di disinfestazione e di monitoraggio attraverso un sistema permanente di rilevamento che mira all'individuazione, valutazione ed eliminazione delle cause commesse al rischio di contaminazione.

INDICAZIONE DEI PRODOTTI UTILIZZATI

I prodotti utilizzati dalla SO.GE.ME. sono forniti per la maggior parte, dalla ECOIAB, azienda per prodotti industriali. Riportiamo di seguito le tipologie dei prodotti che verranno utilizzati per il presente appalto:

DESCRIZIONE	NUMERO - QUANTITA'
PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE	200 - 2000
PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA DISINFESTAZIONE	100 - 1000
PRODOTTI PER LA PULIZIA	300 - 3000
PRODOTTI PER LA DISINFESTAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE	200 - 2000
PRODOTTI PER LA DISINFESTAZIONE	100 - 1000
PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA PULIZIA	300 - 3000
PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE	200 - 2000
PRODOTTI PER LA DISINFESTAZIONE	100 - 1000
PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA PULIZIA	300 - 3000
PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE	200 - 2000
PRODOTTI PER LA DISINFESTAZIONE	100 - 1000
PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA PULIZIA	300 - 3000
PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE	200 - 2000
PRODOTTI PER LA DISINFESTAZIONE	100 - 1000
PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA PULIZIA	300 - 3000
PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE	200 - 2000
PRODOTTI PER LA DISINFESTAZIONE	100 - 1000
PRODOTTI PER LA DERATTIZZAZIONE	50 - 500
PRODOTTI PER LA PULIZIA	300 - 3000

SO.GE.ME. ITALIA s.r.l.
L'Amministratore unico
Roberto Mariotti
(Signature)

SO.GE.ME ITALIA S.r.l. Cap. Soc. € 51.000,00 int. vers. - C.F. 00831890736 - P.IVA 01984560767 - Iscr. Reg. Imp. C.Z n. 00831890736 - Iscr. R.E.A. C.C.I.A.A. n. C.Z - 157734



Allegato "B"



CITTÀ DI VIBO VALENTIA

Settore n. 1 Servizi Alla Persona / Istruzione

P.zza Martiri D'Ungheria – Tel. 0963.599513

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(art.26 del D.lgs. 81\2008 – art. 16 del D.lgs. 106\2009)

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO 2015

1. Introduzione
2. Quadro normativo
3. Datore di lavoro committente e ditta appaltante
4. Attività appaltata
5. Descrizione del servizio prestato
6. Tipologia dei rischi da interferenza
7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione
8. Misure generali di sicurezza
9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze
10. Aggiornamento del DUVRI



1. Introduzione

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) è stato predisposto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008, e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

Sono principalmente considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, quelli immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Il DUVRI non riguarda le misure da adottare per eliminare i rischi specifici delle singole imprese appaltatrici, che pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs. 81/2008 e dalle norme vigenti, ma unicamente quelli relativi alle interferenze come sopra definite.

2. Quadro normativo

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):

Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza - L. n.123/2007 e modifica dell'Art. 3 del D.Lgs. n.626/1994, e Art. 86, commi 3-bis e 3-ter, del D.lgs n.163/2006.

Appare utile, in ogni caso, precisare come tal uni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.

Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.

3. Datore di lavoro committente e ditta appaltatrice

Datore di lavoro per il servizio in appalto: Comune di Vibo Valentia - P.zza Martiri D'Ungheria snc -

Responsabile del servizio: _____

Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione: _____

Ditta appaltatrice: _____

Rappresentante legale: _____

Referente : _____

4. Attività appaltata

Il Comune di Vibo Valentia affida in appalto a terzi, per il periodo gennaio/maggio 2015, il servizio di mensa - fornitura dei pasti comprendente l'approvvigionamento dei viveri e tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione oltre alla pulizia dei refettori, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel capitolato d'appalto - per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, per il personale docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto stipulato tra il Comune di Vibo Valentia e la ditta ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del medesimo.

5. Descrizione del servizio prestato

I plessi scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

Vibo centro- Longobardi – Vibo Marina – Bivona – Porto Salvo- Triparni – Vena.

- alunni per un numero complessivo di 21.268 pasti

- docenti per un numero complessivo di 1.000 pasti

- diete speciali per un numero complessivo di 140 pasti;

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il 7 gennaio 2015 e il 31 maggio 2015.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente va effettuata presso i plessi scolastici dalle ore 12.00 alle ore 12.30 , previo accordo con l'autorità scolastica.

In tutti i plessi scolastici l'attività del personale della ditta appaltatrice è svolta nei refettori nei quali viene consumato il pasto da parte degli alunni e da parte del personale docente e nei locali accessori utilizzati nelle fasi di distribuzione dei pasti e come ripostiglio per il deposito di prodotti e attrezzature.

L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.

Il personale occupato dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il personale della ditta avrà accesso al refettori scolastici da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

I pasti sono preparati dalla ditta appaltatrice presso locali esterni di proprietà della medesima, o reperiti dalla stessa, situati obbligatoriamente all'interno del territorio comunale, per garantire freschezza e genuinità dei pasti da somministrare. I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di autofurgonati, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio).

Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere, tra le altre cose, a:

a) allestimento dei tavoli, con fornitura tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, di piatti, bicchieri e posate in plastica, tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (boccali per l'acqua, vassoi, carrelli portavivande, ecc).

b) scodellamento e sporzionamento dei pasti agli alunni e agli altri fruitori del servizio ovvero, nei casi previsti, consegna dei contenitori monoporzione e loro sistemazione nei tavoli. I pasti verranno serviti solo in presenza degli utenti. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, da parte del personale della ditta, con servizio al tavolo.

c) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua, per la preparazione della frutta, ecc.;

d) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;

e) ritiro delle stoviglie e di tutti i residui dei pasti;

f) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;

g) pulizia dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, compresi i bagni, utilizzati nella somministrazione dei pasti, eventuale spolveramento degli infissi. In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sua integrale pulizia e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali;

h) la ditta ha facoltà di collocare a proprie cure e spese presso i refettori proprie macchine lavastoviglie per l'eventuale lavaggio delle stoviglie. Sarà comunque cura dell'Amministrazione adottare le misure tecniche idonee a permettere la collocazione delle macchine lavastoviglie presso i locali;

i) conferire i rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

6. Tipologia dei rischi da interferenza

I rischi da interferenza sono riferiti a:

-rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;

-rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;

-rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico;

-rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione Rischio:

Incidente causata da automezzi

Descrizione

Rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

Misure di prevenzione e protezione

Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico.

Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.

Descrizione

Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento. Il Comune, i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli porta contenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nella fase di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa.

Descrizione

Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione



Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio.

La ditta appaltatrice deve fornire ai dirigenti scolastici le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Degli eventuali rischi i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice devono darne pronta comunicazione al proprio personale. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio dei prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

Rischio

Contatti con parti elettriche in tensione.

Descrizione

Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

Misure di prevenzione e protezione

I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici.

Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti.

Rischio

Incendio

Descrizione

Rischio derivante da incendio o altri eventi calamitosi

Misure di prevenzione e protezione.

La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

8. Misure generali di sicurezza

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;

divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;

divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;

divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;

divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;

divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;

divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;

divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;

divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;

obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;

obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;

obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;

obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.)

9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in € 0,00 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della

sicurezza. I costi relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice e alla fornitura di segnaletica di sicurezza. I costi per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

10. Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività.

Il documento può essere aggiornato dal Comune anche su proposta della ditta appaltatrice o dell'autorità scolastica.

Vibo Valentia, li 14 NOV. 2014

Il Dirigente
d.ssa Adriana Teti

