



CITTA' DI VIBO VALENTIA

SETTORE 1 – Servizi alla Persona / Istruzione

89900 - Vibo Valentia – P.zza Martiri d'Ungheria - P.I. 00302030796
Telefono 0963/599111 - Telefax 0963/43877

REFEZIONE SCOLASTICA

SCUOLE DELL'INFANZIA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

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, 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. 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 83 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Articolo 2.

Il numero dei pasti da somministrare per l'anno scolastico 2015/2016, stimati sulla base dei dati pregressi, risulta mediamente così composto:

- per gli alunni delle scuole dell'infanzia n° 30.000
- per i docenti n° 1.500
- per le diete speciali n° 200

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 dall'1 ottobre 2016 e avrà conclusione il 31 maggio 2017 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, per singoli pasti è il seguente:

- per gli alunni delle scuole dell'infanzia: € 4,00 x n° 30.000 pasti - importo €. 120.000,00;
 - per il personale docente: € 4,50 x n° 1.500 pasti – importo €. 6.750,00;
 - per le diete speciali: € 4,50 x n° 200 pasti– importo €. 900,00.
- Totale importo €. 127.650,00 (iva esclusa)

L'aggiudicazione avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.L.gs. 50\2016

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:

Importo totale in € 132.786,00 per l'intero periodo, così composta:

- € 127.650,00 per il costo del servizio;
- € 5.106,00 per l'iva al 4%;
- € 30,00 per il versamento all'ex AVCP (ANAC);

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

Presenza nei 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. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'articolo 77 del D.Lgs. n. 50/2016, 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 Punt	
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 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. <u>Punteggio massimo 30</u></p>	30	
B	OFFERTA ECONOMICA:		30
	B1) sconto percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara per l'espletamento del servizio. <u>Punteggio Massimo 30.</u>		
Totale Punt			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 una commissione giudicatrice appositamente nominata.

Ove l'Amministrazione dovesse ravvisare ipotesi di anomalia ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, sarà preventivamente attivato il procedimento di contraddittorio di cui allo stesso art. 97 del D.Lgs.50/2016.

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. 97 del D.Lgs. 50/2016.

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 ciascun 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 porti l'indicazione «relazione composta da n. Y pagine» (dove X è il numero di ciascuna pagina e Y il numero totale della pagine della singola relazione), è sufficiente che la sottoscrizione sia effettuata in chiusura sull'ultima pagina diversamente in caso di foglio liberi ne 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 eventuale 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 la seguente formula in relazione ai criteri qualitativi :

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016 utilizzando la seguente formula:

$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$ dove: $C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a); n = numero totale dei requisiti; W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i); $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno; $\sum n$ = sommatoria. I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati: a) per quanto riguarda gli elementi di valutazione di

natura qualitativa (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero ad uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno: VALORE DEL COEFFICIENTE GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE 0 Totalmente assente 0,10 Quasi assente 0,20 Negativo 0,30 Gravemente Insufficiente 0,40 Insufficiente 0,50 Modesto 0,60 Sufficiente 0,70 Discreto 0,80 Buono 0,90 Ottimo 1,00 Eccellente Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 35 punti su 60 massimi attribuibili. Il punteggio qualità di ciascun operatore economico idoneo si ottiene sommando i punti ottenuti dallo stesso nei vari parametri.

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. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

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 acqua potabile e 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) Detersione 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 proce-

- dure 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 fre-

schezza.

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 camice 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 ed 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 essere 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 (ABROGATO), 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:

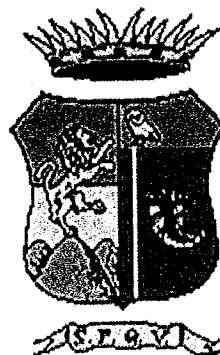
Sito internet della regione Calabria: www.regione.calabria.it
Sito internet della Provincia: www.provincia.vibovalentia.it
Profilo Amministrazione aggiudicatrice: www.comune.vibovalentia.vv.it
Albo Pretorio del Comune di Vibo Valentia

Il Dirigente
Dr.ssa Adriana TETI



ristorazione
SIARC

Società
Industrie
Alimentari
Ristorazioni
Collettive



COMUNE DI VIBO VALENTIA

Affidamento servizio appalto pubblico servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia. Periodo 1 ottobre 2016 31 maggio 2017
Categoria del servizio: allegato IX del D.Lgs n. 150/2016, Servizi di mensa scolastica 555 23100-3

- **CIG** : 67958619E6

Relazione Tecnica A1)

S.I.A.R.C. s.p.a.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta
Farenza Antonietta



Per facilitare il compito della Commissione si riporta la visualizzazione dei numeri di riga per ogni pagina

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.

28 MODULO MAGAZZINO - GESTIONE CARICO/SCARICO - : Gestione movimenti in entrata ed in uscita; Luoghi e
29 sottoluoghi di scarico; Gestione giacenze e scorte minime; Gestione dei fornitori; Stampa di etichette da apporre sulle
30 derrate (Data di entrata a magazzino - q.tà - scadenza - descrizione - cod.articolo);

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

35 MODULO MAGAZZINO - STAMPE - : Situazione articoli di magazzino (giacenze iniziali e attuali, scorte minime) per
36 codice, descrizione, codice merceologico; Situazione movimenti (tutti i movimenti carico/scarico per ogni articolo); Buoni
37 di carico e scarico; Giornale di magazzino; Prospetti comparativi; Buoni d'ordine; Richieste di merce; Scheda di
38 magazzino;

1 La procedura informatizzata sopra esposta consente, come già detto, una corretta e razionale gestione della
2 movimentazione delle merci che dovranno essere impiegate per le trasformazioni alimentari. Le operazioni di ricevimento
3 delle merci devono, indipendentemente dalla presenza o meno di procedure informatizzate, essere realizzate con criteri tali
4 da garantire che: Non venga accettata e quindi mandata in produzione alcuna derrata che non sia conforme a quanto
5 stabilito dall'ufficio acquisti al momento della formulazione dell'ordine e ciò anche in relazione ai dettati del Capitolato
6 d'appalto a cui la derrata si riferisce. Venga salvaguardato, attraverso idonei sistemi d'immagazzinamento, l'insieme delle
7 qualità intrinseche delle derrate alimentari. Gli imballaggi utilizzati per la consegna delle derrate alimentari da parte dei
8 fornitori siano conformi alla normativa HACCP. Le consegne delle derrate alimentari siano vincolate ad orari prestabiliti
9 affinché le stesse possano essere ben controllate già dal loro ingresso in stabilimento. Sia possibile attuare la verifica delle
0 temperature di legge, l'integrità e la conformità delle confezioni, le date di scadenza. Garantire la possibilità di avere nei
1 locali magazzino o negli ambienti di stoccaggio in genere lo spazio necessario per accantonare, evidenziandone la ragione,
2 quelle derrate che non rispondessero ai criteri di conformità e ciò in attesa di poterli rendere ai fornitori interessati. Sia
3 possibile effettuare le operazioni d'immagazzinamento in tempi molto brevi così da impedirne il deterioramento e ciò con
4 particolare riguardo alle derrate alimentari assoggettate a stoccaggio a temperatura controllata. Sia possibile stoccare le
5 derrate alimentari in maniera ordinata e per tipo di prodotto avendo cura di rendere disponibile al prelevamento sempre il
6 prodotto con scadenza più prossima. Sia possibile un'adeguata protezione delle derrate alimentari in maniera da eliminare
7 gli eventuali rischi di contaminazione. Sia possibile garantire un'adeguata rotazione delle scorte tale d'assicurare un grado
8 di freschezza ottimale. Sia possibile evitare la presenza di scorte superiori che, alle temperature adeguate, superino le
9 capacità d'immagazzinamento per tipo di derrata. Sia possibile, per i prodotti a temperatura ambiente, la massima pulizia
0 ed igiene dei locali all'interno dei quali detti articoli dovranno trovare collocazione. Sia possibile assicurare che i prodotti
1 cosiddetti secchi siano mantenuti sempre in ambienti freschi ed asciutti oltre che per quanto esposto al punto precedente.
2 Sia possibile lo stoccaggio in ambienti a temperatura controllata (+1° a +4°) degli alimenti crudi e cotti di origine animale.
3 Sia possibile, come al punto precedente, lo stoccaggio delle verdure pronte per l'impiego. Sia possibile il controllo con
4 regolarità delle temperature di stoccaggio organizzando, al tempo stesso, un sistema d'intervento rapido in caso d'anomalia
5 o di guasto. Le derrate così approvvigionate e gestite verranno stoccate nei rispettivi luoghi di conservazione. Le cucine
6 per le quali è stato redatto il presente progetto di gestione sono opportunamente dotate di sufficienti ed idonei spazi ed
7 attrezzature da dedicare al deposito di tutti i generi che vengono utilizzati per la produzione. Le cucine sono dotate di
8 apposito magazzino per generi secchi adibito alla conservazione di alimenti a temperatura ambiente (pasta, farina,
9 zucchero, sale, olio, scatolame, bevande, etc.); celle e/o armadi frigoriferi con temperatura non superiore a +4°C per la
0 conservazione dei prodotti lattiero - caseari (latte, formaggi freschi, ricotta, mozzarelle e prodotti simili); cella a
1 temperatura non superiore a +4°C per la conservazione delle carni bovine e suine; celle e/o armadi frigo a temperatura non
2 superiore ai + 4°C per la conservazione di pollame e carni bianche; celle e/o armadi frigo con temperatura non superiore a
3 +4°C per la conservazione di salumi e formaggi; cella a temperatura variabile tra +8°C e +10°C per la conservazione di
4 verdure fresche; cella come sopra per la conservazione della frutta; cella a temperatura non superiore a - 20°C per la
5 conservazione del pesce surgelato affinché lo stesso possa mantenere una temperatura costante al cuore del prodotto non
6 superiore ai - 18°C. Il responsabile del servizio ovvero il capocuoco avranno, tra l'altro, il compito di controllare e
7 registrare giornalmente e più volte nell' arco della stessa giornata le temperature al fine di segnalare tempestivamente
8 eventuali anomalie. Precisiamo che tutte le derrate verranno regolarmente stoccate nei magazzini secchi o negli appositi
9 ambienti refrigerati (celle e/o armadi frigorifero) tramite pedane e/o sostegni in plastica in quanto gli stessi, essendo
0 perfettamente lavabili e sanificabili, offrono maggiori garanzie di igiene. Di regola, nei centri di cottura gestiti dalla nostra

1 società, **non** vengono introdotte derrate alimentari imballate su pedane di legno. Nel caso in cui ciò fosse indispensabile per
2 il fornitore o per la tipologia di genere di derrata, le stesse vengono sistematicamente spedanate all'esterno e riposte sulle
3 pedane in plastica per essere successivamente stoccate negli appositi ambienti all'interno della struttura. Anche la frutta e la
4 verdura che solitamente vengono consegnate in casse di legno, vengono sistematicamente travasate in appositi contenitori
5 in materiale plastico e così stoccate nell'apposita cella. L'approvvigionamento delle derrate, al fine di consentire una rapida
6 rotazione del magazzino ed il mantenimento in carico di prodotti sempre freschi avviene, generalmente, secondo la
7 frequenza appresso indicata:

CALENDARIO APPROVVIGIONAMENTI	
-Latte fresco intero	approvvigionamento giornaliero
-Articoli di panetteria	approvvigionamento giornaliero
-Prodotti caseari	approvvigionamento giornaliero, ovvero nella stessa giornata del consumo
-Frutta e verdura	approvvigionamento giornaliero
-Uova	approvvigionamento settimanale
-Carni bianche	approvvigionamento giornaliero
-Carni rosse	approvvigionamento giornaliero
-Formaggi a pasta dura	approvvigionamento settimanale
-Prodotti surgelati	approvvigionamento settimanale
-Salumi e affettati in genere	approvvigionamento settimanale
-Pasta e prodotti similari	approvvigionamento settimanale
-Prodotti dietetici	approvvigionamento secondo necessità
-Scatolame	approvvigionamento settimanale
-Condimenti	approvvigionamento settimanale

8
9 Per tutti gli altri articoli di magazzino non menzionati e che non necessitano di particolari accorgimenti per la loro
10 conservazione, gli approvvigionamenti saranno effettuati con frequenza mensile oppure con altra frequenza a seconda delle
11 necessità. **CRITERI DI SCELTA DEI FORNITORI** La nostra azienda opera sul mercato della ristorazione da alcuni
12 decenni e, grazie a ciò e ad una corretta politica degli acquisti, ha realizzato una eccellente e primaria rete di fornitori di
13 materie prime su tutto il territorio nazionale. Le aziende fornitrici, con le quali la S.I.A.R.C. collabora sono tutte di primaria
14 importanza nello scenario economico nazionale ed offrono le migliori garanzie possibili in ordine alla qualità dei prodotti
15 forniti. Tra l'altro la nostra azienda, per come evidenziato in altre parti del piano del servizio e della qualità dei prodotti, è
16 certificata ISO 9001 e pertanto può garantire la qualità del prodotto finito grazie alla migliore combinazione possibile tra
17 qualità delle materie prime trattate e metodologie e tecniche di lavorazione delle stesse. I nostri fornitori vengono valutati
18 con i seguenti metodi: Richiesta certificazione ISO 9000 e CONFORMITA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA come da
19 Reg. CEE 2092/91; Sottoscrizione di dichiarazione attestante: La conformità del Sistema di Autocontrollo adottato ai
20 Regolamenti CE 852, 853 e 854 2004 concernenti l'igiene e la salubrità dei prodotti alimentari; La conformità del sistema
21 di monitoraggio analitico adottato sui prodotti commercializzati in conformità al Regolamento CE 1441 2007 sui criteri

S.I.A.R.C. s.p.a.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta

1 microbiologici degli alimenti; La conformità degli imballaggi e materiali destinati al contratto con gli alimenti utilizzati alle
2 specifiche di cui al Regolamento CE 1935/2004 contenente i criteri di conformità di materiali e oggetti destinati al contatto
3 con gli alimenti; Visita di accertamento sul posto; Analisi periodiche di forniture campione alla ricerca anche di trattamenti
4 transgenici e pesticidi non conformi alle leggi vigenti in materia; Valutazione del sistema qualità se esistente; Scheda
5 tecnica del prodotto finito; Esperienze rese pubbliche da altri utilizzatori; Dagli esami sopradetti i fornitori possono
6 risultare: Qualificati; Qualificati sotto condizione; Non qualificati; Per i prodotti a carattere locale la nostra azienda si
7 avvale della collaborazione delle migliori ditte fornitrici esistenti sul territorio oggetto del servizio che la S.I.A.R.C. viene
8 chiamata a svolgere. In ogni caso prima di rifornirsi da fornitori nuovi la S.I.A.R.C. attiva la procedura di valutazione e
9 qualifica dei fornitori. Considerata la brevità del ciclo di vita del pasto, la valutazione dei fornitori avviene attraverso un
10 sistema integrato il quale prevede che i potenziali fornitori debbano disporre di requisiti strutturali adeguati oltre che,
11 auspicabilmente, d'un sistema di qualità. I nostri fornitori possono essere valutati con uno o più dei seguenti metodi: Visita
12 di accertamento sul posto; Analisi di forniture campione; Valutazione del sistema qualità se esistente; Certificazione del
13 prodotto fornito; Esperienze rese pubbliche da altri utilizzatori; Dagli esami sopradetti i fornitori possono risultare:

14 **QUALIFICATI; QUALIFICATI SOTTO CONDIZIONE; NON QUALIFICATI;**

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

30 **⚡ Obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità**
31 **sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità a far fronte agli impegni assunti; Il**
32 **ricevimento delle merci deve garantire che siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e**
33 **messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito; Sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche**
34 **delle derrate alimentari attraverso una lavorazione adeguata e sistemi d'immagazzinamento a temperature idonee e**
35 **sufficientemente controllate; Sia garantito il mantenimento delle merci in confezioni originali ed integre sino al momento**
36 **dell'utilizzo presso i locali di produzione.. In accordo con quanto premesso nel paragrafo successivo (Proposte Migliorative**
37 **- Offerta prodotti biologici) la S.I.A.R.C. dichiara che utilizzerà, in caso di affidamento del servizio di ristorazione presso il**
38 **comune di Vibo Valentia, i prodotti locali ed a filiera corta (Km. Zero) nell'ambito del territorio della provincia di Vibo**
39 **valentia, provenienti da produttori locali. Un'occasione per valorizzare l'agricoltura tipica e di filiera per dare un senso**

S.I.A.R.C. S.p.A.
AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta

anche economico allo sviluppo delle identità locali, per tenere alta la cultura e le tradizioni italiane e mantenere vivo quel sistema condiviso di socialità che rappresenta uno dei valori aggiunti del nostro Paese. I prodotti a km. Zero sono prodotti locali venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione. Oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità per l'assenza, o quasi, di trasporto, valorizzando la produzione locale, il legame con il territorio, esaltando nel contempo gusti e sapori tipici, tradizionali gastronomiche e produzioni locali. La filiera corta è nata principalmente dall'esigenza di dar vita a nuove forme di scambio, incontro, cooperazione e si basa sul rapporto diretto tra chi produce e chi consuma, con la finalità di diminuire il numero degli intermediari negli scambi economici e di ridurre il percorso dei prodotti. La ridotta dimensione spaziale e temporale della filiera corta va incontro alle esigenze di un sempre maggior numero di consumatori e desiderosi, attraverso l'acquisto di prodotti di origine locale e stagionale, di contribuire all'abbattimento delle emissioni derivanti dal trasporto. In osservanza alle direttive dell'O.M.S. gli ortaggi, le verdure e la frutta saranno esclusivamente stagionali rispettando la produzione locale. Le ditte da cui ci forniremo per i sottoelencati prodotti offerti saranno categoricamente collocate entro 150 Km. La scrivente società S.I.A.R.C. S.P.A., in caso di aggiudicazione del presente appalto, per la gestione del servizio, utilizzerà i sottoelencati prodotti "agroalimentari a filiera corta", acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale che saranno forniti settimanalmente, sempre quando previsti dal menù e/o come ingredienti di ricette:

- 1) Clementine di Calabria I.G.P. - 2) Arance calabresi Moro e tarocco I.G.P. - 3) Patate della Sila I.G.P. - 4) Pomodori di Belmonte o pomodori prodotti sul ionio reggino D.O.P. - 5) Cipolla Rossa di Tropea - 6) Fragole di Lamezia Terme - 7) Kiwi della Piana di Gioia Tauro - 8) Fichi di Cosenza - 9) Mandarini di Rossano - 10) Invidie di produttori locali - 11) Scarole da produttori locali - 12) Cicorie da produttori locali - 13) Radicchio da Produttori locali - 14) Lattughe da Produttori locali - 15) Rucola da produttori locali - 16) Spinaci da produttori locali - 17) Carote da produttori locali - 18) Sedano da produttori locali - 19) Zucca - 20) Zucchine da produttori locali - 21) Farro da produttori locali - 22) Calvolfore da produttori locali - 23) Cetrioli da Produttori locali - 24) Cavolo Cappuccio crauto da produttori locali

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 S.I.A.R.C. 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 S.I.A.R.C. offre quanto sopra descritto anche le tovaglette copri-tavolo con marchio S.I.A.R.C. 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 S.I.A.R.C.

Un'altra proposta è l'offerta di prodotti alimentari a coltura biologica, DOP E IGP

Per quanto concerne la richiesta di prodotti a titolo migliorativo dalla S.I.A.R.C. S.P.A., si riporta qui di seguito un elenco dettagliato, per fornire una panoramica complessiva della consistenza dei prodotti scelti appositamente per il servizio in oggetto. I prodotti biologici sono disciplinati a livello comunitario dal Regolamento CE n° 834/07, dal relativo Regolamento attuativo CE n° 889/08 e s.m.i e a livello nazionale dal D.M. n° 220/95. La seguente legislazione minimizza l'utilizzo di

S.I.A.R.C. S.P.A.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta

3
S.I.A.R.C.
Società
Intercomunale
di Servizi
Culinari

1 fertilizzanti, limita l'uso di pesticidi e antibiotici e il divieto assoluto di organismi modificati (OGM) favorendo l'utilizzo di
2 varietà di piante autoctone maggiormente resistenti alle malattie. E' scientificamente provato che un'alimentazione equilibrata,
3 fin dai primi anni di vita, è importante per il mantenimento di un buon stato di salute. La ristorazione è una occasione
4 fondamentale per fare prevenzione e contribuire all'acquisizione di comportamenti alimentari corretti fin da piccoli e
5 mantenerli all'età avanzata. La scelta delle materie prime la pianificazione corretta di un menù sono, pertanto, fattori
6 determinanti in ottica di fornire all'utenza un giusto apporto in nutrienti nel rispetto del gusto collettivo e con abbinamenti di
7 preparazioni. Per poter offrire una buona qualità delle materie prime e contemporaneamente una offerta di prodotti biologici
8 provenienti da agricoltura locale. I prodotti biologici offerti e utilizzati settimanalmente sono i seguenti:

9 1. Pasta di semola di grano duro - 2. Riso parboiled - 3. Riso vialone nano - 4. Fagioli secchi - 5) Ceci secchi - 6. Lenticchie
0 secche - 7. Olio extra vergine d'oliva - 8) Carni bovine fresche - 9. Carni avicole fresche - 10. Uova pastorizzate - 11 Burro -
1 12 Ricotta - 13. Robiola - 14. Asiago forma DOP - 15. Parmigiano Reggiano DOP - 16. Grana padano DOP - 17. Mozzarella
2 - 18. Yogurt - 19. Passata di pomodoro - 20 pomodori pelati - 21 Bieta surgelata - 22. Fagiolini surgelati - 23. Spinaci
3 surgelati - 24. Minestrone surgelato - 25. Piselli surgelati 26. Mela "Melinda" - 27. Frutta fresca
4 (arance, banane, clementine, Kiwi, pere) - 28. Verdure fresche

5 Un'altra importantissima proposta migliorativa del servizio è l'informatizzazione del servizio di prenotazione dei pasti.

6 Servizio di gestione del ticket mensa:

7 Per il Servizio di gestione dei ticket mensa SIARC S.p.A. intende proporre al Comune di Vibo Valentia la piattaforma School
8 E-suite™ elaborata da Progetti e Soluzioni S.p.A. e già attiva in oltre 200 Comuni italiani di ogni dimensione. School-E-
9 suite™ è un sistema di gestione completamente web based: gestisce non solo il processo di gestione del ticket mensa, ma
0 anche quello di prenotazione e rendicontazione pasti garantendo la privacy di dati e transazioni. SIARC ha attentamente
1 valutato le caratteristiche del servizio e del territorio da servire, ed ha scelto il sistema indicato per le caratteristiche di
2 affidabilità e funzionalità. L'introduzione del sistema proposto non genererà alcun onere finanziario per il Comune poiché
3 SIARC S.p.A. sosterrà ogni costo relativo ad hardware, software, canoni di assistenza ed hosting, nonché per la necessaria
4 formazione. Al termine dell'appalto la licenza software sarà acquisita a patrimonio del Comune. Anche l'anagrafica e lo
5 storico dei dati raccolti resteranno a disposizione dell'Ente. Nella configurazione proposta, il sistema sarà dotato dei moduli di
6 seguito descritti, tutti sviluppati dalla stessa società Progetti e Soluzioni S.p.A..

7 Iscrizioni On Line

8 Il Comune avrà a disposizione il modulo "IO-Iscrizioni On Line" per poter effettuare l'iscrizione
9 al servizio mensa e ad altri servizi a domanda individuale, direttamente On-line. Ad ogni iscritto
0 in anagrafica è assegnato in automatico un codice identificativo (PAN) che accompagnerà il
1 titolare in modo univoco ed è utile anche per l'effettuazione delle ricariche. La gestione delle
2 fasce ISEE, integrata in School-E-suite™, permette di definire tutte le fasce di riferimento
3 definite dal Comune, comprese le esenzioni totali, con la impostazione di termini temporali. Anche ogni notizia relativa alle
4 fasce di reddito è tutelata dalla privacy: le ricariche avvengono a valore, mentre la presenza a mensa viene registrata a numero
5 pagati. Modalità Di Bollettazione/Pagamento



6 Il sistema informatizzato proposto consente di utilizzare diverse modalità di pagamento delle rette:

- a) pagamenti tramite bollettini postali: il sistema è in grado di compilare automaticamente i bollettini personalizzati per pagante, considerando anche la possibilità che lo stesso pagante sia responsabile di più utenti (es. genitore con più figli iscritti al servizio)
- b) addebito automatico in conto corrente tramite bonifico SEPA

SIARC S.p.A.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta

- 1 c) pagamenti On-Line mediante Carta di Credito Il pagamento online con **carta di credito** direttamente da un link
2 dedicato, seguendo la procedura guidata di acquisti online.
- 3 d) pagamenti tramite POS **presso Punti di Ricarica sul territorio**: in collaborazione con l'Ente, verranno
4 individuati punti di ricarica (esercenti) sul territorio comunale, dotando gli stessi di un apposito POS.
5 I genitori potranno effettuare ricariche ad importo libero, in contanti o con bancomat. L'esercente
6 registrerà a sistema l'importo versato, abbinandolo al codice PAN dell'utente ed il POS emetterà una
7 ricevuta completa di importo ricarica e saldo aggiornato. Per il pagamento tramite POS, Siarc
8 **fornirà n. 5 postazioni POS mobili.**
- 9 e) Pagamento presso un **Punto di Ricarica WEB**; se desiderato dall'Ente, potrà essere attivato un punto di ricarica
0 WEB presso un ufficio comunale (in giorni ed orari stabiliti, se preferito), dove sarà possibile per i genitori
1 pagare i pasti direttamente al funzionario abilitato all'operazione e all'incasso, che accederà da PC
2 all'applicativo, senza la necessità di installare ulteriori POS.
- 3 f) pagamento presso tutti gli sportelli **Bancomat Intesa/San Paolo**, possibile grazie ad un accordo sviluppato su
4 base nazionale da Progetti e soluzioni S.p.A.

5 La ricarica associata all'utente sarà immediatamente visibile nell'applicativo School E-Suite dagli operatori comunali:
6 **verrà aggiornata così in tempo reale la situazione contabile e la conferma del pagamento avverrà via mail o SMS.**
7 Anche l'**addebito del pasto** sul conto degli utenti avviene in tempo reale: il sistema, in modo del tutto automatico, ad
8 ogni pasto storna il valore/tariffa di riferimento dal conto, e l'utente paga sempre il valore personale assegnato (ad es. in
9 base a fasce ISEE). Le **esenzioni totali vengono comunque registrate** in modo che sia sempre reale il conteggio dei
0 pasti erogati. Il sistema può gestire separatamente gli altri pasti autorizzati dall'Ente (docenti, dipendenti comunali,
1 genitori, ecc) differenziandone sia le relative prenotazioni, sia gli eventuali addebiti, se previsti.

2 Prenotazione Dei Pasti

3 Il sistema garantisce il rispetto tassativo delle esigenze dietetiche degli alunni grazie alla prenotazione individuale del
4 pasto. Ad ogni alunno, codificato in modo univoco, è associabile la specifica dieta che viene automaticamente trasmessa
5 alla cucina: la reportistica implementata consente alla cucina e agli operatori di identificare senza errore quantità e
6 qualità delle diete individuali da fornire, permettendo inoltre di etichettarle.

7 I sistemi di prenotazione proposti sono estremamente flessibili e possono essere utilizzati in forma mista fra loro: ci
8 potranno essere scuole in cui sia preferibile adottare il metodo con fax, mentre altre che
9 potrebbero utilizzare la prenotazione tramite Smartphone o via Web. La scelta, determinata da
0 esigenze numeriche, logistiche o operative, sarà condivisa con l'Ente:

- 1 1) **FaxFood™**: è una soluzione che prevede la stampa di appositi fogli-classe contenenti le informazioni relative a
2 scuola, sezione, classe, alunni. Ogni mattina il personale addetto si limiterà a registrare le assenze degli studenti
3 sui fogli classe, annerendo i box in corrispondenza del nome degli assenti del giorno o delle richieste di dieta
4 temporanea in bianco. I fogli classe, poi inviati da una comune macchina fax vengono ricevuti da un Fax-Server
5 ed automaticamente importati nel sistema School E-Suite™ tramite il FaxFood™.
- 6 2) **MealUp™**: è una APP operativa su Smartphone e Tablet (Android) per rilevare le presenze direttamente presso
7 le scuole servite. Per avere un tempestivo ed efficiente servizio di prenotazione dei pasti SIARC prevede la
8 fornitura di n. 14 dispositivi tablet/smartphone, che saranno affidati ad altrettanti
9 referenti presso le scuole da servire e che resteranno di proprietà del Comune. La
0 rilevazione presenze sarà effettuata ogni giorno direttamente presso le scuole con



S.I.A.R.C. S.p.A.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta

1 l'ausilio di **tablet** forniti da **SIARC**. Con un semplice "tap/tocco", il personale autorizzato potrà rilevare on-line
2 i **bambini assenti** al servizio mensa, o che necessitano di una dieta in bianco. I dispositivi saranno connessi al
3 sistema in 3G o Wi-Fi. Come facilmente intuibile, la prenotazione con "MealUp" riduce sensibilmente l'impatto
4 ambientale, non prevedendo connessioni con strumenti hardware operanti sulla rete elettrica e riducendo lo
5 spreco di carta.

- 6 3) **Prenotazioni WEB**: è la soluzione più semplice per le scuole con pochi pasti da processare. La registrazione
7 delle prenotazioni viene effettuata da un operatore (abilitato all'accesso) che, con l'ausilio di PC, inserisce i dati
8 direttamente nell'applicativo, in pochi minuti e con un semplice "click" in prossimità della casella nominativa
9 degli studenti. Analogamente anche le richieste di diete in bianco saranno inserite in questo modo.

0 Con ognuna delle modalità esposte, i dati di prenotazione saranno presenti e disponibili in tempo reale a sistema,
1 consentendo di condividere le informazioni anagrafiche ed i saldi di ciascun utente, ed assicurando il tempestivo
2 sollecito dell'utente moroso: l'inserimento delle prenotazioni genera infatti automaticamente l'addebito sul conto
3 personale dell'utente. Contemporaneamente: la cucina ha l'immediata e completa visione delle necessità produttive
4 della giornata distinta per scuola/classe/diete speciali o religiose riferite al nome e cognome del bambino. Il Comune ed
5 il gestore possono effettuare ogni tipo di controllo gestionale; le famiglie possono subito verificare la prenotazione via
6 web. **SIARC** assicura comunque l'attivazione di una **procedura di rilevamento d'emergenza** con moduli cartacei.

7 **Comunicazione, Estratto Conto, Gestione Insoluti e Solleciti**

8 School-E-suite™ permette a Comune e gestore di comunicare con tutti i genitori tramite web, SMS ed e-mail. Per
9 controllare via web l'andamento dei servizi scolastici fruiti da parte dei propri figli, le famiglie avranno a disposizione il
0 "Modulo Web Genitori", che potrà essere attivato dal portale del Comune, che consente di visionare un estratto conto
1 dei servizi di cui i propri figli fruiscono e, nel caso, effettuare pagamenti On-Line.

2 Il sistema fornisce dati contabili aggiornati in tempo reale e trasparenti, e può generare report personalizzabili e di facile
3 approccio. Il Sistema proposto sarà in grado di generare e trasmettere periodicamente a tutti gli utenti l'informativa con
4 il dettaglio dei pasti consumati e della somma dovuta, garantendo il monitoraggio costante dello stato dell'insolvenza;
5 sarà inoltre possibile generare ed inviare in automatico (via sms, via mail, o con lettera), secondo tempistiche
6 prestabilite (ad esempio mensile) **solleciti scritti alle famiglie con situazioni debitorie attive**, che possono essere
7 comunque personalizzate e filtrate.

8 **Assistenza, Formazione e Divulgazione**

9 Attraverso Progetti e Soluzioni S.p.A., **SIARC** provvederà ad effettuare la manutenzione e l'assistenza per tutta la
0 durata del contratto, e sarà sempre a disposizione il servizio Help-Desk telefonico. Per consentire un corretto
1 aggiornamento all'uso del sistema e per necessità inerenti alla gestione del servizio di informatizzazione, **SIARC** ha
2 previsto inoltre sessioni formative **in loco** per tutti gli operatori coinvolti, ivi compresi i referenti del Comune. Per
3 questo scopo si prevede la effettuazione di **almeno 5 giornate di formazione all'anno** con gli esperti di Progetti e
4 Soluzioni S.p.A..

5 Un'altra proposta migliorativa è "progetto di educazione alimentare" che vedrà coinvolti i bambini in prima persona, gli
6 insegnanti, il comune di Vibo Valentia, esperti (dietiste / specialisti in scienze dell'alimentazione) i genitori e la commissione
7 mensa

8 **ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO**

9 Il progetto di educazione alimentare proposto da **S.I.A.R.C. S.P.A.** 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 S.I.A.R.C. 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 S.I.A.R.C. 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, S.I.A.R.C. S.P.A.A. 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, S.I.A.R.C. 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 S,I,A,R,C, 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, _Si!! 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 S.I.A.R.C. S.P.A. 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).

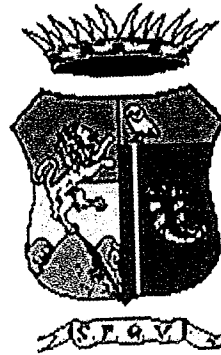
Altre migliorie offerte:

- Tovagliette 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**

S.I.A.R.C. S.P.A.. 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:

AUTUNNO INVERNO	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Latte e biscotti	Latte e corn flakes	Frutta di stagione	Latte e corn flakes
Martedì	Spremita e crackers	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e pane	Ciambella
Mercoledì	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata	Latte, orzo e biscotti	Yogurt alla frutta
Giovedì	Ciambella	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Spremita pane
Venerdì	Frutta di stagione	Torta margherita	Tortini mele	Frutta di stagione
PRIMAVERA ESTATE	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Frutta di stagione	Pane e marmellata	Yogurt alla frutta	Frutti di stagione
Martedì	Yogurt alla frutta	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
Mercoledì	Macedonia di frutta fresca di stagione	Frutta di stagione	Torta di mele	Pane e mele
Giovedì	Torta alla frutta	Yogurt alla frutta	Macedonia di frutta di stagione	Torta allo yogurt
Venerdì	Succo frutta e biscotti	Ciambella	Pane e marmellata	Frutta di stagione



COMUNE DI VIBO VALENTIA

Affidamento servizio appalto pubblico servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia. Periodo 1 ottobre 2016 31 maggio 2017
Categoria del servizio: allegato IX del D.L.gs n. 150/2016, Servizi di mensa scolastica 555 23100-3

- CIG : 67958619E6

Relazione Tecnica A2)



1 Per facilitare il compito della Commissione si riporta la visualizzazione dei numeri di riga per ogni pagina

2 **RELAZIONE TECNICA A2)**

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

7 **DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

8 In caso di aggiudicazione verrà nominato il Responsabile del Servizio che sarà il principale referente per l'appalto.
9 Sarà presente sull'appalto ed ha maturato un'esperienza nella ristorazione scolastica più di 11 anni. E' il principale
10 referente nei confronti della stazione appaltante, degli uffici comunali ed è il coordinatore e supervisore dell'intero
11 servizio. In collaborazione con il Direttore Tecnico Operativo e con il Responsabile Qualità organizza e coordina tutti i
12 servizi oggetto dell'appalto e pianifica le ispezioni e i controlli da inserire nel ciclo produttivo. Oltre ad una
13 approfondita conoscenza dei lavori che si svolge in un centro di preparazione pasti, ha anche un'esperienza di tipo
14 amministrativo per svolgere correttamente ogni adempimento contabile e gestionale. Qui di seguito rimettiamo il
15 curriculum:

16 Diploma di maturità classica conseguito presso il Liceo Franchetti di Venezia – Corso di laurea Triennale – servizi
17 giuridici per l'impresa presso Università UNI e Campus. Studi di fattibilità ed analisi tecnico- gestionale – economica
18 per la riqualificazione dei servizi di ristorazione e ospitalità nel settore scolastico, sanitario, aziendale. Dal 1996: Direttore
19 all'interno di una società di ristorazione collettiva e commerciale per servizi di ristorazione in ambito aziendale,
20 ospedaliero, socio assistenziale – Dal 2000: Direttore e Responsabile d'area all'interno di una società di ristorazione
21 collettiva e commerciale per servizi di ristorazione in ambito aziendale, scolastico, ospedaliero, socio-assistenziale –
22 Dal 2006: Responsabile dei servizi all'interno di una società di ristorazione collettiva e commerciale per servizi di
23 ristorazione in ambito aziendale, ospedaliero socio- assistenziale – Dal 2008: Responsabile dei servizi di Area
24 all'interno della S.I.A.R.C. S.P.A. per i servizi di ristorazione collettiva e commerciale . Responsabile commerciale
25 dell'Area.

26 **SPECIALISTA DELLA NUTRIZIONE**

27 Verrà incaricata inoltre una dietista qualificata con più di dieci anni di esperienza nella ristorazione collettiva.
28 Competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi
29 gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari nel rispetto della normativa vigente si
30 dedicherà al: controllo del rispetto delle norme igieniche nel corso della preparazione e della distribuzione del vitto;
31 ✓ controllo dell'allestimento di diete particolari, per singoli o per gruppi di utenti; istruzione, ai fini del corretto
32 funzionamento del servizio di ristorazione, del personale di assistenza e del personale di cucina .

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

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

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

S.I.A.R.C. S.P.A.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24 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
25 settimanale di 7,5 ore cad. responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e
26 distribuzione del pasto.

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

28 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
29 settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione
30 del pasto.

31 **scuola infanzia Longobardi nr. 15 alunni circa +1 insegnante**

32 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
33 settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del
34 pasto.

35 **scuola infanzia Triparni nr. 19 alunni circa +2 insegnanti**

36 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
37 settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione
38 del pasto.

39 **scuola infanzia Sacra Famiglia nr. 80 alunni + 6 insegnanti**

40 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

1 settimanale di 7,5 ore cad. responsabili dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e
2 distribuzione del pasto.

3 **scuola infanzia Trentacapilli nr. 12 alunni +2 insegnanti**

4 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
5 settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione
6 del pasto.

7 **scuola infanzia Don Bosco nr. 28 alunni + 3 insegnanti**

8 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
9 settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del
10 pasto.

11 **scuola infanzia Montessori nr. 28 alunni + 2 insegnanti**

12 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
13 settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del
14 pasto.

15 **scuola infanzia Pennello nr. 9 alunni + 1 insegnante**

16 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
17 settimanale di 7,5 ore responsabile dell'allestimento e riassetto del refettorio, della somministrazione e distribuzione del
18 pasto.

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

20 nr. 1 (uno) cuoco 4° livello a 5 (cinque) ore gg. x 5 giorni a settimana con un monte ore settimanale di 25 ore;
21 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;
22 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.;
23 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
24 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.

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

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

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

31 **PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE**

32 L'obiettivo della SIARC S.p.A. è valorizzare il patrimonio umano mediante la predisposizione di strumenti e politiche
33 finalizzate alla crescita professionale di ciascun operatore così da ottenere i più alti livelli di qualità del servizio. Al fine
34 di giungere alla definizione degli obiettivi ed alla articolazione delle attività ed alla formulazione del Piano Formativo,
35 la SIARC S.p.A. ha svolto una specifica indagine volta alla definizione dei fabbisogni formativi del personale. È stato
36 così sviluppato un Piano formativo e di addestramento del personale addetto e che potrà essere esteso anche al
37 personale dell'Amministrazione Comunale, della Commissione mensa dei genitori ed il personale Ata statale in servizio
38 presso le scuole del territorio, sviluppato in due periodi:

39 **✦ il primo periodo comprende il primo semestre dell'appalto, in cui si forniscono agli addetti le competenze di**

1 base richieste dalle normative cogenti, dai vincoli contrattuali e dai sistemi di gestione sottoscritti su base
2 volontaria.

3 ✦ il secondo periodo comprende il secondo semestre dell'appalto, in cui le attività formative sono rivolte a
4 consolidare le conoscenze e le competenze acquisite nel primo periodo, ed accomunare le esperienze maturate. Nel
5 secondo periodo si propongono anche i corsi di aggiornamento obbligatorio previsto dalle norme cogenti.

6 Durante tutto il periodo dell'appalto, o verrà inoltre eseguito un corso sulle manovre
7 di disostruzione pediatriche per gli addetti delle mense che, con l'ausilio delle scuole
8 potrà anche essere esteso ai genitori degli alunni. Il corso annuale avrà durata minima
9 di 4 ore, sarà eseguito da personale medico e prevede l'effettuazione di esercitazioni
10 pratiche.



11 Nel primo semestre dell'appalto abbiamo previsto lo svolgimento di n. 50
12 (cinquanta) ore di attività formativa estesa a tutti i lavoratori; sempre nel primo
13 anno abbiamo previsto anche ulteriori n. 60 ore per addetti alle emergenze e primo soccorso, preposti e
14 rappresentanti dei lavoratori, e n. 4 ore di corso di disostruzione alimentare per addetti alla distribuzione.

16 Nel secondo semestre abbiamo previsto lo svolgimento di n. 48 (quarantotto) ore di attività formativa estesa a
17 tutti i lavoratori; abbiamo previsto anche ulteriori n. 8 ore per rappresentanti dei lavoratori, e n. 4 ore di corso
18 di disostruzione alimentare per addetti alla distribuzione.

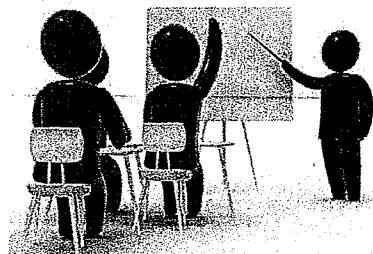
19
20 Nel primo semestre dell'appalto l'obiettivo della formazione è quello di fornire agli addetti le competenze di base
21 richieste dalle normative cogenti, dai vincoli contrattuali e dai sistemi di gestione sottoscritti su base volontaria. I
22 lavoratori saranno sottoposti alle seguenti azioni formative:

- 23 • Informazione di base. All'atto dell'assunzione tutti i lavoratori verranno coinvolti in attività informative di
24 base in materia di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro (durata minima 6 ore, per tutti i lavoratori).
- 25 • Corso per alimentaristi – Categoria A – Rischio elevato (attività che comportano manipolazione di alimenti
26 deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento,
27 distribuzione/somministrazione). Il Regolamento Comunitario n. 852 del 29 aprile 2004 prevede che gli
28 Operatori del Settore Alimentare ricevano un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare, nonché per
29 l'applicazione del sistema HACCP. (durata minima 6 ore, per tutti i lavoratori).
- 30 • Contenuti del Capitolato d'Appalto: Criteri di erogazione del servizio; Compiti e responsabilità associate alle
31 specifiche mansioni svolte; Specifiche dei menù e delle derrate; Criteri di accettazione delle derrate al
32 ricevimento; Altre specifiche di cui al Capitolato d'Appalto. (durata 4 ore, per tutti i lavoratori)
- 33 • Igiene degli alimenti, Autocontrollo e Sicurezza alimentare: Cenni di microbiologia; Alimenti deperibili e
34 non deperibili; Principali malattie trasmesse con gli alimenti; Analisi dei rischi nelle fasi di trasporto,
35 conservazione, manipolazione, somministrazione; Principi del sistema H.A.C.C.P.; La contaminazione

1 crociata; Procedure di pulizia e sanificazione. Merceologia degli alimenti: Le merci, valore nutritivo degli
2 alimenti. (durata 4 ore, per tutti i lavoratori)

3 • Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti ed effetti sul valore nutrizionale degli alimenti:
4 Aspetti nutrizionali e dietetica: Cenni di tecnologia alimentare; metodi di conservazione tradizionali, metodi di
5 conservazione tecnologici. Metodi di stoccaggio. Metodi e tecniche di
6 cottura; le macchine e le attrezzature nel centro. Aspetti nutrizionali e
7 dietetica. (durata 8 ore, per tutti i lavoratori)

8 • Addestramento sul lavoro: interventi pratici mirati alla corretta
9 effettuazione di specifiche pratiche lavorative in tutte le fasi del processo
10 di servizio (preparazione, conservazione, cottura, confezionamento,
11 veicolazione, sanificazione manuale, lavaggio meccanico, gestione rifiuti),
12 tenendo in particolare rilievo la gestione di diete speciali in relazione ad
13 allergie ed intolleranze alimentari (durata minima 8 ore, per tutti i lavoratori).



14 • Formazione sui Sistemi di gestione certificati, Sistema di Qualità e ISO 9001. Sistema Gestione Ambientale e
15 ISO 14001. Responsabilità Etica e Sociale e SA 8000. Gestione della Sicurezza e della tracciabilità alimentare:
16 le norma ISO 22000 e UNI 10854. Sistema di Gestione dell'Autocontrollo Alimentare HACCP e ISO 22005.
17 Sistema di gestione della sicurezza sul lavoro e BS 18001. Le procedure ed i sistemi gestionali adottati (durata
18 minima 6 ore, per tutti i lavoratori)

19 • Formazione sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08, Accordi Stato Regioni) rivolta ai lavoratori, si
20 svolgeranno i seguenti corsi di formazione:

- 21 ✓ Formazione generale (D. L.vo 81/2008, Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011) (durata minima
22 4 ore, per tutti i lavoratori)
23 ✓ Formazione specifica (D. L.vo 81/2008, Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011) (durata 4 ore,
24 per tutti i lavoratori);
25 ✓ Formazione per il preposto per la sicurezza (D. L.vo 81/2008, Accordo Stato Regioni del 21 dicembre
26 2011) (n. 8 ore per due addetti)
27 ✓ Addestramento addetti emergenza incendio (DM 10 marzo 1998; art. 8, co. 1, lett. b) e art. 43, co. 1,
28 lett. b) D.Lgs. n.81/2008) (durata 8 ore, per gli addetti all'emergenza incendio ed evacuazione).
29 ✓ Addestramento addetti primo soccorso (Allegato 4 del Dm Salute 15 luglio 2003, n. 388) (durata 12
30 ore, per gli addetti all'emergenza).
31 ✓ Corso per Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza. Si prevede la formazione di un RLS, della
32 durata di 32 ore.

33 • Manovre di disostruzione pediatriche: Il corso annuale avrà durata minima di 4 ore, sarà eseguito da
34 personale medico con l'effettuazione di esercitazioni pratiche, e sarà esteso a tutto il personale addetto alla
35 distribuzione nei refettori.

36 Nel secondo periodo, si prevedono delle attività formative di aggiornamento, volti a consolidare le conoscenze e le
37 competenze acquisite nel primo periodo, e accomunare le esperienze maturate. Nel secondo periodo si propongono

1 inoltre i corsi di aggiornamento obbligatorio previsto dalle norme cogenti. I temi da trattare sono:

- 2 ➤ nuove normative, risultati di attività di verifica e controllo, revisione di procedure aziendali, valutazione dei
- 3 risultati trimestrali;
- 4 ➤ interventi specifici e mirati rivolti ai lavoratori, raggruppati in base alla mansione svolta o a particolari
- 5 compiti;
- 6 ➤ aggiornamento sui rischi per la sicurezza alimentare e dei lavoratori sulla base delle emergenze registrate
- 7 (mancati infortuni, infortuni, segnalazioni, reclami, ...)

8 Nel secondo periodo si propongono inoltre i corsi di aggiornamento obbligatorio previsto dalle norme cogenti. I temi da

9 trattare sono descritti nei punti successivi

- 0 • Aggiornamento contenuti del Capitolato d'Appalto: durata 4 ore all'anno per tutti i dipendenti
- 1 • Aggiornamento e addestramento sulle procedure di igiene, tracciabilità e sicurezza alimentare: è previsto per
- 2 tutti i lavoratori, della durata di 8 ore/all'anno
- 3 • Aggiornamento e addestramento sulle procedure di HACCP: è previsto per tutti i lavoratori, della durata di 8
- 4 ore/all'anno
- 5 • Aggiornamento e addestramento sulle procedure di qualità e gestione ambientale: è previsto per tutti i
- 6 lavoratori, della durata di 8 ore/all'anno
- 7 • Aggiornamento e addestramento sulle procedure di sicurezza e salute sul lavoro (sostanze chimiche,
- 8 movimentazione carichi, scivolamenti, uso DPI): è previsto per tutti i lavoratori, della durata di 8 ore/all'anno
- 9 • Addestramento sulle macchine, con utilizzo dei relativi DPI con riferimento a: a) alle condizioni di impiego
- 0 delle attrezzature; b) alle situazioni anormali prevedibili (Art. 73 co. 5, art. 71 comma 7 del D. L.vo 81/2008)
- 1 (per tutto il personale della durata di 8 ore/all'anno)
- 2 • Aggiornamento sulle sistema di Responsabilità Sociale SA 8000: è previsto per tutti i lavoratori, della durata
- 3 di 4 ore/all'anno
- 4 • Aggiornamento RLS (D. L.vo 81/2008 art. 37 commi 10 e 11): 8 ore/anno per tutti i RLS
- 5 • Manovre di disostruzione pediatriche: Il corso annuale avrà durata minima di 4 ore, sarà eseguito da
- 6 personale medico con l'effettuazione di esercitazioni pratiche, e sarà esteso a tutto il personale addetto alla
- 7 distribuzione nei refettori.
- 8 • Aggiornamento addetti primo soccorso (Allegato 4 del Dm Salute 15 luglio 2003, n. 388): durata 4 ore
- 9 (triennali), per gli addetti all'emergenza.
- 0 • Aggiornamento corso alimentaristi: durata 4 ore ogni 3 anni, per tutti

1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

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

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

6 La forza lavoro proposta permette di gestire e controllare l'intera filiera produttiva dalla preparazione alla

7 distribuzione dei pasti garantendo, in ogni fase, elevati standard di qualità e sicurezza.

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

SIARC SPA.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Farenza Antonietta

1 seguenti livelli:

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

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

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

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

7 L'indisponibilità del personale incaricato deriva normalmente dai casi di malattia o comunque di oggettiva e giustificata
8 impossibilità a corrispondere all'incarico di lavoro assegnato. Per far fronte a tale impegno, tenuto conto del numero di
9 dipendenti in forza e dei casi di assenza per giorno di lavoro, abbiamo predisposto specifici turni di reperibilità,
0 organizzati per fascia oraria e grado di professionalità.

1 PIANO DI SANIFICAZIONE

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

9 TERMINOLOGIA UTILIZZATA (Norma UNI 10585)

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

5 Disinfezione: operazioni effettuate per ridurre il numero dei microrganismi patogeni in fase vegetativa a livelli
6 prestabiliti; Derattizzazione: operazioni effettuate per eliminare o ridurre al di sotto di una soglia prestabilita la presenza
7 di topi o ratti; Disinsettazione: operazioni effettuate per eliminare o ridurre al di sotto di una soglia prestabilita
8 la presenza di insetti o artropodi; Diserbo: operazioni effettuate per eliminare o ridurre al di sotto di una soglia prestabilita
9 erbe infestanti.
0

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").

La S.I.A.R.C. S.P.A., 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 preparazione 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 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 SUPERFICI ALIMENTARI

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 taglieri, piani di lavoro, tritacarne, affettatrici)• Portarifiuti mobili, locale o cella rifiuti	<ul style="list-style-type: none">detergenzadisinfezionedetergenzadisinfezionedeodorazione	<ul style="list-style-type: none">• la detergenza elimina i residui organici di alimenti quali amidi, grassi e proteine.• la disinfezione abbatte la carica microbica saprofitica ed elimina i potenziali batteri patogeni presenti.• Possibilità di elevate concentrazioni di microrganismi cattivi odori dovuti alla putrefazione.
SUPERFICI A MEDIO RISCHIO IGIENICO	FASI DELLA SANIFICAZIONE	COMMENTI

• Celle frigorifere	detergenza disinfezione	Non sono superfici a contatto diretto degli alimenti, ma è importante effettuare la disinfezione per prevenire la proliferazione di odori, muffe e batteri alteranti. La detergenza elimina i residui organici di alimenti (amidi, grassi e proteine) evitando l'alterazione del gusto del cibo.
• Cuocipasta, bollitori, bagnomaria, lavelli	disincrostazione detergenza	La disincrostazione garantisce il corretto funzionamento delle attrezzature, ottimizza il rendimento elettrico, elimina i cattivi odori e l'accumulo di sporcizia inorganica.
• Armadi neutri, scaffali, pensili	detergenza disinfezione	Non sono superfici a contatto diretto degli alimenti, ma è importante effettuare la disinfezione per prevenire la proliferazione di muffe e batteri alteranti.
• Cappe e filtri	detergenza	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.
SUPERFICIA BASSO RISCHIO IGIENICO (da non sottovalutare)	FASI DELLA SANIFICAZIONE	COMMENTI
• Forni trivalenti (aria, vapore, misto aria-vapore)	detergenza disincrostazione	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.
• Piastre, friggitori e cappe	detergenza	I grassi combusti sono sostanze tossiche, alterano il gusto del cibo, producono cattivi odori e sono incubatori per i microrganismi.
• Impianti aerei, porte, finestre, lampade e vetri	detergenza	La polvere, le ragnatele, il particolato sono ricettacolo e veicolo di contaminazione dell'aria e peggiorano l'igiene dei locali.
• Rivestimenti e pavimenti	detergenza	Le fughe delle piastrelle sono ricettacolo di sporcizia, microrganismi, larve di insetti e parassiti.
• Piastrelle, pilette di scarico	disinfezione	Lo sporco si deposita sul pavimento che rappresenta l'ultimo punto del processo di sanificazione.

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

1 definito "pulizia ottica" che comporta anche una contemporanea e significativa riduzione della presenza microbica.

2 I **detergenti** utilizzati sono sostanze formulate ed hanno come scopo quello di: dare bagnabilità alle superfici da pulire
3 ✓ rimuovere lo sporco organico (sporcizia, residui di alimenti, grassi, proteine, carboidrati) e inorganico (calcare, Sali
4 minerali lasciati dall'acqua) ridurre la carica microbica saprofito (generica) facilitare il risciacquo (solubilità in
5 acqua calda o fredda) interferire positivamente con la durezza dell'acqua.

6 **DISINFETTANTI**

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

11 **SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

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

18 **RIFIUTI SOLIDI INORGANICI**

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

22 **RIFIUTI ORGANICI / URBANI**

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

27 **PIANO DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

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

33 Risulta quindi fondamentale operare nel seguente modo:

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

38 In aggiunta a queste precauzioni La S.I.A.R.C. si rivolgerà ad una ditta specializzata e certificata per far eseguire un
39 adeguato programma di disinfestazione e di monitoraggio attraverso un sistema permanente di rilevamento che mira
40 all'individuazione, valutazione ed eliminazione delle cause connesse al rischio di contaminazione.

41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
1000