

SINTESI ANALITICA DELLE ATTIVITA' DA MONITORARE E/O OGGETTO DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO - (ALLEGATO A)

CAPO	TITOLO	ARTICOLO	TITOLO	DESCRIZIONE	COMUNE	SOCIETA' CONTROLLO	ATS
2	1	27	Tipologia del servizio di ristorazione	In tutti i refettori il servizio dovrà essere effettuato con piatti di ceramica, posate in acciaio, bicchieri in vetro infrangibile tovagliette e tovaglioli di carta. In caso di pasti trasportati la consegna deve avvenire non oltre 20 minuti prima dell'inizio della distribuzione. L' Impresa deve provvedere allo sbarazzo e pulizia dei locali lavaggio e ritiro contenitori, stoccaggio e smaltimento rifiuti.	X	X	
2	2	32	Standar quali/quantitativi dei pasti	L'I.C. deve per la preparazione dei pasti adeguarsi al menù descritto nello specifico documento, alle grammature indicate nelle tabelle, ai requisiti quantitativi e qualitativi e microbiologici delle derrate. (In caso di gita su richiesta del Comune il pasto previsto dal menù deve essere sostituito con un pasto al sacco)	X	X	X
2	2	34	Diete speciali, diete in bianco, diete religiose e culturali	L'I.C. ha il compito di predisporre le diete speciali, diete in bianco, diete religiose e culturali in base alle disposizioni ATS	X	X	X
2	2	35	Modifiche al menù	Le modifiche al menù devono essere concordate tra le parti	X	X	
2	3	37	Fornitura prodotti alimentari	L'I.C. deve rivolgersi a fornitori che possono certificare la qualità dei prodotti e su richiesta del Comune, l'impresa deve fornire le necessarie certificazioni di qualità. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi	X	X	X
2	3	38	Piano degli approvvigionamenti	L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un piano prestabilito in funzione del menù e delle capacità di stoccaggio dei frigoriferi del magazzino dei centri di cottura. Tale piano deve essere presentato al Comune all'inizio di ogni anno scolastico	X	X	
2	3	39	Applicazione sistema di Autocontrollo igienico sanitario	Verificare il sistema di autocontrollo igienico sanitario nei centri di cottura e nei punti di distribuzione pasti (documentabile con manuale e con i piani di Autocontrollo, le schede di registrazione e le check list che devono essere a disposizione per controlli e verifiche)	X	X	X
2	3	40	Temperature	Il Comune deve controllare il rispetto dei tempi e delle temperature indicate dalla normativa per la distribuzione, conservazione, cottura e riscaldamento degli alimenti	X	X	X
2	3	41	Conservazione dei campioni e analisi di campionatura	Al fine di individuare velocemente cause di infezioni, intossicazione l'I.C. deve prelevare giornalmente in ogni centro cottura e in ogni refettorio almeno 150 grammi di ciascuna preparazione e di ogni cottura che devono essere riposti in contenitori e conservati in frigo per le 72 ore successive (il Comune può chiedere in qualsiasi momento certificati di analisi di particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta e igienicamente ineccepibili)	X	X	
2	4	42	Modalità di confezionamento e trasporto	I pasti devono essere confezionati presso i centri di cottura. L'impresa deve provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo con due automezzi in possesso delle autorizzazioni sanitarie e devono essere facilmente lavabili e sottoposti a sanificazione con scadenza settimanale (prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati i dati identificativi degli automezzi e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienica sanitaria al trasporto di alimenti)	X	X	
2	4	43	Contenitori	I pasti devono essere trasportati in idonei contenitori termici che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione	X	X	X
2	5	44	Distribuzione dei pasti	L'I.C. deve provvedere alla distribuzione dei pasti con proprio personale debitamente formato. Il personale deve rispettare, nello svolgere tale attività, alle prescrizioni indicate nel capitolato	X	X	X
2	5	45	Utilizzo materiali ed attrezzature	Per la distribuzione il personale deve utilizzare i tovaglioli di carta, le tovagliette, monouso e i vassoi, i piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro infrangibile già esistenti e alla fornitura. Il materiale monouso è consentito solo dove non è presente la sala lavaggio, o in caso di impossibilità di utilizzare lavastoviglie per guasti temporanei con l'obbligo di darne comunicazione al Comune	X	X	
2	6	46	Sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	L'I.C. ha l'obbligo di provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria di locali adibiti a cucina, refettorio, servizi igienici annessi alle strutture, di tutte le attrezzature e degli spazi esterni utilizzati per il transito e per il deposito. Il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione cottura e distribuzione. Gli interventi devono essere effettuati da personale qualificato e lontano dalla produzione dei pasti con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni degli alimenti e rispettando le norme di sicurezza. La lotta contro i roditori e gli scarafaggi deve prevedere un monitoraggio costante e semestralmente la disinfestazione completa degli ambienti dei centri di cottura e dei centri di distribuzione. Per quanto riguarda la lotta contro gli insetti volanti e striscianti nei mesi di aprile e maggio deve essere effettuato un ciclo di trattamenti preventivi con insetticida a base di piretro. I prodotti che devono essere utilizzati devono essere concordati con gli uffici comunali o ATS. I trattamenti devono essere effettuati secondo un programma definito all'inizio dell'a.s. e ogni qualvolta se ne presenti la necessità l'impresa deve fornire al Comune gli attestati degli interventi fatti.	X	X	X

2	6	47	Materiale di pulizia	L'I.C. deve presentare la seguente documentazione: elenco e schede tecniche di tutti i prodotti che intende utilizzare, copia valutazione ATS in merito ai prodotti, da produrre annualmente su richiesta e piano delle pulizie.	x	x	x
2	6	48	Rimozione dei rifiuti solidi e speciali	La raccolta differenziata deve essere svolta dall'impresa secondo il regolamento comunale. L'impresa deve provvedere a sistemare a bordo strada i rifiuti solidi urbani dai punti di conferimento	x	x	
2	7	49	Diritto di controllo del Comune	Il Comune ha la facoltà in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune procedere a controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle disposizioni previste nel contratto. I controlli possono essere svolti dal Comune, o affidati ad una società esterna qualificata o da rappresentanti degli utilizzatori (commissione mensa) L'impresa ha l'obbligo di fornire tutta la collaborazione e tutti i documenti necessari.	x	x	
2	7	50	Tipologia dei controlli	Il Comune può effettuare le ispezioni nei centri di cottura e ai punti di distribuzione e controllare: le condizioni igieniche dei locali, attrezzature utensili, impianti; le procedure di sanificazione, gli interventi di manutenzione, il personale, le caratteristiche quali/quantitative delle derrate; le modalità di conservazione degli alimenti; le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti. Il controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche, deve riguardare almeno dieci pasti. I controlli possono essere generici, a vista, ma anche analitici ed in questo caso i tecnici incaricati dal Comune effettuano prelievi di campioni alimentari e non, successivamente sottoposti ad analisi.	x	x	x
2	7	51	Blocco delle derrate	I tecnici incaricati possono dar luogo al blocco delle derrate se lo ritengono opportuno per motivi di igiene sicurezza o non corrispondenza delle caratteristiche merceologiche.	x	x	
2	7	52	Rilievi tecnici e contestazioni	Quando non formalizzate immediatamente sul posto dai controllori, il Comune invia formale contestazione all'impresa. I controllori possono fissare per l'impresa immediatamente o successivamente eventuali prescrizioni e fissare un termine per la loro realizzazione	x	x	x
2	8	59	Formazione	I corsi di formazione previsti dalla normativa devono essere garantiti a tutto il personale. Presso ogni centro cottura deve essere presente un registro con indicati i corsi di formazione	x	x	x
2	9	61	Controllo dell'igiene e della salute	Il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti deve aver partecipato agli eventi formativi previsti dalla normativa. Il Comune può richiedere di sottoporre gli addetti ad analisi per la ricerca di enterobatteri, patogeni e stafilococchi.	x	x	x
2	9	62	Rispetto della normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro	L'I.C. deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni. L'impresa deve produrre la seguente documentazione: Documento valutazione rischi, registro infortuni, registro con i corsi di formazione, oggetto e durata dell'evento, nominativo dei docenti, nominativo dei partecipanti, copia di eventuali prove scritte attestanti il conseguimento delle competenze.	x	x	x
2	9	63	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	L'I.C. deve predisporre a proprie spese il piano della sicurezza per le attività da esse svolte in tutte le strutture affidate	x	x	
2	9	64	Piano di evacuazione	L'I.C. deve predisporre e presentare prima dell'avvio dell'attività un piano di allontanamento repentino per ogni struttura ad essa affidata	x	x	
2	9	66	Norme di sicurezza nell'uso e conservazione dei sanificanti	Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti. La conservazione dei prodotti sanificanti deve avvenire in un luogo differente rispetto al magazzino dei prodotti alimentari, deperibili e non deperibili e debitamente segnalato.	x	x	x
2	9	67	Documento unico di valutazione	Il documento unico di valutazione è necessario in base alle normative vigenti per la presenza di altro personale e/o altri soggetti incaricati.	x	x	
3	1	68	Gestione delle strutture	E' necessario mantenere le strutture e le attrezzature in perfetta efficienza. L'I.C. è incaricata della manutenzione e conduzione delle attrezzature, impianti e strutture.	x	x	x
3	1	70	Rilevazione sulle strutture ai fini delle autorizzazioni ATS-NOP-VVF	L'impresa deve intervenire a proprie spese quando gli organismi di controllo richiedano lavori alle strutture.	x	x	x
3	1	73	Attrezzature, impianti e locali del Comune a disposizione	Il Comune concede in uso gratuito all'I.C. (con dettagliato verbale) le strutture con impianti, arredi e attrezzature con la responsabilità da parte di quest'ultima di procedere alla conservazione e custodia di tutti i beni. L'impresa deve provvedere senza nulla chiedere al Comune alle necessarie modifiche in merito alle attrezzature presenti quando ciò derivi da obblighi imposti per legge o da atti dell'ATS	x	x	x

3	2	74	Manutenzione attrezzature e impianti	L'I.C. è tenuta a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali presenti nei centri cottura e di distribuzione. L'Impresa ha l'obbligo di eseguire trimestralmente gli interventi di manutenzione ordinaria con il rilascio di certificato comprovante tali interventi rilasciato dalla ditta idonea; anche gli interventi straordinari dovranno essere comprovati da certificati. Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere effettuati a settembre, a gennaio e ad aprile. Gli interventi di tinteggiatura dovranno essere realizzati ogni due anni o a seguito di eventuali prescrizioni ATS. Sono a carico dell'impresa le verifiche e i controlli periodici obbligatori x legge quindi è necessario tenere gli appositi "registri dei controlli" a disposizione delle Autorità in caso di sopralluogo (ATS-VVF -Comune) e l'impresa deve consegnare entro 15 giorni dall'avvenuta manutenzione copia del Registro al Comune al fine di mantenere aggiornato il Registro Generale dei Controlli. L'Impresa ha l'onere di eseguire gli interventi ordinari e straordinari di riparazione di pavimenti, pareti e soffitti e degli impianti, tinteggiature dei locali adibiti a cucina. L'Impresa deve consegnare al Comune tutte le certificazioni, complete e sottoscritte in originale dal personale incaricato qualora venissero eseguiti interventi sulle linee gas, elettriche e idro-termo-sanitarie	x	x	x
3	2	75	Sostituzione di attrezzature, arredi e materiale	Le attrezzature di proprietà del comune potranno essere sostituiti solo a seguito di certificazione della ditta incaricata che attesti la non convenienza della riparazione. Dopo l'accertamento degli uffici comunali, l'impresa deve provvedere allo smaltimento dell'attrezzatura con relativa emissione di certificato di avvenuta dismissione. L'impresa deve sostenere l'onere necessario alla posa, montaggio e attivazione di ogni attrezzatura; la sostituzione degli arredi e del materiale di rapido consumo che si è deteriorato o che risulta mancante.	x	x	
3	2	76	Svolgimento delle attività di manutenzione e sostituzione	Per tutte le attività previste sulle attrezzature è sufficiente una comunicazione agli uffici comunali per quanto riguarda i cambiamenti delle opere murarie e degli impianti tecnologici, possono essere effettuati dall'impresa solo previa autorizzazione del Comune L'impresa si deve fare carico di redigere la documentazione relativa alle strutture e alle attività realizzate necessaria al fine dell'adeguamento delle pratiche che richiedono l'autorizzazione da parte di organi esterni (ASL-VVF)	x	x	
3	2	77	Verifica periodica di attrezzature, impianti e locali	In qualunque momento e comunque alla fine o all'avvio di ogni anno scolastico le parti provvedono alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che alle eventuali mancanze l'impresa sopperisce con la sostituzione entro 20 giorni dal riscontro. Alla fine di ogni anno scolastico l'impresa deve far pervenire in Comune un inventario completo delle attrezzature disponibili in uso gratuito e proprie e un check-up degli interventi effettuati. L'impresa deve eseguire semestralmente manutenzione, collaudo, sostituzione qualora necessario dei presidi di sicurezza e antincendio presenti presso i locali concessi in uso.	x	x	
3	3	85	Collaudo attrezzature ed impianti	L'I.T. dovrà fornire al Comune tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature e degli impianti forniti durante l'esecuzione del contratto	x	x	