Città di Sassuolo

Comune di Sassuolo
Servizio Istruzione

Via Caduti sul lavoro 1 - 41049 Sassuolo
Telefono 0536 880691
pubblica_istruzione@comune.sassuolo.mo.it

Prot. N. (vedi segnatura laterale)

Spett. le Dussmann Service Srl
Pec: filialeadriatica@pec.dussmann.it

E p.c. Dirigente scolastica del
1^ comprensivo di Sassuolo

OGGETTO: APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SASSUOLO – CIG:972083814° AUTORIZZAZIONE RIORGANIZZAZIONE PROVVISORIA SERVIZIO MENSA PER LAVORI IN MENSA DAL 26 AL 28 FEBBRAIO.

A seguito della comunicazione di S.G.P. in merito all'intervento previsto per l'apertura della porta di collegamento della mensa presso la scuola S. Agostino che renderà provvisoriamente inagibili i locali della mensa per le giornate del 26-27-28 Febbraio, si rende necessaria la riorganizzazione del servizio mensa presso la scuola S. Agostino come segue (ai sensi dell'art. 1 c.4 lett.b[1] del C.d.O):

- apparecchiatura, distribuzione pasti in classe e sparecchiatura per la scuola primaria : n. 13 classi (n. 9 al piano I e n. 4 al piano terra);

La ditta dovrà in particolare provvedere all'organizzazione della somministrazione secondo le modalità definite dall'art.1 c.4 lettera d[2] del C.d.O.

---

[1] b). ....
Per esigenze di servizio è, inoltre facoltà del Comune, richiedere che i pasti vengano prodotti, confezionati ed eventualmente distribuiti in doppio turno, nelle classi (con eventuale distribuzione nei vassoi) o temporaneamente, per parte dei plessi scolastici indicati, in multiporzione precondita (primi piatti e verdure) o in mono porzione senza aumenti rispetto al prezzo unitario di aggiudicazione e nel puntuale rispetto degli orari dei pasti di cui all'allegato 4.

[2] d) organizzazione e realizzazione della somministrazione dei pasti ai bambini e agli adulti in tutte le scuole (ad eccezione del Nido d'infanzia) come meglio specificato nell'allegato 1). Il servizio di somministrazione consiste nello svolgimento dei seguenti compiti:
- predisposizione del refettorio o degli spazi destinati al consumo del pasto: apparecchiatura dei tavoli con tovaglie monouso, tovagliette o vassoi, sistemazione del corredo di tavola (dotazione iniziale allegato 7);
- ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione, controllo della corrispondenza tra i pasti/DIETE prenotati e quelli ricevuti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi, rilevamento temperatura, tenuta della documentazione relativa, secondo quanto indicato nel Manuale HACCP della ditta, ed eventuali preparazioni finali dei pasti (es. miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc). La miscelazione di pietanze e condimenti avviene presso i singoli terminali di distribuzione, a cura del personale addetto.

Città di Sassuolo

Comune di Sassuolo
Servizio Istruzione

Via Caduti sul lavoro 1 - 41049 Sassuolo
Telefono 0536 880691
pubblica_istruzione@comune.sassuolo.mo.it

Il Direttore del Settore
I Servizi per la Persona
Dott.ssa Giuseppina Mazzarella

- distribuzione agli utenti, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi nonché dell'acqua in caraffa dove sono presenti le colonnine per la distribuzione di acqua microfiltrata. Nei terminali dove non sono presenti le colonnine di acqua microfiltrata sarà cura dell'aggiudicatario fornire, per la distribuzione, acqua in bottiglia da 1,5 litri/bottiglietta da ½ litro. Qualora l'amministrazione ravvisi la necessità, anche per periodi limitati, di somministrazione di acqua in bottiglia la ditta aggiudicataria è tenuta, su richiesta espressa del committente, a fornire bottiglie/bottigliette senza costi aggiuntivi al prezzo del pasto. Il rapporto tra il numero di operatori a carico della ditta addetti alla somministrazione dei pasti ed il numero totale di commensali (adulti e bambini) come previsto, sulla base delle medie giornaliere presunte nell'allegato 1 non deve essere di norma inferiore a 1/50.
- Le stoviglie devono essere sanificate nella lavastoviglie in dotazione presso ciascun terminale pasto. Nei plessi dove non sono presenti le lavastoviglie è necessario sanificare le stoviglie presso altro plesso dove è presente la lavastoviglie o presso il CPU. Non è consentito usare materiale a perdere in plastica, in conformità al D.Lgs. 8 novembre 2021, n. 196 (attuazione in Italia della Direttiva (UE) 2019/904, nota anche come "Direttiva SUP"Single Use Plastic)
- sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, con adeguati prodotti. E' richiesto il posizionamento delle sedie sui tavoli per consentire al personale scolastico la pulitura dei pavimenti in tutte le sezioni di scuola dell'infanzia e in tutti i refettori delle scuole primarie e secondarie di primo grado ivi comprese le aule o laboratori eventualmente utilizzati per la refezione. La Ditta deve garantire l'accurata pulizia delle attrezzature utilizzate per la refezione e dei terminali pasto. Le Operazioni di pulizia comprendono anche la gestione dei rifiuti, consistenti nella raccolta differenziata degli stessi, acquisto dei relativi sacchi e smaltimento nei cassonetti esterni (dove presenti) alle sedi di refezione e ai centri pasti comunali. Ogni rifiuto deve essere allontanato dal refettorio o dalla zona di ricevimento pasto e posto nella zona di rimozione definitiva. I recipienti contenenti i rifiuti devono essere lavati quotidianamente e prima del loro ritiro.