

- Quali sono le prestazioni oggetto del servizio?

Preliminarmente si precisa che non sono, in ogni caso, considerati subappalti le commesse date dall'Impresa ad altre imprese per l'approvvigionamento di tutto quanto necessita per la preparazione ed il confezionamento del pasto.

Sono a carico dell'Impresa le seguenti prestazioni:

- l'approvvigionamento presso aziende qualificate dei generi alimentari;
- il trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed il relativo stoccaggio;
- il confezionamento, la cottura e la distribuzione dei pasti;
- il riassetto, la pulizia e il lavaggio del pentolame e delle stoviglie, delle attrezzature, degli arredi nonché dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio compresi quelli ove avviene il consumo, utilizzando prodotti idonei e assolutamente privi di tossicità;
- il riassetto, la pulizia dei servizi igienici ad uso del personale addetto alla ristorazione provvedendo nel contempo alla fornitura di materiale igienico-sanitario;
- il riassetto, la pulizia dei servizi igienici, se presenti nei locali mensa, ad uso degli utenti provvedendo nel contempo alla fornitura di materiale igienico-sanitario (carta igienica, sapone lavamani, asciugamani usa e getta, igienizzatori);
- la disinfezione, la disinfestazione e la derattizzazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, compresi quelli dove avviene il consumo, utilizzando prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità, secondo il Piano di Sanificazione ambientale presentato dall'Impresa in sede di offerta;
- i detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie utilizzando prodotti idonei e assolutamente privi di tossicità;
- il materiale e le attrezzature necessarie per le operazioni di pulizia;
- la fornitura di stoviglie e posateria in plastica per l'eventuale temporaneo mancato funzionamento della lavastoviglie;

- i tovaglioli, le tovaglie o i coprivassoi di carta usa e getta;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature da cucina;
- interventi di pulizia e mantenimento della vasca di intrappolamento grassi alimentari, con cadenza almeno semestrale;
- la raccolta, la classificazione, la cernita, il trasporto e lo smaltimento, in conformità alla normativa vigente, per i vari tipi di rifiuti che dovranno essere temporaneamente depositati in appositi luoghi differenziati. Per i rifiuti urbani potranno essere utilizzati i contenitori già predisposti per il Comando di riferimento, mentre per i restanti rifiuti della cucina l'Impresa provvederà in proprio;
- i materiali di consumo e gli indumenti del personale;
- la formazione del personale addetto che si intenderà impiegare nell'appalto, in ottemperanza alle vigenti normative sulla sicurezza e igiene del lavoro.

– È ancora valida la certificazione rilasciata a fronte della norma ISO 9001:2008?

Per tutti i 3 anni successivi alla data di pubblicazione del 15.09.2015 della norma ISO 9001:2015 saranno valide sia certificazioni emesse a fronte della ISO 9001:2008, sia le certificazioni emesse a fronte delle nuove ISO 9001:2015.

Solo dopo 3 anni dalla pubblicazione delle ISO 9001:2015 le certificazioni accreditate emesse a fronte delle ISO 9001:2008 non saranno più valide.

La data di scadenza delle certificazioni ISO 9001:2008 emesse durante il periodo di transizione dovrà corrispondere alla fine del periodo di transizione di tre anni.

(Fonte: <http://www.accredia.it/> Dipartimento di Certificazione e Ispezione Accredia - Circolare n. 13/2015: Transizione alla norma ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015 delle certificazioni emesse sotto accreditamento ACCREDIA).