



COMUNE DI FOGLIZZO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 1 SETTEMBRE 2019 – 30 GIUGNO 2022

ALLEGATO A

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI E DEL SERVIZIO

Introduzione.

La conservazione e il trattamento dei prodotti devono rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Tutte le preparazioni nelle diverse fasi devono osservare "le buone norme di produzione" (GMP).

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore. La ditta aggiudicataria deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologie di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- consegnare ai refettori le verdure da consumare crude perfettamente lavate e pronte all'uso. Si segnala che spesso le verdure crude sono più gradite di quelle cotte;
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, nel rispetto dei tempi di conservazione delle uova di categoria extra, cioè non oltre una settimana dalla data di imballaggio o nove giorni dalla data di deposizione delle uova.

Le uova devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

1. Conservazione dei prodotti

La conservazione e lo stoccaggio dei prodotti devono essere effettuati in conformità alle seguenti disposizioni:

- Lo stoccaggio dei prodotti deve avvenire in ambienti freschi e asciutti.
- Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, pertanto, una volta aperte e parte del contenuto utilizzata nella lavorazione, si deve avere cura di travasare la quota

- eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere bene la confezione originale.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo e, per facilitare questo, si devono sistemare le scorte sugli scaffali, posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto rispetto a quelli a scadenza più prossima.
 - Tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo commerciale.
 - Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.
 - Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e da poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
 - Tutti prodotti devono essere sollevati da terra almeno a un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
 - L'acqua in bottiglie "PET", va conservata in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici e, dalla luce diretta.
 - I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi, devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero, congelatore o cella al momento della consegna per la loro conservazione.
 - Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.
 - Le carni, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
 - E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
 - Non introdurre nelle celle frigorifero, alimenti in modo promiscuo, (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo), in alternativa proteggerli con opportuna copertura.
 - E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

2. Tecnologie, manipolazione e cottura delle derrate

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- Gli alimenti crudi e cotti a base di carni bianche e rosse, devono essere preparati su piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure, tali lavorazioni devono avvenire in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso e alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di guanti e mascherine monouso.
- La temperatura delle pietanze fredde e da servirsi fredde deve essere compresa tra 1°C e 10°C .
- I piatti freddi devono essere mantenuti opportunamente protetti con idonei materiali ad uso alimentare.
- Il prodotto ittico congelato, dopo scongelamento, va sottoposto a cottura tempestivamente
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un

- serbatoio di germi e infestanti che potrebbero diffondersi negli ambienti di preparazione, contaminando cibi o attrezzature.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata. La carne deve essere macinata nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene la cottura nei casi in cui essa sia effettuata in anticipo e solo per quei prodotti autorizzati.
 - Per tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalle norme vigenti.
 - Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
 - Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.
 - I legumi secchi devono essere sottoposti ad ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
 - Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e, comunque, evitando la precottura;
 - Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
 - La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno + 75°C, per un tempo sufficiente alla soppressione di eventuali germi patogeni.
 - Sono assolutamente vietati i ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
 - E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione con acqua.
 - Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione. Tali formaggio devono rispettare i tempi minimi di stagionatura indicati dai consorzi di tutela per i prodotti tipici, secondo la normativa vigente. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare olio extravergine di oliva.
 - I prodotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.
 - E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

3. Preparazione, cottura dei pasti e confezionamento.

La preparazione e la cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legame caldo. E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura. Gli alimenti utilizzati devono essere preparati nella quantità e secondo le tabelle dietetiche relative ai menù approvati dal Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. competente, di cui agli [allegati C e D](#) del Capitolato speciale d'appalto.

- I cibi non appena cotti saranno immessi in appositi contenitori termici.
- il confezionamento delle derrate dovrà essere effettuato secondo le vigenti normative e in buone condizioni igieniche;
- in caso ciò sia necessario, il centro deve essere attrezzato di apposite attrezzature/macchine per il rapido ripristino delle temperature prescritte dalla legge per ciascuna tipologia di alimenti;

Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

La frutta dovrà essere accuratamente lavata e asciugata.

I pasti preparati, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo devono rispondere alle normative vigenti.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

4. Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti preparati in legume caldo devono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste. Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni (previa registrazione dell'impresa adibita al trasporto dei prodotti alimentari e comunicazione dell'utilizzo degli automezzi impiegati per il trasporto, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 65° C per i pasti caldi e non superiore ai 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

I pasti saranno trasportati in orario utile per la loro consumazione. Nella predisposizione del servizio ci si dovrà attenere scrupolosamente alle seguenti norme:

- a) mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino all'apertura per dare inizio alla distribuzione;
- b) mantenere, per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore ai 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- c) inviare il formaggio parmigiano reggiano alle scuole nelle quantità necessarie agli utenti presenti;
- d) inviare alle scuole la giusta quantità di olio extravergine di oliva, sale fino con cui condire gli ortaggi.

5. Assistenza

L'assistenza al servizio mensa dovrà assicurare:

- _ ricevimento dei pasti;
- _ predisposizione dei refettori;
- _ predisposizione dei tavoli;
- _ scodellamento e distribuzione di pasti;
- _ ordinaria vigilanza e assistenza degli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze, salvo il ruolo prioritario delle insegnanti nella vigilanza.
- _ lavaggio e sanificazione delle stoviglie.
- _ gestione dei rifiuti
- _ pulizia e riordino dei locali.

Foglizzo _____

Il Segretario Comunale
Dott.ssa Clelia Paola Vigorito