Città di Aprilia

III Settore

CIG. 7416239A05

PROCEDURA DI GARA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO DEL TERRITORIO DEL COMUNE DI APRILIA - LT

ALLEGATO II

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

SOMMARIO

CAPITOLO 1 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI 3

CAPITOLO 2 - FASE DI PREPARAZIONE E COTTURA 4

CAPITOLO 3 - CONFEZIONAMENTO IN MULTIPORZIONE 5

CAPITOLO 4 - CONFEZIONAMENTO IN MONOPORZIONE 6

CAPITOLO 5 - TRASPORTO 6

Art. 5.1 - CONTENITORE ISOTERMICO PER TRASPORTO ALIMENTI 6

Art. 5.2 - FASE DI TRASPORTO AI TERMINALI DI CONSUMO 7

Art. 5.3 - GASTRONORM 7

CAPITOLO 6 - ALLESTIMENTO DEI TERMINALI DI CONSUMO 7

CAPITOLO 7 - FASE DI DISTRIBUZIONE NEI TERMINALI DI CONSUMO ... 8

CAPITOLO 8 - CONDIMENTI 9

CAPITOLO 9 - PULIZIA DEI LOCALI ED ATTREZZATURE 9

CAPITOLO 10 - PROCEDURE DI SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI .. 10

CAPITOLO 11 - MODALITÀ DI ALLESTIMENTO DEI CESTINI FREDDI 11

CAPITOLO 12 - GESTIONE DIETE SPECIALI CON RISCHIO ALLERGIE/INTOLLERANZE 11

CAPITOLO 1 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.

•Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.

•I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

•Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o ri confezionati accuratamente, con etichetta identificativa, con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi.

•La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC (tempo minimo di conservazione) più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FIFO- First in, First out).

•Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.

•Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

•Il pesce surgelato deve essere tolto dal cartone e posto in ulteriori buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta e la data di scadenza.

•I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

•I prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

•Le uova devono essere conservate nel ripiano basso del frigorifero.

•I prodotti ortofrutticoli devono essere tolti dalle confezioni originali e posti in altri idonei contenitori avendo cura di apporvi la relativa etichetta. Sarà cura del personale dell'IA allegare alla copia del Documento di Trasporto un'etichetta per ogni tipologia di alimento.

•È vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori e/o imballaggi utilizzati durante il trasporto.

•I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato tecnico III, compresi quelli per i quali è decorso il TMC (tempo minimo di conservazione), devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che deve essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati.

•I prodotti scaduti devono essere immediatamente eliminati.

CAPITOLO 2 - FASE DI PREPARAZIONE E COTTURA

•Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure, della pasta all'uovo e pasta all'uovo ripiena.

•I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.

•Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento.

•Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato.

•Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

•Le cotture dovranno essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.

•Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

•Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

•La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo.

•Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.

•Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

•La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

•I legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore, ad eccezione delle lenticchie.

•I primi devono essere prodotti in modo espresso.

•In caso di doppi turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti.

•Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

•Sono vietate le fritture.

•E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.

•Per la cottura della frittata, laddove fattibile, si potrà utilizzare una padella antiaderente.

•Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria deve essere tenuto in funzione.

•La frutta e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo.

•La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

•La cottura di carni, pollame e pesce deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75° C.

•Gli arrosti a fine cottura dovranno essere riposti in appositi mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi, fino al momento del taglio e della distribuzione.

•Tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.

•Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

CAPITOLO 3 - CONFEZIONAMENTO IN MULTIPORZIONE

I pasti multiporzione dovranno essere confezionati in contenitori multiporzione in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica o comunque tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a + 65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a + 10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a + 4°C.

I singoli componenti del pasto multiporzione dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la

pietanza e per i contorni) con indicazione, all'esterno dei contenitori stessi, della scuola di destinazione e del contenuto. In particolare, i risotti andranno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi.

L'amministrazione comunale potrà controllare la temperatura dei pasti in somministrazione, in occasione dei controlli ispettivi, con l'utilizzo di appositi termometri.

Il pane, la frutta, dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

CAPITOLO 4 - CONFEZIONAMENTO IN MONOPORZIONE

Il pasto, destinato al consumo in terminali con strutture non adeguate allo sporzionamento e per le dite speciali, dovrà essere confezionato in vaschetta monoporzione in polipropilene o altro materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei Gastro Norma; chiudibile con pellicola idonea per venire a contatto con gli alimenti o con coperchio dello stesso materiale della vaschetta.

CAPITOLO 5 - TRASPORTO

Art. 5.1 -CONTENITORE ISOTERMICO PER TRASPORTO ALIMENTI

A) ISOTERMICO IN POLIPROPILENE/POLIETILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato, o termoregolabile. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici per agevolare il trasporto. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

B) CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti ad intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta, isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli.

Art. 5.2 -FASE DI TRASPORTO AI TERMINALI DI CONSUMO

•I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

•Le differenti pietanze previste dal menù devono essere conservate in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda differentemente.

•Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva o burro laddove espressamente previsto nelle ricette.

•Altrettanto dicasi per i contorni freddi (come le insalate) per i quali l'IA dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto, limone.

•Per le altre preparazioni dovranno essere usati i gastronorm.

•La frutta, preventivamente lavata, deve essere trasportata in gastronorm con coperchio.

•Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

Art. 5.3 -GASTRONORM

Contenitore in acciaio inox GN, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi. Altezza 7 – 10 – 15 – 20 cm.

CAPITOLO 6 - ALLESTIMENTO DEI TERMINALI DI CONSUMO

•Pulizia e sanificazione dei tavoli prima dell'allestimento per il pranzo, laddove il refettorio è anche ad uso didattico;

•Tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici;

• Piatti in plastica.

•Posate, se monouso di provata qualità.

•Bicchieri in plastica, con sottobicchiere o altro sistema anti capovolgimento, se a perdere;

Laddove sia possibile (esempio cucine dotate di lavastoviglie) potrà essere organizzato il servizio con posate, piatti e bicchieri lavabili. I Piatti e i bicchieri dovranno essere infrangili a garanzia di sicurezza degli utenti.

•Per l'acqua:

-Brocche per contenere l'acqua (se potabilizzata) capienti tanto da garantire la disponibilità di ml 500 per ogni utente. Le brocche dell'acqua devono essere vuotate e riempite, fra un turno e l'altro.

-Qualora per esigenze igienico sanitarie e/o tecniche venga richiesta la fornitura di acqua minerale in bottiglia e/o di sorgente in boccioni in policarbonato. Questa dovrà essere servita in modo da garantire ml 500 a utente.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'IA e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'IA dovrà assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato nella distribuzione e consumo, attraverso l'utilizzo di lavastoviglie presso il proprio CC.

PREVEDERE UTILIZZO DI POSATE.

CAPITOLO 7 - FASE DI DISTRIBUZIONE NEI TERMINALI DI CONSUMO

•La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto.

•Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione secondo quanto indicato nelle ricette. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto.

•E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.

•I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. E' tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra una pietanza e l'altra.

•La frutta dovrà essere sbucciata prima della somministrazione agli utenti dal personale addetto utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

•Il secchio per le pulizie non può essere riempito di detersivo e acqua prima dell'inizio di distribuzione dei pasti.

•Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

•La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire.

•Il personale addetto alla distribuzione deve essere dotato di idonea divisa.

•Il personale in servizio presso i plessi scolastici deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino. E' vietato utilizzare i carrelli neutri per il servizio in dotazione per il trasporto all'esterno dei rifiuti. L'IA dovrà fornire in tutti i plessi

scolastici dei carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti. Inoltre lo stesso personale dovrà utilizzare gli utensili presenti con cura e attenzione, evitando rotture di bicchieri e piatti determinate da imperizia o cattiva gestione.

•Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

•La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati e graduati che permettano la precisa

porzionatura del piatto.

CAPITOLO 8 - CONDIMENTI

Presso ciascun terminale di consumo dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle pietanze, quali olio extra vergine di oliva, sale fino, succo di limone, e di formaggio grattugiato (parmigiano, grana padano) per il condimento dei primi (se previsto nella ricetta).

Il personale addetto allo sporzionamento dovrà verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali e, se necessario, dovrà provvedere a riguardo.

CAPITOLO 9 - PULIZIA DEI LOCALI ED ATTREZZATURE

L'IA è tenuta a provvedere:

a) Sparecchio;
b) Lavaggio e sanificazione dei tavoli;
c) Pulizia degli arredi;
d) Capovolgimento delle sedie sui tavoli (laddove il refettorio è di esclusivo utilizzo per il consumo dei pasti);
e) Spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
f) Lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati; loro conservazione in armadi dedicati solo ed esclusivamente ad essi;
g) Pulizia locali cucina, locali sporzionamento pertinenze e locali funzionalmente annessi;
h) Ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio che avverrà o presso i terminali di consumo o presso il centro di cottura dell'I.A;
i) Pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
j) Lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'IA deve provvedere a:

k) Sparecchio dei tavoli;
l) Effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;

m) Apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola destinando a tali operazioni un numero adeguato di unità di personale.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale addetto secondo le indicazioni fonite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti della sanificazione utilizzati dovranno essere ad alta biodegradabilità conformi alla vigente normativa che qui si intende tutta richiamata.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in un locale apposito chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. E' vietato l'uso di confezioni non originali per liquidi di pulizia (es. bottiglie di acqua minerale). Di tutti i prodotti la ditta deve trasmettere alla SA le schede tecniche di sicurezza e, se richieste, le campionature. La SA si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

Al termine delle operazioni di distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere ripulite di ogni residuo.

Deve essere particolarmente curata la pulizia delle attrezzature con detergenti e disinfettanti specifici per superfici a contatto con alimenti, che non lascino tracce e odori residui. I banchi, contenitori sia termici che non, nonché tutti i locali destinati alla refezione dovranno essere costantemente e giornalmente puliti.

Le registrazioni degli interventi di pulizia svolti dovranno essere tenute a disposizione della SA ed in particolare L'IA deve sempre comunicare l'avvenuto intervento di disinfezione dei locali oltre alla pulizia delle parti in altezza.

CAPITOLO 10 - PROCEDURE DI SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI

Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un'etichetta con indicato codice identificativo, scuola e tipologia di pasto;

•Le Diete Speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.

•Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente nelle aree di sosta alimenti. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il Personale Dietista di riferimento e attendere indicazioni in merito.

•Le Diete Speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione;

•Le Diete Speciali dovranno essere servite prima delle altre diete, in particolare quella per celiaci.

•E’ vietato aprire le Diete Speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

•Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

CAPITOLO 11 - MODALITÀ DI ALLESTIMENTO DEI CESTINI FREDDI

•I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di materiale biodegradabile, compattabile, riciclabile e dotati di manico.

•I panini devono essere avvolti singolarmente con carta idonea.

•I cestini freddi destinati al consumo al di fuori dei centri di refezione, in occasione di visite di istruzione, devono essere consegnati in apposti contenitori isotermici in grado di mantenere la temperatura idonea per la conservazione del cestino stesso.

I cestini freddi devono contenere la seguente dotazione:

•2 tovaglioli di carta riciclabile;

•1 bicchiere in materiale bio-degradabile, riciclabile e compostabile;

•1 salviettina monouso umidificata.

CAPITOLO 12 - GESTIONE DIETE SPECIALI CON RISCHIO ALLERGIE/INTOLLERANZE

L’IA dovrà stabilire corrette procedure atte ad annullare o, laddove non possibile, a ridurre al minimo il rischio di contaminazioni incrociate con altri alimenti in cui è presente l’ingrediente/elemento di rischio. A riguardo, inoltre, l’IA dovrà garantire il rispetto della normativa vigente che qui si intende tutta richiamata.