



Città di CARIGNANO

Ufficio ISTRUZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE DEL
CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE
TARIFFE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL
COMUNE DI CARIGNANO –**

Periodo 1° agosto 2018 – 31 luglio 2023

ALLEGATO 4: SPECIFICHE TECNICHE MODALITA' OPERATIVE GESTIONE SERVIZIO

Responsabile unico del procedimento RUP: PESCE dott.sa Marisa

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Tutti i locali devono essere in buono stato igienico e manutentivo.

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 poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà tener conto della *shelf-life* dei prodotti, in modo da assicurare il rifornimento degli alimenti con almeno il restante 70% della loro vita commerciale. Inoltre si dovrà curare la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza, soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta e dei latticini.

E' necessario evitare l'accatastamento irregolare delle derrate, anche ai fini di una adeguata ispezionabilità. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra, appoggiati su appositi ripiani o scaffali e comunque disposti in modo tale da non ostacolare le operazioni di pulizia.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti, la sistemazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro e davanti quelle a scadenza più prossima (sistema FIFO, First In – First Out).

I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, etc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale, oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore in acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.

Se il prodotto si presenta all'origine immerso in liquido di governo, questo dovrà ricoprire il prodotto per tutta la durata della sua conservazione, avendo cura, soprattutto in caso di travaso, di verificarne la completa copertura, anche ricorrendo a eventuali rabbocchi con liquidi idonei (olio di oliva per i prodotti sott'olio, acqua potabile per i prodotti al naturale, in salamoia o sciroppo).

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, identificabili con idonea cartellonistica.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.

Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.

E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, verificando in particolar modo l'eventuale formazione di condensa o ghiaccio all'interno degli apparecchi.

Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.

Tutte le confezioni aperte e consumate parzialmente nonché tutte le preparazioni destinate ad una fase di stoccaggio devono essere identificate mediante la chiara indicazione della data di apertura e/o preparazione.

Lo stoccaggio di tutte le derrate destinate all'utenza deve avvenire in luoghi esclusivamente dedicati. Prodotti ad uso del personale così come prodotti non conformi possono essere conservati solo previa segregazione e/o identificazione.

TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE, COTTURA E MANTENIMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DELLE DERRATE SEMILAVORATE

La preparazione, la cottura e la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire in legame fresco-caldo, in modo da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e nutrizionali degli alimenti.

Per derrate semilavorate si intendono i prodotti alimentari che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazioni di condimento e/o porzionamento, oppure possono essere consumati a seguito di operazioni di cottura.

Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti con materiali idonei ed in buone condizioni igieniche.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, per le verdure, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti.

L'utilizzo dei guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette,impanature, ecc

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Quando il personale passa da un'operazione all'altra deve avere cura di cambiare i guanti monouso e sanificarsi le mani.

I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario.

Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (tra 0° C e + 4° C) in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali differenti indicazioni da parte del fornitore.

Per tutti i prodotti lo scongelamento deve avvenire in celle o contenitori dotati di apposite griglie forate per la raccolta dei liquidi.

E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Il prodotto surgelato e/o congelato deve essere scongelato e utilizzato entro 24 ore dall'inizio dello scongelamento; a tal fine è opportuno che il prodotto venga identificato mediante la chiara indicazione di data e ora di avvio scongelamento. Una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere sottoposto immediatamente a cottura.

È consentita la porzionatura anticipata delle carni crude avendo cura di identificarle mediante la chiara indicazione di data e ora di lavorazione. Tale anticipo non potrà eccedere le 24 ore.

La carne trita deve essere macinata al momento della preparazione e cotta immediatamente.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato poco prima dell'uso.

Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi, per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo. Per prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere previsto il passaggio in acqua acidulata.

la conservazione della verdura pulita pronta per la cottura e la distribuzione dovrà avvenire in recipienti chiusi ed alla temperatura di +4°/+8° C;

Non è consentito l'utilizzo di prodotti contenenti OGM.

La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata poco prima della distribuzione.

I legumi secchi in granella o sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo 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.

Tutti gli alimenti dovranno essere preparati lo stesso giorno del consumo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, poco prima della distribuzione, evitando comunque la precottura.

Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

In deroga a quanto sopra, si potrà prevedere l'esecuzione di alcune operazioni il giorno precedente, con le seguenti modalità ed esclusivamente nei seguenti casi:

a) la cottura della carne, che dovrà essere affettata per la distribuzione, con successivo abbattimento della temperatura al di sotto dei 10° C in un tempo inferiore alle due ore;

b) la preparazione delle fettine di carne cruda destinate alla cottura del giorno successivo, a condizione che la temperatura della carne non superi mai i 7° C;

c) la preparazione dello spezzatino destinato alla cottura del giorno successivo, a condizione che la temperatura della carne non superi mai i 7° C;

Tutti gli alimenti cotti da servire freddi dovranno essere raffreddati, dopo la cottura, in abbattitore termico, per raggiungere la temperatura inferiore a 10° C al cuore dell'alimento, in meno di due ore.

La frutta dovrà essere somministrata sempre a completa maturazione, ed in pezzi interi;

È vietato conservare gli alimenti nei recipienti di cottura qualora questi siano in lega di alluminio.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

E' vietato il travaso delle confezioni originali di olio, aceto.

E' vietata ogni forma di riciclo.

Tutti gli alimenti andranno riposti opportunamente protetti e conservati in appositi contenitori, a seconda della loro deperibilità.

Per la cottura di tutti i cibi dovrà essere impiegato solo pentolame in acciaio *inox* o vetro *pirex*.

Le diete personalizzate, speciali e di transizione (diete "in bianco") dovranno essere fornite in contenitori termici in monoporzione nominativa.

Le pastasciutte dovranno essere trasportate unicamente condite con olio extravergine; il condimento dovrà essere aggiunto solo al momento della distribuzione; il formaggio grattugiato dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti prescrizioni:

a) l'olio extravergine di oliva ed il burro saranno aggiunti al cibo al termine della cottura;

b) la carne dovrà essere perfettamente mondata da parti adipose, connettivali e tendinee;

c) lo scongelamento degli alimenti dovrà avvenire in frigorifero per il tempo necessario;

d) la frittura dei cibi è esclusa;(La frittura dovrà essere sostituita da cottura in forno a termoconvezione)

e) nella preparazione di cibi cotti dovranno essere utilizzate le seguenti metodiche:

- cottura al forno senza aggiunta di condimenti;
- cottura in umido per carni;
- cottura a mezzo bollitura per uova;
- cottura al vapore preferibilmente per verdure.

Le prescrizioni ed indicazioni contenute nel presente articolo, e più in generale nel presente Capitolato, potranno subire variazioni in relazione all'introduzione di nuove norme aventi valore di legge, nel qual caso il Concessionario avrà l'obbligo di adeguarvisi nei termini prescritti, oppure in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche. In questo ultimo caso, le variazioni saranno concordate tra le parti.

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il Concessionario dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche (Allegato 2) e a quelle corrispondenti nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto, presentate dall'Impresa in fase di offerta e con le modalità indicate **nell'Allegato 2**.

Il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti, in numero tale da garantire un servizio rapido ed efficace, deve osservare le seguenti norme:

- togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e mantenere costantemente elevati livelli di igiene;
- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare idonea divisa comprensiva di copricapo, correttamente indossato, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- la preparazione dei refettori, deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata, che garantisca le condizioni igieniche di tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate, brocche per l'acqua;

- Il pane e la frutta dovranno essere riposti in cestini, e non essere mai a contatto diretto con la superficie dei tavoli.

- controllare la quantità di cibo all'arrivo dei contenitori termici, e verificare che siano corrispondenti alle relative ordinazioni;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli dei refettori scolastici, ma procedere al condimento direttamente nel contenitore di arrivo;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali verranno poste unicamente le vivande da distribuire e le stoviglie e gli utensili appropriati;

- aprire il contenitore solo nel momento dell'inizio della distribuzione;
- prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura delle preparazioni, che consiste nel valutare la quantità di cibo espresse in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle preparazioni gastronomiche;
- le quantità di preparazioni da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto, presentate dall'Impresa in fase di offerta;
- le preparazioni devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- procedere prima di tutto alla distribuzione delle diete speciali
- la distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati;
- le paste, in distribuzione, dovranno essere tassativamente sostituite nel momento in cui diventino scotte;

- il cibo, ancorché avanzato, non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti. Queste indicazioni sono valide fatte salve precise indicazioni successivamente comunicate dalla Stazione Appaltante relative al ritiro, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non consumati, che dovranno pertanto essere stoccati in apposite celle opportunamente segregati e/o identificati;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature impiegate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali;
- i locali devono essere mantenuti ad un buon livello igienico anche durante la somministrazione del pasto;
- al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli

appositi sacchetti. Deve altresì avviare lo stovigliato, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igiene.