



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI
CITTÀ DI VENARIA REALE
Provincia di Torino
Viale Buridani n. 56 - 10078 Venaria Reale (TO)
Tel. 011/495850 Fax 011/5533144

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEGLI ASILI NIDO, SCUOLE
DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO NEL COMUNE DI VENARIA
REALE**

CIG 9241085097

ALLEGATO 5

DISPOSIZIONI OPERATIVE

1. RICEVIMENTO MERCI
2. STOCCAGGIO MERCI
3. MANIPOLAZIONE ED OPERAZIONI PRELIMINARI
4. GESTIONE SEMILAVORATI
5. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA
6. COTTURA E PORZIONATURA
7. CONFEZIONAMENTO
8. TRASPORTO
9. DISTRIBUZIONE PASTI
10. OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
11. DISINFESTAZIONE

DISPOSIZIONI OPERATIVE

A garanzia della qualità del pasto prodotto dovranno essere garantiti i controlli indicati nel presente Allegato.

1. RICEVIMENTO MERCI

Come previsto dal Decreto Ministeriale 10/3/2020 (Criteri Ambientali Minimi) , le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Al ricevimento merci i prodotti non devono permanere all'esterno del centro di cottura, ma devono essere immediatamente essere stoccati all'interno dei locali.

Controlli al ricevimento delle merci:

- a) Verifica dello stato igienico dei mezzi di trasporto dei fornitori;
- b) Verifica delle derrate alimentari, nonché bevande, relativamente a:
 - quantità citate in bolla rispetto a quelle consegnate;
 - integrità degli imballi o delle singole confezioni;
 - conformità dell'etichettatura.
- c) Verifica delle temperature di consegna degli alimenti con riferimento ai limiti previsti dalla normativa vigente o, in caso di assenza di normativa, dalle indicazioni riportate dal produttore sull'etichetta del prodotto;
- d) Verifica delle date di scadenza o TMC (termine minimo di conservazione). Non si potranno utilizzare per nessun motivo alimenti in scadenza il giorno stesso del loro consumo, e all'accettazione delle merci dovranno essere considerati i limiti di shelf life residua imposti dalle Tabelle Merceologiche (Allegato 3) per alcune categorie di alimenti, in modo tale da rispettare al momento della preparazione dei piatti tali criteri.

2. STOCCAGGIO MERCI

Premesso che si dovrà applicare sempre in magazzino e nelle celle il principio "FIFO- First In First Out" senza sovraccaricare la capienza potenziale in modo da permettere la corretta circolazione d'aria, si dovranno rispettare le temperature di conservazione per gli alimenti deperibili previsti dalla normativa vigente o, in caso di assenza di normativa, dalle indicazioni riportate dal produttore sull'etichetta del prodotto.

Infine si sottolinea, al fine della corretta conservazione degli alimenti che nessuna merce anche se imballata potrà appoggiare a terra.

Gli alimenti deperibili surgelati, carni, latticini, salumi, frutta, verdure dovranno essere tempestivamente stoccati nelle rispettive celle frigorifere; con frequenza almeno giornaliera si registrerà su apposito modulo la temperatura delle singole celle ed armadi frigoriferi.

La cella surgelati dovrà essere dotata di adeguati strumenti di registrazione, che misurino con frequenza e ad intervalli regolari, la temperatura dell'aria in cui si trovano i prodotti surgelati (Reg. (CE) n°37/2005).

I locali del magazzino, devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici; le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.

3. MANIPOLAZIONE ED OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni di manipolazione degli alimenti devono mirare ad ottenere dei livelli elevati di sicurezza igienica, nutrizionale e sensoriale. È vietata qualsiasi forma di riciclo di alimenti. Di conseguenza i cibi somministrati dovranno essere preparati in giornata, fatta eccezione per gli alimenti indicati in Capitolato se preparati con i criteri richiesti.

4. GESTIONE SEMILAVORATI

Il piano di autocontrollo dell'I.A. dovrà comprendere i tempi massimi di conservazione degli alimenti

deperibili dopo l'apertura delle confezioni originali, presso il centro di cottura; tali tempistiche dovranno essere validate con adeguati studi o dati bibliografici, e dovranno essere tassativamente rispettati.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. dovranno essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza o termine minimo di conservazione); inoltre dovranno indicare la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto dovrà essere utilizzato/consumato.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto, su questa dovrà essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durata definita dalle procedure validate dalla I.A. per il prodotto riconfezionato.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga completamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti; per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

5. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

A) LAVORAZIONE VERDURE

Relativamente alle patate e al rischio acrilammide, osservare tutte le prescrizioni previste dal Regolamento UE 2017/2158, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Il lavaggio e il taglio delle verdure/patate deve essere effettuato il giorno stesso del consumo.

È concesso nelle 24 ore precedenti:

- a) La preparazione, cottura e conservazione delle verdure/patate da utilizzare per la preparazione di tortini, polpette e/o piatti complessi;
- b) mettere i legumi secchi in ammollo con almeno 2 ricambi di acqua.

Il lavaggio delle verdure/patate deve essere accurato; per le verdure da mangiare crude si dovranno utilizzare prodotti disinfettanti (2 ricambi di acqua e centrifugazione finale). Le verdure crude non dovranno stazionare a temperatura ambiente se non per il tempo strettamente necessario alla lavorazione, dovranno essere confezionate nelle gastronomie da inviare alle scuole e, in attesa dell'invio, dovranno stazionare refrigerate in cella. Verranno poi confezionate in cassa termica con le piastre eutettiche.

È vietato l'uso di abbattitore per le insalate.

B) LAVORAZIONE CARNI

La porzionatura delle carni crude (cotolette, scaloppine, spezzatino, arrostiti, ecc.) dovrà essere effettuata nelle ore antecedenti il consumo. La carne trita deve essere macinata il giorno stesso nelle ore antecedenti il consumo.

Le operazioni di impanatura, infarinatura, preparazione impasti polpette e tortini devono essere effettuate il giorno stesso nelle ore antecedenti il consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.

I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

C) LAVORAZIONI ALIMENTI SURGELATI

Lo scongelamento non deve mai avvenire a temperatura ambiente o in acqua calda. Potrà invece essere effettuato nelle 24 ore antecedenti il giorno del consumo utilizzando una cella ad una temperatura compresa fra 0° e +4°C. Per le verdure surgelate si procederà direttamente alla cottura.

È permesso lo scongelamento in acqua corrente fredda per i filetti di pesce, secondo una procedura aziendale dettagliata nel Manuale di Autocontrollo, adeguatamente validata, che indichi tempi e temperature precise da rispettare.

D) PIATTI FREDDI

- Controllare la pulizia delle affettatrici;
- Verificare attentamente il prodotto da porzionare;
- Velocizzare le operazioni di porzionatura prelevando piccoli lotti del prodotto da porzionare direttamente dentro le gastronom destinate alle singole scuole e conservarle refrigerate in cella;
- Confezionare le gastronom nelle casse termiche con le piastre eutettiche;
- Il Parmigiano Reggiano deve essere grattugiato il giorno stesso del consumo;
- Tutti i piatti freddi devono essere porzionati il giorno stesso del consumo.

6. COTTURA E PORZIONATURA

Le operazioni devono essere organizzate in modo da rispettare il principio della “marcia in avanti”, semplificando i percorsi ed evitando assolutamente la promiscuità tra alimenti crudi e cotti ed in particolare:

- Cuocere le carni in pezzature ridotte assicurando una corretta cottura e raggiungere al cuore del prodotto la temperatura di almeno 75°C;
- In caso di abbattimento del prodotto (es. arrosto), dopo la porzionatura riattivare il prodotto abbattuto, ad una temperatura di 75°/80°C e conservare il prodotto in forni di stazionamento, prima del confezionamento, al fine di mantenere la temperatura, in modo da consegnare il prodotto a temperature superiori ai 60°C;
- Operare in tutte queste fasi in modo tale da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche e di appetibilità del prodotto servito all'utenza;
- Prelevare sempre piccoli lotti di prodotto da porzionare per ridurre i tempi di stazionamento a temperatura ambiente.

7. IGIENE DEL PERSONALE

Il personale, in servizio nel centro di cottura, e nei centri di distribuzione, addetto alla manipolazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione o distribuzione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'I.A., previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso, mascherina e apposite calzature secondo la normativa vigente.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

Le aree di lavorazione dovranno essere dotate di lavelli forniti di sapone disinfettante e carta monouso in modo tale da permettere il adeguato lavaggio delle mani durante le diverse manipolazioni.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con apposito camice scuro.

Devono essere fornite dall'I.A. indicazioni inerenti le modalità di lavaggio delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

È assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

8. CONFEZIONAMENTO

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i., al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, richiudibili, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

I contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili, come previsto dai Criteri Ambientali Minimi; si dovrà fare uso di contenitori isotermici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isotermici, idoneamente identificati.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'I.A. deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei plessi scolastici.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata; l'etichetta apposta sulla vaschetta monorazione, riportante nome e cognome dell'utente, deve permettere la corretta identificazione dell'utente da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo. Le vaschette saranno immerse in contenitori isotermici, anch'essi identificati con nome e cognome dell'utente.

In etichetta verrà specificato anche il contenuto della vaschetta qualora lo stesso non sia identificabile (es. frullati per non masticanti ecc.)

Le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° al cuore del prodotto e conservazione a -2° C / + 4°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10°C.

Al ricevimento presso le sedi scolastiche, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura. Prima della somministrazione i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione di un forno a microonde.

Dovranno essere inoltre compiute le suddette operazioni:

- garantire la corretta sanificazione giornaliera dei contenitori e la loro manutenzione periodica
- ridurre i tempi tra cottura, confezionamento e distribuzione;
- coordinare il carico dei contenitori in modo da ridurre gli errori di spedizione e conseguenti disservizi.

9. TRASPORTO

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente in materia.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle norme di cui sopra.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata, non deve essere appoggiato a terra; la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente identificati e chiusi.

È fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'I.A., che sarà valutata e verificata dalla S.A. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Città di Venaria- Refezione Scolastica – Trasporto Pasti".

Annualmente il personale addetto al trasporto deve essere sottoposto a corso di formazione sui seguenti temi:

- igiene del personale e sanificazione del mezzo di trasporto;
- normative sulla veicolazione e sulle temperature di conservazione degli alimenti;
- gestione dell'emergenza.

I mezzi dovranno essere attrezzati all'occorrenza di carrelli in modo tale da non danneggiare durante il trasporto le casse termiche e anche per velocizzare le consegne alle singole scuole. Gli autisti non potranno stazionare nei locali di lavorazione e cottura pasti.

Dovranno essere rispettati gli orari di consegna indicati in Capitolato e gli orari richiesti dalle scuole, in caso di pranzi al sacco per gite.

Per ogni terminale di distribuzione dei pasti e delle derrate alimentari l'I.A. emetterà apposito documento di trasporto, ai sensi della vigente normativa. Tale documento dovrà comunque essere redatto in duplice copia e contenere l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità dei beni ceduti, numerazione progressiva.

La consegna dei pasti e delle derrate alimentari deve essere effettuata in presenza di personale della I.A..

10. DISTRIBUZIONE PASTI

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti procedure operative ai fine di garantire la qualità dei pasti:

- 1) Lavare accuratamente le mani, togliere collane, anelli, braccialetti, orecchini, piercing, orologio e non avere smalto alle unghie;
- 2) Indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura, conservati all'interno degli appositi armadietti a doppio scomparto forniti dall'I.A.;
- 3) Indossare guanti e mascherina secondo la normativa vigente;
- 4) Esibire cartellino di riconoscimento;
- 5) Eseguire il controllo scrupoloso degli utensili ed attrezzi da utilizzare per la distribuzione pasti;
- 6) Eseguire il controllo del menù in programma e procedere al corretto allestimento dei carrelli/banchi termici;
- 7) Procedere alla immediata segnalazione al Centro Cottura Comunale di eventuali mancanze di pasti o componenti di questo, o eventuale mancanza di diete;
- 8) Effettuare il controllo delle temperature utilizzando termometri tarati;
- 9) Verificare la temperatura del vitto comune (primi, secondi, contorni, sughi, yogurt, ecc.) e delle diete e registrarla su apposita modulistica raffrontando con le temperature di riferimento riportate nel piano di autocontrollo aziendale. In caso di alimenti che si discostino dalle tolleranze si richiederà immediatamente la sostituzione del prodotto.
- 10) Alloggiare le gastronomi nei carrelli/banchi termici previo condimento dei cibi che necessitano (insalate, paste, ecc.).

Le verdure crude dovranno essere condite nei refettori. Per le verdure cotte il condimento è previsto presso il centro di cottura.

Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extravergine d'oliva, una bottiglia di aceto e sale.

- 11) Apparecchiare le tavole per i pasti nelle scuole dotate di locali ad uso refettorio, con tovaglia/tovagliette e quant'altro richiesto a Capitolato;
- 12) Rifornire e distribuire il pane e le caraffe di acqua potabile prima dell'inizio distribuzione pasti secondo quanto richiesto dalla S.A.;
- 13) Iniziare la distribuzione dei pasti appena gli alunni sono pronti, distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle corrette porzioni;
- 14) In caso di eventuale richiesta sbucciare la frutta nelle scuole d'infanzia e nelle classi di 1^a della scuola primaria.
- 15) Si precisa inoltre che l'I.A. è tenuta ad affiggere il menù nei locali refettorio-mensa e le tabelle delle grammature a cotto per la porzionatura dei piatti. Il menù se modificato dovrà essere costantemente aggiornato.

Dovranno essere rispettate le tempistiche di distribuzione previste dal Capitolato.