



COMUNE DI MOTTA VISCONTI
CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO
Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi
Piazza San Rocco n. 9/A
C.A.P. 20086 - Motta Visconti
Tel. 0290008131
E mail: affarisociali@comune.mottavisconti.mi.it
Pec: segreteria@pec.comune.mottavisconti.mi.it



AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO) E REFEZIONE PER DIPENDENTI COMUNALI. PERIODO 01.09.2023 – 31.08.2028

AII. 1 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

PROCEDURE OPERATIVE

APPROVVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, comprese le diete speciali, in conformità al menù, alle grammature ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative indicati nel presente Capitolato.

L'approvvigionamento dovrà essere effettuato presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Si raccomanda di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire direttamente presso il Centro di Cottura di via Don Milani.

Lo stoccaggio delle materie prime e la conservazione dovranno avvenire nell'assoluto rispetto delle regole procedurali indicate nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", avuto particolare riguardo all'Allegato 9 alle suddette Linee Guida.

In particolare, gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni, in materia di etichettatura.

Dovrà essere garantito il mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il luogo di produzione.

L'Aggiudicatario è tenuto a programmare gli ordini e organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza delle materie prime ed evitare stoccati prolungati della merce.

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così di avere una eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili.

Dovrà essere assicurata una standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Al fine di una corretta conservazione delle merci, si deve evitare di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio.

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E DEI CIBI

Tutte le derrate fresche, secche o surgelate dovranno essere trattate e conservate secondo la normativa vigente.

Il congelamento di materie prime o semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. I prodotti congelati dovranno essere chiaramente identificati e dovrà essere indicata la data di congelamento.

I Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura prevista dalla normativa e in teglie forate per

consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.

Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

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

È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.

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

La conservazione dei piatti caldi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura non inferiori a +65°C

I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti. È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, ecc.), possibile fonte di microbi e infestanti.

I pasti dovranno essere cucinati in giornata, presso il centro di produzione individuato nella cucina della Scuola Primaria, senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati.

La preparazione sarà effettuata attraverso l'utilizzo di attrezzature di cui il centro cottura è già attrezzato, quale prima dotazione, fatta salva ogni possibile integrazione da parte dell'Aggiudicataria.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito".

Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione degli alimenti si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

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

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi e di insalate di riso, al taglio di carni o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

La porzionatura e la macinatura di carni crude, pesce e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura o comunque entro 24 ore dal consumo.

La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

I prosciutti cotti devono essere privati della parte iniziale e finale.

I formaggi devono essere privati della crosta.

I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conservazione.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.

La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle verdure per soffritto, minestre, passati e sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.

I legumi secchi e i cereali in granella dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.

Tutte le preparazioni alimentari devono essere cotte in giornata, fatte salve eventuali deroghe per alcune preparazioni quali arrosti, roastbeef, bolliti, brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative

vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate e per ingredienti per lasagne e paste al forno.

Le paste devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.

Sono vietate le frittute; dovranno essere privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature.

La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di 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 a distruggere eventuali microbi patogeni.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox; non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.

Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e successivamente rinvenimento.

È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore a 10°C. compresa tra 1 e 4 gradi C. in conformità all'art.31 del dpr.26 marzo 1980, n.327.

La conservazione dei piatti caldi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura superiore a 60°C non inferiori a +65°C

I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti. È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.

È 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.

È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.

È vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.

È vietata la presenza nelle zone di preparazione e cottura di detergivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di preparazione e cottura.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

CONDIMENTI

È tassativamente vietato l'uso di formaggi per condimento non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e Dpr 667/1955 e successive modificazioni.

Per i condimenti a crudo, per le cotture delle pietanze e per tutte le operazioni in cui sia richiesto l'utilizzo di olio, si dovrà far uso esclusivamente di olio extravergine di oliva biologico.

Non sono ammessi altri grassi, ad eccezione del burro.

Non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo a base di glutammato monosodico).

In ogni refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

ALLESTIMENTO DEL REFETTORIO

L'allestimento dei tavoli del refettorio dovrà avvenire per tempo mediante l'utilizzo, in parte, di vettovagliamento monouso a perdere specifico per alimenti, che dovrà essere fornito dall' Aggiudicatario e in parte utilizzando stoviglie soggette a lavaggio e precisamente:

- tovaglietta/tovaglia monouso a perdere;
- piatti fondi in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- piatti piani in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- bicchieri in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto;
- posate in acciaio inox da lavare ad ogni pasto;

dall'apposito distributore;

Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel centro cottura, l'Aggiudicatario deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso in materiale biodegradabile compostabile i cui oneri restano totalmente a suo carico.

I tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura deve essere predisposta con particolare accuratezza.

Per ciascun commensale che fruisce della linea self service è necessario disporre ordinatamente 1 (una) tovaglietta di carta, un tovagliolo monouso di adeguata consistenza, 1 (un) bicchiere, le posate (un cucchiaio, Gli utenti che fruiscono del self-service utilizzeranno un piatto tris (primo, secondo e contorno)

L'utente ritira direttamente dall'addetto, collocata presso il punto distribuzione, il proprio piatto multiporzione, mentre i piatti vuoti vengono ritirati al tavolo dal personale dell'Aggiudicatario.

Il pane deve essere messo a tavola dopo la consumazione del primo piatto.

La frutta (se non distribuita a metà mattina) e l'acqua e il formaggio grana grattugiato (se richiesto), devono essere collocati direttamente sui tavoli prima dell'inizio della distribuzione.

L'acqua somministrata sarà quella della rete idrica microfiltrata con l'ausilio di apposite centraline e per la somministrazione si farà uso di brocche in policarbonato munite di coperchio. Sui tavoli devono essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, devono essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione. Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente e risciacquate accuratamente prima di riempirle.

E vietato riempire le brocche d'acqua il giorno prima. Le brocche devono essere riempite poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, fossero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, è necessario che le stesse siano dotate di idoneo coperchio. Tra un turno e l'altro le brocche devono essere svuotate e riempite di nuovo.

Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, devono essere tempestivamente avvisati gli uffici competenti del Comune, comunicando le anomalie riscontrate.

La frutta, che verrà preventivamente lavata e asciugata, dovrà essere riposta in un apposito contenitore per alimenti. Per quanto attiene la Scuola dell'Infanzia, considerata la tipologia di utenza sono richiesti la sbucciatura e il taglio della frutta.

SOMMINISTRAZIONE

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'Aggiudicatario secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara.

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per cui è stata comunicata la prenotazione.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo e/o self-service a cura del personale dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Per le preparazioni in multi-porzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.). La somministrazione deve essere effettuata facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti (utenti refezione scolastica) sono possibili "incidenti" (es. caduta del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Aggiudicatario adotti le misure necessarie (per es. invio di porzioni in più) al fine di non lasciare comunque nessun bambino senza il pasto. Tali porzioni in più non comporteranno un onere aggiuntivo alla Stazione Appaltante e non dovranno essere fatturate.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Comune.

La distribuzione, nel caso di servizio al tavolo, deve essere tassativamente eseguita dal personale dell'Aggiudicatario, senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto, fatta eccezione per gli utenti che fruiscono della linea self-service. La distribuzione dei pasti al tavolo potrà avere inizio dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere e dovrà essere svolta con l'ausilio di carrelli termici e con carrelli/vassoi su cui andranno collocati soltanto i piatti e con utensili adeguati.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposita divisa, conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, distinta da quella per i lavori di pulizia; deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.

- indossare guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni). Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili e orologi durante il servizio, per evitare la caduta accidentale di corpi estranei negli alimenti.

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

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato (esclusivamente Grana Padano o Parmigiano Reggiano), deve essere aggiunto al momento della somministrazione o se richiesto dalla Stazione appaltante deve essere collocato sui tavoli. Le paste e il riso

asciutte destinati al terminale di distribuzione della Scuola dell'Infanzia dovranno preferibilmente essere conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti al momento della somministrazione i sughi precedentemente condizionati in contenitori termici.

Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Lo stesso per il condimento dei secondi piatti e delle diete leggere o speciali. Le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra-verGINE di oliva, aceto o limone e sale al momento della distribuzione; nel caso di quelle cotte destinate al terminale della Scuola dell'Infanzia, è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento, tale da aumentare la graduabilità dell'alimento. I condimenti dovranno essere dati in dotazione ai refettori.

L'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli.

Il pane dovrà essere riposto direttamente sui tavoli solo dopo che sarà stato consumato il primo piatto; I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. È tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti. È tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.

In caso di richieste dal Comune la frutta potrà essere lasciata in deposito presso la scuola ed utilizzata in tempi diversi dal momento mensa.

SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

Tutte le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata in contenitori isotermici mono pasto riportanti un'etichetta con indicato nome e cognome e tipologia di pasto.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario.

Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del prodotto consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare la propria ditta e attendere indicazioni in merito.

Le diete devono essere distribuite all'inizio del servizio, con priorità rispetto ai pasti destinati agli altri utenti. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono sostare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico.

È 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.

La frutta destinata a coloro che usufruiscono delle diete speciali e delle diete leggere deve essere consegnata singolarmente e non lasciata sul tavolo insieme alla frutta degli altri utenti.

PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO

L'Aggiudicatario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.

È tassativamente vietato procedere allo sparcchiamento dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa.

In situazioni particolari (doppi turni o situazioni anomale) su richiesta in forma scritta dell'aggiudicatario, il Comune si riserva di derogare tale regola.

In caso di doppio turno, si deve provvedere alla spazzatura, almeno sommaria, dei pavimenti, e quindi alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riallestimento.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli e delle sedie
- svuotamento dei contenitori e bacinelle da residui di cibo, e lavaggio degli stessi presso il centro cottura
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione
- pulizia degli arredi
- scopatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori, dei locali cucina e dispensa
- pulitura dei vetri interni e esterni dei refettori, della cucina e di tutti i locali di pertinenza del servizio.

L'Aggiudicatario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di distribuzione, o il centro cottura, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell'Aggiudicatario deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per il Comune, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono essere in posizione OFF.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei Centri Cottura e gli spazi interessati dai rifiuti solidi urbani sono a carico dell'Aggiudicatario, che la quale deve aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite e sgombre di materiali di risulta.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita del centro cottura e dei refettori, nonché dei locali e servizi annessi, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive; in occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie e pasquali.

In ogni caso la detersione e sanificazione devono seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità: rinviare le operazioni suddette determina, infatti, le condizioni per un aumento della carica batterica totale.

GESTIONE RIFIUTI

Il cibo eventualmente avanzato o non distribuito, qualora non destinato a Enti segnalati dal Comune (soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale di cui all'Art.10 del Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i. che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente - Legge n. 166 del 19/8/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"), non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti rispettando le disposizioni comunali relative alla raccolta differenziata, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi.

Lo smaltimento del cibo avanzato deve essere effettuato dopo l'uscita dei bambini dal refettorio.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

TRASPORTO PASTI (limitato al CENTRO ESTIVO INFANZIA)

Il tempo complessivo dal trasporto alla distribuzione non deve essere superiore ai 30 minuti, al fine di non incidere negativamente sugli aspetti organolettici del pasto.

Oltre a garantire l'idoneità dei contenitori e degli automezzi, sarà compito dell'Aggiudicatario dotare i centri di distribuzione di strumenti per un rapido controllo della temperatura dei cibi.

Le regole da rispettare sono le seguenti:

- i cibi caldi sono da mantenere a una temperatura non inferiore a +65 °C sino alla distribuzione, evitando di aprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici, di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale;
- i cibi da consumare freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a +10 °C;
- la pasta e il riso asciutti o i risotti destinati al trasporto saranno preferibilmente conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente condizionati in contenitori termici;
- i condimenti quali formaggio e olio extravergine verranno inviati al terminale in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

Il rispetto del parametro tempo/temperatura rappresenta il punto critico di questa fase.

Il rifornimento della linea dei cibi da parte degli addetti avverrà quindi con sufficiente rapidità nel posizionare le preparazioni fredde e calde negli opportuni contenitori.

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto ai luoghi di consumo l'Impresa deve provvedere a fornire idonei contenitori termici e bacinelle gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolo.

I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polistirolo (thermocup) all'interno dei quali possano essere messi i contenitori gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, ovvero i contenitori monoporzione distinti per portate.

I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti.

I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.

La frutta, lavata, deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Il trasporto del pane dovrà avvenire in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari devono essere idonei e adibiti esclusivamente a tale servizio. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere. È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.