

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

1. CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

E' fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di avere la disponibilità di un proprio autonomo Centro di Cottura con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e in possesso dell'agibilità rilasciata dalla AUSSL territoriale.

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", aggiornate con D.G.R. Veneto n. 115 del 03.12.2013 e successive.

Qualora il Centro di Cottura non sia sotto la giurisdizione dell'AUSSL3 Serenissima, l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di chiedere un riscontro della situazione igienico - sanitaria alla AUSSL competente.

Il centro, debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale competente, deve presentare all'Amministrazione Comunale la documentazione attestante i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.

I locali del Centro di Cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igiene delle operazioni compiute (la spaziosità dei locali deve essere adeguata al numero dei pasti preparati giornalmente ed al menù adottato);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, etc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti vengono preparati, lavorati o trasformati, si fa riferimento al Reg. CE n.193/07, Reg. CE n. 1169/11 e Reg. CE n. 852/2004 (HACCP) per cui il centro di cottura deve essere provvisto del Piano di autocontrollo specifico per tale struttura.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, nel centro cucina deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni. La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate, di procedere senza incroci di percorsi (marcia in avanti) sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto. E' assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di buona fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso per cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, nel centro cucina deve essere prevista la presenza di un abbattitore di temperatura dimensionato alle capacità produttive del centro.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori, devono soddisfare le disposizioni legislative previste dal D.Lgs N° 81/08 in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

2. NORME PER L'APPLICAZIONE DEI MENÙ

Nell'utilizzare i menù previsti nell'allegato C), si raccomanda di seguire le sottoelencate indicazioni:

- le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- usare il riso parboiled o vialone nano;
- la pasta asciutta, nelle scuole dell'infanzia e primarie, deve essere di media o piccola dimensione, cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di questa età;
- la pasta, il riso o altri prodotti asciutti verranno preparati separati dal sugo, per soddisfare eventuali richieste di primo piatto in bianco;

- si consiglia di preparare la minestra di orzo con passati di verdura o di legumi;
- i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- la ditta appaltatrice provvederà a utilizzare per la cottura, gli gnocchi come previsto dall'allegato B);
- utilizzare la fecola di patate come unico agente addensante e solo come necessità, non come una prassi quotidiana;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- l'uso della maionese va limitato ad accompagnamento di pesce e/o di uova sode, per non più di una volta alla settimana;
- il purè deve essere cremoso e prodotto con patate fresche;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni; utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche stagionali;
- il kiwi può essere fornito con l'accompagnamento del cucchiaino;
- non somministrare prodotti simili organoletticamente allo yogurt;
- non effettuare la precottura;
- evitare la sovracottura, particolarmente dei sughi, delle minestre, minestrone, verdure, pasta, etc..;
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitino la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- curare nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento, affinché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc...;
- cuocere al forno o a vapore gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza l'impiego di dadi contenenti concentrati composti di glutammato monosodico;
- impiegare sale iodato (poco);
- aggiungere olio monoseme o olio di oliva extravergine o burro a fine cottura, utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
- i condimenti sopracitati, vanno aggiunti a freddo a preparazione ultimata, ai sughi, ai passati, ai risotti, al purè;
- preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta, con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote o zucca, cipolla, porri ed erbe aromatiche) **evitando assolutamente** l'impiego di zucchero quale correttore di acidità. Gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci; vanno esclusivamente cotti in forno;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: le cotture devono essere differenziate per le scuole infanzia, primarie e secondarie I°;
- **non riutilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.**

3. APPROVVIGIONAMENTO – STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta Aggiudicataria non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano e deve adottare tutte le misure previste dal piano HACCP per la tutela sanitaria (Reg.CE n° 852/04).

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione. E' necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimento ed opportune temperature di conservazione per:

- verdura fresca T max. 9-10° C
- salumi e formaggi T max 6-7° C
- uova T max 6-7° C
- latte pastorizzato T max 0-4° C
- latticini freschi T max 0-4° C
- carni bovine, suine, etc... T max 4° C
- pollame, conigli T max 4° C
- carni già cotte T max 4° C
- carne macinata T max 2° C

- pesce surgelato T min -18° C

Qualora il centro di cottura svolga un servizio non finalizzato alla distribuzione dei pasti per la sola Amministrazione Comunale, nel magazzino devono essere previsti degli scaffali riportanti la dicitura "Riservato alla Ristorazione Scolastica".

La Ditta Appaltatrice deve prevedere la consegna ai plessi terminali di un elenco di tutte le derrate alimentari e del materiale non alimentare (per la distribuzione e la sanificazione) previsto dal presente capitolato.

La Ditta Appaltatrice deve provvedere alla consegna ai terminali periferici delle derrate alimentari e del materiale di pulizia e gestione, tenendo presente::

- la consegna di frutta e yogurt come da menù giornaliero;
- la consegna del materiale non alimentare deve sempre essere effettuata separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

4. ACQUA POTABILE

L'acqua utilizzata nel servizio di refezione scolastica proviene dall'acquedotto, quindi dovranno essere rispettate e seguite procedure:

- POCHI MINUTI prima dell'inizio del servizio, gli/le addetti/e dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato eventualmente scorrere l'acqua per qualche secondo;
- le caraffe riempite e coperte dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 6 bambini;
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite di acqua;
- le caraffe dovranno essere lavate eventualmente anche tra un turno e l'altro;
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe dovranno essere lavate e sanificate;
- le caraffe sanificate e asciutte dovranno essere riposte negli armadi appositi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo;

regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti naturali (es. aceto) che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

Nel caso venissero riscontrate non conformità sull'erogazione dell'acqua, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare analisi dell'acqua supplementari rispetto a quanto previsto nel presente capitolato.

In caso eccezionale di indisponibilità di acqua del rubinetto, la ditta dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia.

5. NORME E METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato della legge n° 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art 31 del D.P.R. 327/1980 e successivi per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

La Ditta Appaltatrice deve uniformarsi alla Direttiva CE n° 852/2004 sia nell'assicurarsi l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi ed operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei pericoli e Punti Critici di Controllo).

Nell'approntamento del servizio, la Ditta Appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

A:

- ◆ evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero)
- ◆ evitare scorte e stoccaggi. Non può, in ogni modo mai mancare un frigorifero per le derrate crude, ed un altro per i piatti freddi pronti per il consumo;
- ◆ curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc;
- ◆ non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

B:

- ◆ non ricongelare le materie prime congelate;
- ◆ non congelare le materie prime acquistate fresche;
- ◆ non congelare il pane;
- ◆ effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2°/+4° C, salvo i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- ◆ non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

C:

- ◆ mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10 °C;
- ◆ mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10 °C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);

- ◆ mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali: carni, pesci, crocchette, ecc, su placche da forno al di sotto dei 10°C

D:

- ◆ condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65° C;
- ◆ mantenere secondi piatti ed i contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto; esse devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C;
- ◆ condizionare i cibi sia caldi che freddi **esclusivamente in bacinelle gastronorm** in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4° C in contenitori coperti).

6. TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

Rintracciabilità interna:

E' richiesto che il concessionario che elabora le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adotti sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.

Spetta quindi agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti che condividono lo stesso rischio sanitario.

7. TRASPORTO PASTI E CONTROLLO TEMPERATURE

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzioni, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge n° 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. n° 327/80 e successivi.

Gli alimenti cotti devono essere inseriti nei contenitori termici non più tardi di 30 minuti dal momento dell'inizio del trasporto. Successivamente il trasporto dei contenitori presso le varie mense scolastiche deve avvenire non più tardi di 15 minuti antecedenti la distribuzione del pasto.

La Ditta Appaltatrice specificare dettagliatamente nell'offerta il/i modello/i di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in monoporzione, per quelli in pluriporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici.

Per le consegne, la Ditta Appaltatrice deve dotarsi di appositi furgoni (muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dagli art. 43-44 D.P.R. n° 327/80) adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne **tassativamente** non più tardi di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Orario di distribuzione dei pasti:

SCUOLE	ORARIO ATTUALE CONSUMO PASTI
SCUOLE INFANZIA	12,00
SCUOLE PRIMARIA MARTELLAGO	12,20
SCUOLA PRIMARIA MAERNE	12,30
SCUOLA PRIMARIA OLMO	12,15
SCUOLA SECONDARIA MARTELLAGO	14,00

La Ditta Appaltatrice deve provvedere a dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometri idonei per il controllo della temperatura degli alimenti e delle diete speciali, nonché degli impianti frigoriferi. La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro per la pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti ai terminali di consumo.

Nell'approntamento del servizio la Ditta Appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- o mantenere, per i cibi da consumare caldi, una temperatura superiore a + 65°C durante il trasporto e sino alla distribuzione;
- o mantenere per i cibi da consumare freddi, una temperatura inferiore a +10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- o condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- o condizionare i contenitori termici dei sughi e delle salse con cui condire i primi piatti asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- o condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo o acqua di cottura con cui ammorbidire all'evenienza i risotti stessi;
- o inviare formaggio grana parmigiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- o inviare ai terminali periferici la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, aceto di mele e sale fino con cui condire gli ortaggi; in ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire.

8. MANCATA CONSEGNA E CONTESTAZIONE DELLA MERCE.

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà:

- a) di respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese e rischio della Ditta Appaltatrice;
- b) di acquistare, presso ditte di fiducia dell'Amministrazione, la merce non consegnata tempestivamente o contestata; l'amministrazione addebita alla ditta appaltatrice il costo della merce e le altre spese eventualmente sostenute;
- c) in caso di non rispondenza della merce ai requisiti, convalidata se necessario da un certificato di analisi a carico della ditta o di consegna non effettuata nei tempi stabiliti, di applicare una penale secondo quanto stabilito nell'art. 30 "Penalità" della parte generale del capitolato.

La merce contestata viene conservata nei locali mensa della scuola, a disposizione della ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione Comunale non ha alcuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.

9. DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI TERMINALI- MODALITÀ

Il personale della Ditta Appaltatrice deve provvedere presso ogni plesso scolastico nell'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, al successivo lavaggio e sanificazione di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali scolastici utilizzati per la ristorazione.

La distribuzione per gli alunni delle scuole interessate al servizio di ristorazione scolastica, deve essere effettuata con sistemi idonei all'età dei bambini, tenendo presente dimensioni dei locali e organizzazione del plesso scolastico.

Le norme da seguire durante il servizio sono :

- o distribuire i pasti facendo uso di mezzi idonei per il mantenimento della temperatura; allestire i tavoli con tovaglietta a perdere individuale nei plessi in cui è previsto il servizio al tavolo, tovagliolo a perdere, bicchieri e stoviglie riutilizzabili, posate in acciaio inox 18/10
- o per il servizio di self-service prevedere per ogni alunno vassoi, tovaglietta e tovagliolo a perdere, bicchieri e stoviglie riutilizzabili, posate in acciaio inox 18/10;
- o caraffe in materiale idoneo per una corretta sanificazione, con coperchio, in numero sufficiente ai bisogni degli alunni;
- o utilizzare contenitori di pane, frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile;
- o distribuire frutta, yogurt, gelati o dessert possibilmente lontano dai pasti, concordando con gli insegnanti il momento ed il luogo più opportuni per la consumazione;
- o la distribuzione dei gelati veicolati con il pasto giornaliero deve mantenere la catena del freddo.

Per quanto riguarda la distribuzione di pane, yogurt e frutta, si richiede alla Ditta Appaltatrice di farli pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi secondo modalità confacenti alla natura del prodotto.

Per garantire il consumo della frutta o del dessert, da parte degli utenti, si prevede, dopo accordi preventivi con le Dirigenze scolastiche e comunali, che la somministrazione di tali alimenti avvenga nell'intervallo di metà mattina.

La frutta fornita deve essere opportunamente inviata dopo lavaggio o comunque vengano date disposizioni in loco affinché questo avvenga.

In caso di consegne inferiori in quantità, ai pasti ordinati, si deve segnalare immediatamente l'accaduto all'Amministrazione Comunale; la Ditta Appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.

10. CERTIFICAZIONI AUTOCONTROLLO DITTA

La Ditta Aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente a quanto richiesto dal capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, i certificati analitici e i documenti di trasporto in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità dei prodotti utilizzati.

La Ditta Appaltatrice deve concordare nei tempi e nei modi con l'amministrazione comunale un piano igienico di controllo che sarà basato sui seguenti criteri:

- o prelievo di campioni di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi coagulasi + o -, salmonelle, listeria, clostridi, micotossine;
- o prelievo di campioni di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi coagulasi + o -, salmonelle, listeria, clostridi, micotossine;
- o prelievo di campioni materie prime per la ricerca di inquinanti o additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;
- o prelievo di campioni (farina, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali muffe o parassiti;
- o prelievo di campioni per la ricerca di fitofarmaci;
- o prelievo tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto, vestiario del personale, prelevati sia all'interno del centro cottura che nei terminali periferici.

Si intende che il laboratorio scelto dalla ditta aggiudicataria dovrà essere accreditato secondo le norme vigenti e i costi delle analisi saranno a completo carico della ditta aggiudicataria. Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi, farà testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nel capitolato e quelli riportati nelle leggi nazionali e comunitarie.

La ditta si impegna a fornire all'Amministrazione i risultati analitici di ogni indagine e a fornire una relazione bimensile di servizio.

11. CERTIFICAZIONE E AUTOCONTROLLO DITTE FORNITRICI GENERI ALIMENTARI

Le ditte fornitrici di generi alimentari alla Ditta Appaltatrice del servizio, devono produrre, a loro volta, tutte le certificazioni di qualità dello Stabilimento e dei prodotti e copia dell'estratto del loro manuale del piano di Autocontrollo in conformità al D. Lgs 193/07 Reg. CE n. 852/2004; questo sarà custodito presso il centro di cottura e essere messo a disposizione dell'Amministrazione Comunale quando richiesto.

12. CONTROLLI E VERIFICHE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel centro cottura che nei terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo, comprende: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, refettori, cucine e quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato, la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore, il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti, la buona conservazione degli alimenti, il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati; diritto di verifica realizzato attraverso analisi, controlli temperature, pesi, ecc., comprendendo anche l'accesso ai documenti di consegna.

- Controllo igienico – sanitario svolto dal S.I.A.N. dell'AUSL3 Serenissima, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, alla idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

I verbali vengono sottoscritti anche dal gestore o da un suo rappresentante, se presente, in caso di assenza o rifiuto, vengono firmati da due testimoni.

Una copia del verbale viene inviata alla Ditta Aggiudicataria. Eventuali contro deduzioni devono pervenire all'Amministrazione Comunale- Servizio Pubblica Istruzione - entro 8 giorni. L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvede alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto dal capitolato.

La Ditta Appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopraelencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

13. COMMISSIONE MENSA

Il Comune di Martellago si avvale della Commissione Mensa, come stabilito dal regolamento approvato dal Consiglio Comunale con atto n.° 24 del 06.05.2002, la composizione della Commissione Mensa, potrà essere modificata con atto dirigenziale. I membri della Commissione Mensa effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla conformità al menù, sulla presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul corretto funzionamento della refezione, avvalendosi della modulistica appositamente predisposta dall'Amministrazione comunale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

14. PIANO DI PREVENZIONE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

Il Responsabile, indicato dalla Ditta Appaltatrice come Coordinatore Responsabile del Servizio oggetto dell'appalto, è tenuto a conservare, in idoneo frigorifero, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, riferito al menù delle scuole.

A tal proposito si raccomanda di conservare:

- a) n.° 1 campione presso il Centro cottura.

Tale campione va posto singolarmente in idonei e igienici contenitori chiusi, con etichetta in cui viene segnata la data del prelievo, il nome della persona responsabile della preparazione, conservato a +2/+4°C per un tempo di 72 ore.

Detto campione verrà identificato con la scritta "Alimenti soggetti ad eventuale verifica". Ogni alimento verrà inserito in un contenitore monouso con l'indicazione della natura del prodotto contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati di venerdì verranno conservati fino al martedì successivo.

I campioni servono per le eventuali analisi nel caso di sospetta tossinfezione alimentare.

L'AUSL di competenza, nell'eventualità si verificasse un caso di sospetta tossinfezione dovrà venire IMMEDIATAMENTE informata per i provvedimenti da adottare.

15. RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti devono essere effettuati con le norme in vigore nel territorio comunale atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche. Occorre provvedere regolarmente alla differenziazione dei rifiuti di lavorazione (secco, umido...), servendosi di recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio. I coperchi non devono mai mancare, i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

E' necessario procurare dei contenitori idonei, in numero adeguato e di colore diverso per differenziare i rifiuti. I contenitori devono essere costruiti con materiali di lunga durata, non devono produrre cessioni, nè assorbire liquidi. I rifiuti devono essere velocemente collocati nei cassonetti comunali dislocati nelle vicinanze dei vari plessi scolastici.

Per il conferimento della carta e del cartone il personale della ditta aggiudicataria deve attenersi al calendario della raccolta, fornito a ogni singola scuola.

16. PROCEDURE E MODALITÀ DI LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA, SANIFICAZIONE, DISINFESTAZIONE DEL CENTRO COTTURA E DEI PLESSI SCOLASTICI

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a redigere per ogni mensa scolastica il relativo piano di autocontrollo in conformità al D. Lgs. n° 193/07 e Reg. CE n° 852/2004 che comprende il programma dettagliato (frequenza con indicati i giorni di effettuazione e registrazione dell'avvenuta pulizia) e personalizzato delle pulizie per ogni refettorio (sala pranzo, servizi igienici del personale e degli utenti e tutti i locali pertinenti al Servizio) e per il centro produzione pasti. In particolare

dovranno essere indicate le procedure utilizzate per la sanificazione dei coltelli, delle affettatrici, dei taglieri, del tritacarne, dell'abbattitore, dei contenitori isotermitici e di tutte le attrezzature ritenute particolarmente critiche dal punto di vista igienico. Per tutte le attrezzature dovrà essere applicato quanto previsto dai libretti di manutenzione.

I prodotti utilizzati devono essere ecocompatibili; per tali prodotti deve essere presente scheda di sicurezza e scheda sulle modalità d'uso.

L'Impresa dovrà fornire al proprio personale tutte le attrezzature utili per effettuare le pulizie che dovranno essere riposte in spazi adeguati; tali prodotti comprendono detersivi, sanificanti, disincrostanti, sistemi idonei per la diluizione dei prodotti, spugne di vario genere, stracci, secchi, scope, spazzoloni, panni, panni monouso e quant'altro necessario per una corretta pulizia. In ogni refettorio devono essere presenti dotazioni similari.

Per quanto concerne i refettori e i locali di pertinenza, oltre alla normale pulizia quotidiana deve essere prevista almeno due volte l'anno, di cui una all'inizio anno scolastico, la sanificazione dei serramenti interni ed esterni, vetri interni ed esterni, caloriferi, piastrelle, pareti, soffitti, veneziane o tende comprese di montaggio e smontaggio e tutte le restanti parti non inserite nella pulizia giornaliera.

Nell'esecuzione della pulizia e della sanificazione vanno rispettate le regole previste dai manuali di auto controllo nei relativi piani HACCP in conformità al D. Lgs 193/07 Reg. CE n. 852/2004.

E' necessario comunque tenere presente che:

- le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai locali mensa e sono stati riposti nei frigoriferi o magazzini; è comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione da pavimenti od attrezzature (affettatrice, pelapatate, ecc) se queste sono lontane da altri in lavorazione e non si fa polvere,
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- vanno seguite le proposte di lavoro contenute nel piano di sanificazione e rispettate le indicazioni dei prodotti chimici riportate sulle schede tecniche. Al termine delle operazioni di pulizia è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle in un luogo esclusivamente utilizzato a tale scopo, o comunque isolarle dal resto delle derrate.
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) deve essere prontamente segnalata al responsabile della Ditta ed all'Amministrazione comunale.

All'interno dei locali del centro cottura e dei locali cucina delle varie mense devono essere appesi i seguenti cartelli riguardanti la pulizia della persona, divieti, indumenti. Il personale deve essere informato sul contenuto degli stessi, continuamente aggiornato e seguito dal responsabile della qualità della Ditta Appaltatrice.

DIVIETI

Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina delle scuole il divieto di entrata ai non autorizzati.

E' vietato:

- ◆ Assaggiare il cibo con le dita;
- ◆ Manipolare alimenti senza guanti di vinile e soprattutto senza il lavaggio frequente delle mani;
- ◆ Starnutire o tossire sugli alimenti
- ◆ Lavare spesso le mani

EVITARE

- ◆ Il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti (bisogna utilizzare guanti a perdere secondo le indicazioni del piano di autocontrollo, cucchiari, spatole, coltelli, pinze, ecc naturalmente puliti);
- ◆ di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Sanificazione

La sanificazione consiste nelle due operazioni di detersione (eliminazione dello sporco presente sulle superfici) e di disinfezione (procedimento che tende ad eliminare o limitare drasticamente i microbi presenti nell'ambiente, sulle attrezzature e sugli utensili) previste dal piano di autocontrollo.

Per la scelta dei vari prodotti, cioè detersivi e sanificanti, si dovrà rivolgere l'attenzione ad aziende qualificate del settore che possono offrire:

- personale preparato, che affianchi gli operatori con consigli concreti;
- la serie dei prodotti giusti per gli impieghi adeguati;
- la stesura di piani di pulizia personalizzati e rispondenti alle reali necessità di quel singolo plesso.

N.B. detersivi e sanificanti devono avere l'autorizzazione del Ministero della Salute secondo le norme vigenti e visionabili dall'Amministrazione Comunale.

Disinfestazione

La disinfestazione comprende la derattizzazione, disinfestazione contro insetti volanti e deblattizzazione.

Deve essere programmata da Ditta specializzata e identificata nel piano di autocontrollo.

Come per la sanificazione la ditta deve attenersi ai piani previsti dal manuale di auto controllo.

Le linee guide da seguire per la prevenzione dell'infestazione sono:

- ◆ Mantenere sotto stretto controllo i locali delle mense scolastiche; è compito della ditta appaltatrice avvisare il responsabile comunale per qualsiasi problema o inconvenienza che si verificasse nello stato dei locali (rottture che si producono su soffitti, pareti e pavimenti, ospiti indesiderati).

SCUOLA _____	 FACSIMILE SCHEDA DI SANIFICAZIONE MENSA SCOLASTICA	Modulo HACCP MESE _____
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

Operazioni di pulizia ordinarie e straordinarie

Data	Giornaliere (*)	Settimanali (**)	Mensili (***)	Firma operatore
1	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
2	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
3	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
4	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
5	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
6	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
7	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
8	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
9	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
10	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
11	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
12	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
13	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
14	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
15	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
16	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
17	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
18	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
19	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
20	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
21	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
22	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
23	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	
24	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> si	

25	<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si			
26	<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si			
27	<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si			
28	<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si			
29	<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si			
30	<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si			
31	<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si		<input type="checkbox"/> si			
SCUOLA _____		DESCRIZIONE OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA					MESE _____	

FREQUENZA PULIZIE	LOCALI, SUPERFICI, OGGETTI	SEGNALAZIONI
Giornaliere (* ordinarie	<u>Mense:</u> dopo riassetto e lavaggio <ul style="list-style-type: none"> Tutti i pavimenti (rimozione dello sporco con scopa, con panno o sistema MOP, lavaggio e disinfezione) bagni personale mensa e utenti Aerazione locali 	
Settimanali (** O al bisogno	<u>Mense:</u> lavaggio: porte e maniglie, deragnatura pareti ed angoli.	
Mensili (*** O al bisogno straordinarie	<u>Mense:</u> Pulizia, lavaggio e disinfezione di: Vetri, mensole, termosifoni, pareti lavabili.	

- La rimozione dello sporco** (con scopa, con panno o sistema MOP) deve essere effettuata partendo da un punto verso un'unica direzione evitando di calpestare le zone già pulite.
- Le operazioni di detersione e disinfezione** devono essere svolte con attrezzi idonei (guanti monouso panni-spugne, sistema MOP, lavapavimenti) adibiti solo a quell'uso e a quei locali per non trasportare materiale infetto da un locale all'altro.
- Utilizzare per ogni locale attrezzature diverse** (es. scope e spugne per bagni, scope e spugne per locali mensa).
- Gli attrezzi** utilizzati per la pulizia dei locali **devono essere disinfettati**. Al termine delle attività gli attrezzi utilizzati a diretto contatto con le superfici dei sanitari quali: guanti, spugne, stracci, , secchi, scope, spazzoloni, ecc.. devono essere sempre lavati e disinfettati, quindi depositi in luoghi non accessibili ai bambini.