

**COMUNE DI TORRAZZA PIEMONTE
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA E
SERVIZI AGGIUNTIVI**

Codice CIG: 7103154C1A



NORME GENERALI

1. OGGETTO

Oggetto del presente capitolato speciale d'appalto è l'affidamento del servizio di:

- 1) mensa scolastica per la scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- 2) servizio mensa per i dipendenti comunali;

L'Amministrazione Comunale si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti e per ulteriori attività promosse dal Comune.

Il servizio comprende:

- approvvigionamento – controllo – conservazione derrate alimentari e merci;
- preparazione – consegna e distribuzione dei pasti;
- trasporto dei pasti dal centro cottura al refettorio.
- riassetto – lavaggio – pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali;
- manutenzioni ordinarie dei locali, delle attrezzature ed arredi del centro di cottura e di distribuzione;
- reintegro stoviglie, piccola attrezzatura e utensileria;
- raccolta differenziata dei rifiuti; l'onere economico per smaltimento è a carico dell'appaltatore.

Il servizio è rivolto ai bambini delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria ed ai ragazzi della scuola secondaria di primo grado, agli insegnanti, al personale scolastico ausiliario, al personale comunale.

Eventuali pasti aggiuntivi potranno essere richiesti per particolari iniziative organizzate dal Comune (es. centri estivi per i ragazzi, catering per feste), anche in favore di anziani o persone bisognose o altre tipologie di utenti individuate/autorizzate dall'Amministrazione comunale.

Il pasto si compone di un primo, un secondo con contorno e frutta fresca o dessert, pane, 300 cl. di acqua minerale pro-capite (*), spuntino del mattino (scuola primaria e dell'infanzia) e merenda per i più piccoli (scuola dell'infanzia) secondo i menù stagionali e le grammature che allegati al presente Capitolato ne fanno parte integrante.

(*) al fine di ridurre la produzione di rifiuti (le bottigliette in pvc) è auspicabile l'utilizzo dell'acqua potabile erogata dal pubblico acquedotto e l'uso di caraffe riutilizzabili.

E' possibile l'installazione di apparecchiature per l'abbattimento del cloro e l'aggiunta di CO2 nonché di refrigerazione dell'acqua erogata dal pubblico acquedotto. Dette apparecchiature devono essere costantemente monitorate al fine di garantire la potabilità dell'acqua posta al consumo umano.

La consistenza dei pasti e degli alimenti indicata nelle tabelle allegate per le varie tipologie di pasto e di alimento, può essere insindacabilmente variata dall'Amministrazione Comunale, senza che l'Impresa Aggiudicataria possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi o qualsiasi natura o specie ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato a retribuzione delle prestazioni effettuate.

2. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

Il valore presunto dell'appalto, sarà individuato all'interno del bando ovvero della lettera d'invito alla gara sulla base del costo unitario del pasto (inclusivo dell'ammontare degli oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso di gara) e del numero di pasti presunti da somministrare.

3. FINANZIAMENTO

Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi propri.

4. DURATA DELL'APPALTO

La durata del servizio sarà indicata all'interno del bando ovvero della lettera d'invito alla gara.

Al termine, il contratto scadrà automaticamente senza necessità di preventiva comunicazione o disdetta.

5. SEDE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il centro di cottura dovrà essere ubicato in un raggio non superiore ai 20 km. dal luogo di utilizzo all'interno dei refettori delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Torrazza Piemonte e dovrà essere adeguatamente attrezzato dall'impresa affidataria in modo da permettere l'ottimale esecuzione del servizio.

L'inventario e la descrizione di quanto messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale, saranno portati a conoscenza delle ditte partecipanti alla gara.

L'Impresa aggiudicataria, anche all'atto della consegna, non potrà in nessun caso, richiedere all'Amministrazione Comunale di provvedere alla riparazione e/o sostituzione di apparecchiature con oneri a carico del Comune.

Sono pertanto a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese di manutenzione ordinaria necessarie alla perfetta funzionalità degli strumenti e delle attrezzature consegnate nonché di quelle presenti all'interno del centro di cottura messe a disposizione da parte della ditta.

Al momento della cessazione del contratto le strutture cedute in uso gratuito ed i beni consegnati dovranno essere restituiti, nella stessa quantità e nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il logorio d'uso.

L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della stessa impresa.

6. ELABORATI DI GARA

Il capitolato speciale d'appalto, il disciplinare di gara e la documentazione complementare sono disponibili con accesso gratuito, libero, diretto e completo, sul sito della stazione appaltante www.torrazzapiemonte.eu e sulla piattaforma asmecomm della centrale di committenza www.asmecomm.it

7. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Titolare del trattamento è il Comune di Torrazza Piemonte, nella persona del Responsabile del Servizio Amministrativo.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dal Comune di Torrazza Piemonte in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti



manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge e dai Regolamenti.

I dati inseriti nell'offerta vengono acquisiti dal Comune di Torrazza Piemonte per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei concorrenti richieste per l'esecuzione dei servizi nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge.

I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dal Comune di Torrazza Piemonte ai fini della stipulazione del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti potranno essere trattati anche per fini di studio o statistici.

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come sensibili" e "giudiziari" ai sensi dell'art. 4 comma 1', lettere d ed e) del D. Lgs. 196 del 30.06.2003.

I dati potranno essere comunicati al personale, comunale e non, che cura il procedimento di gara, a collaboratori che prestino attività di assistenza o consulenza in favore del Comune, al Ministero dell'Economia e delle Finanze, al Tesoriere Comunale, ed altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della Legge 7 agosto 1990 n. 241 e s. m. e i.

I dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione del servizio, potranno essere diffusi tramite il sito www.asmecomm.it nella sezione Centrale di Committenza ASMECOMM e tramite il sito www.torrazzapiemonte.eu.

Al concorrente in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

Con la presentazione dell'istanza di ammissione alla gara, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

Sulla documentazione tecnica verrà consentito l'accesso in termini di presa visione, (fatti salvi eventuali diritti di privativa ovvero di know how aziendale dichiarati dall'impresa dietro specifica richiesta in tal senso presentata da parte della Stazione Appaltante - Amministrazione Comunale), ma non l'estrazione di copia.

P A R T E I I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

8. ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla preparazione, al confezionamento, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione del refettorio sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Sono altresì a carico della medesima tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Specifico onere a carico dell'impresa è la fornitura, presso i locali interessati dal servizio, di un pc munito di relativa chiavetta per l'accesso ad internet e del relativo personale addestrato all'uso del programma-software (che sarà fornito dall'Amministrazione



comunale) necessario a registrare ed acquisire informaticamente il numero ed i nominativi degli utenti giornalieri del servizio mensa.

La Ditta aggiudicataria, oltre a quanto sopra specificato, avrà altresì l'obbligo:

- a) di mantenere il livello occupazionale con la conferma di tutto il personale in servizio salvaguardando la qualifica e il livello dei lavoratori;
- b) di ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti/soci lavoratori/collaboratori derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- c) di applicare, nei confronti dei propri dipendenti/soci lavoratori/collaboratori occupati nelle attività contrattuali, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro (C.C.N.L.) ed integrativi provinciali/aziendali applicabili alla categoria nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni;
- d) di dimostrare, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, di aver provveduto a quanto sopra.

Le spese relative a energia elettrica riscaldamento e acqua pertinenti i locali sporzionamento ed il refettorio nonché le derattizzazioni/disinfestazioni dei locali sono a carico del Comune.

9. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. L'Impresa aggiudicataria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo, con l'esclusione di conserve in scatola. Di questa circostanza deve rendere tempestivamente edotte l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni scolastiche.

10. PAGAMENTI

Il pagamento del servizio avverrà entro sessanta giorni dalla presentazione di regolari fatture emesse sulla scorta dei pasti effettivamente confezionati e forniti, suddivisi per "tipo di utente" (alunni infanzia – primaria, insegnanti, personale ausiliario, dipendenti, altro) calcolati in base ai riepiloghi giornalieri opportunamente verificati dall'Ufficio preposto del Comune.

Le spese bancarie addebitate per il pagamento mediante bonifico sono a carico dell'aggiudicatario.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Il pagamento è subordinato alla presentazione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.).

11. COMUNICAZIONI ED ACCESSI

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'Amministrazione Comunale il nominativo del Responsabile del Servizio, che deve essere dipendente dell'impresa Aggiudicataria ed avere qualifica professionale idonea. Il nominato sarà il referente principale e pertanto dovrà essere sempre reperibile.

Durante lo svolgimento del servizio l'impresa Appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati, responsabili del servizio mensa e scuole, dell'Amministrazione comunale, in qualsiasi momento senza preavviso, per controllare qualità e quantità delle derrate alimentari, preparazione, cottura, distribuzione cibi, pulizia e rispetto in genere del presente capitolato.



L'Amministrazione comunale potrà anche avvalersi di personale esperto, appositamente incaricato, per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali. Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. All'avvio del servizio e durante lo svolgimento dello stesso, l'Impresa A. dovrà favorire incontri con la Commissione Mensa e le Istituzioni scolastiche.

12.PERSONALE

L'Impresa aggiudicataria del servizio si impegna a riassorbire il personale attualmente in servizio, e a garantirne l'assunzione per tutto il periodo di aggiudicazione dell'appalto. Al personale è garantito il trattamento previsto dal contratto collettivo nazionale di categoria.

13.CONTESTAZIONI – PENALI

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa appaltatrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 15 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'I.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte, se richieste dall'Amministrazione C.le, in relazione alle contestazioni mosse.

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'Impresa A. per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 15 giorni dalla data della comunicazione l'I.A. non fornirà nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le norme previste dal contratto.

L'Amministrazione comunale, a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
- € 300,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche
- € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto su dieci pesate della stessa preparazione
- € 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo quant'altro previsto dalle leggi in materia
- € 800,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità
- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale
- € 300,00 per ritardo di oltre 30 minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione.

L'Amministrazione c.le procederà alla contestazione dell'addebito entro 3 giorni lavorativi dal verificarsi del fatto e assegnerà un termine, non superiore a giorni 15 dalla contestazione all'Impresa appaltatrice per la presentazione delle proprie contro deduzioni. Deciderà definitivamente ed insindacabilmente con Deliberazione della Giunta Comunale.

14.IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a. cessione del contratto
- b. inosservanza del divieto di subappalto
- c. ritardo nell'inizio della gestione del servizio

- d. impiego di personale non dipendente dall'I.A. o inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente o mancata applicazione dei contratti collettivi
- e. inosservanza delle norme igienico sanitarie
- f. utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche.
- g. un episodio accertato di intossicazione o tossoinfezione alimentare
- h. interruzione non motivata del servizio
- i. applicazione di n. 3 penalità per una stessa violazione prevista all'art. 20 oppure dopo la comminazione di sei penalità complessive.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C. di risarcimento per danni subiti.

15.CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia derivante dalla interpretazione o dalla applicazione del presente contratto sarà sottoposta alla sola decisione dell'Autorità Giurisdizionale Ordinaria.

P A R T E I V

MODALITA' DEL SERVIZIO

16.MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su quattro settimane, con periodicità stagionale (invernale ed estiva).

Essi saranno affissi all'ingresso della scuola od in apposita bacheca.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dall' A.C. tenendo conto della situazione climatica del momento. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto negli allegati: le grammature sono riferite all'alimento crudo ed al netto degli eventuali scarti di lavorazione.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Autorità scolastica ed all'Ufficio Comunale competente.

Le variazioni al menù (precedute da comunicazione scritta) sono consentite tassativamente solo per cause di forza maggiore, per quanto previsto all'art. 17 o per blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dall'Amministrazione c.le.

Sia il cestino freddo, che i menù alternativi non prevedono l'impiego di conserve in scatola.

Variazioni al menù potranno invece essere richieste dall'Amministrazione comunale a seguito di verifica di costante non gradimento dei piatti offerti all'utenza.

La ditta appaltatrice, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/04/2000 e della legge n. 123/2005 deve assicurare pasti speciali per:

- soggetti affetti da malattia celiaca
- soggetti diabetici
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di eludere dal pasto determinati alimenti o includere preparazioni speciali.

Il Comune, previa acquisizione di idonea documentazione sanitaria, comunica all'appaltatore i soggetti che necessitano di diete speciali.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Dovrà altresì essere garantita l'erogazione di tutte le diete a carattere etico - religioso e in particolare:

dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto o piatti che contengano carne di maiale, con carne ovina o bovina, legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana.

dieta vegetariana o vegana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio (cereali in caso di dieta vegana), alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo dei fornitori di alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'obbligo di indicazione degli allergeni.

L'Impresa appaltatrice dovrà confezionare i cestini freddi in occasione delle gite scolastiche, le cui date ed orari di partenza dal plesso scolastico saranno comunicate di volta in volta con una settimana di anticipo.

17.DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. I prodotti alimentari presenti nel centro di cottura dei pasti, utilizzati per il servizio mensa del Comune di Torrazza Piemonte, dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari di cui nell'allegato del Capitolato. Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D. Lgs. 109/1992, D. Lgs. 110/1992, D. Lgs. 111/1992).

18.MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante. I ragù ed i sughi devono preferibilmente essere realizzati nelle brasieri. E' escluso qualsiasi ricorso alle frittture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Le confezioni sottovuoto delle carni dovranno essere sconfezionate non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno due ore prima dell'impiego;
- I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua;
- Tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4° C;
- Tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e + 4° C;
- I prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati allo stato fisico in cui si trovano;
- La preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente il consumo;



- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente la loro cottura;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- E' vietato congelare materie prime e piatti pronti avanzati.

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo di cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

19.DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà indossare apposito camice e copricapo contenente tutta la capigliatura, mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento primi piatti e contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione.

La tavola sarà predisposta ordinatamente per ciascun commensale (una tovaglietta di carta, due tovaglioli di carta, posate, un bicchiere, i piatti e l'acqua minerale).

Prima di iniziare il servizio gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Il pane non dovrà essere riposto direttamente sui tavoli.

La frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata nel centro di produzione pasti.

L'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

20.DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente in particolare alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e s.m.i., nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, ivi compresi i limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

Si richiamano le seguenti disposizioni:

- L'I.A. deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica;
- È assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi o freezer distinti;
- I prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- La protezione delle derrate da conservare come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- Tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dovrà far uso di mascherine, guanti monouso, essere dotato di vestiario idoneo e rispettare le norme di igiene personale (non avere unghie



smaltate, né indossare anelli e bracciali che possano contaminare le pietanze in lavorazione e distribuzione).

Per quanto concerne i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi all'attuale legislazione.

Di tutti i prodotti utilizzati dovranno essere depositate le schede tecniche complete.

Essi dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito, contenuti sempre nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare i guanti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

21. CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause delle eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. presso il centro produzione pasti, deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e 6° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del prelievo.

Allegati:

All. A "tabelle merceologiche"

All. B "tabelle menù stagionali tipo, grammature e modalità di cottura".

