



Azienda Servizi alla Persona Opus Civium

*Comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Castelnovo di Sotto
Unione Terra di Mezzo*

ALLEGATO 2 AL CAPITOLATO D'ONERI DISPOSIZIONI COMUNI AI SERVIZI EDUCATIVI E SOCIO- ASSISTENZIALI

INDICE

- 1. DERRATE UTILIZZATE PER IL SERVIZIO**
- 2. PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME**
- 3. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**
- 4. TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E COTTURA DEGLI ALIMENTI**
- 5. LINEA REFRIGERATA**
- 6. PREPARAZIONE DEI PASTI**
- 7. MANIPOLAZIONE E COTTURA**
- 8. CONFEZIONAMENTO PASTO**
- 9. PULIZIE, SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE**
- 10. TRASPORTI**

1. DERRATE UTILIZZATE PER IL SERVIZIO

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche indicate nel capitolato d'oneri e nei relativi allegati.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche, di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto negli allegati 9 e 10 e il personale addetto deve essere adeguatamente addestrato e responsabilizzato a effettuare controlli qualitativi sulla rispondenza delle derrate ordinate agli standard previsti.

Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti nei menù devono essere tutti di prima categoria, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, rendere disponibili le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti. ASP si riserva di eseguire controlli statistici di verifica.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato compete alla responsabilità dell'aggiudicatario, sul quale perciò ricade ogni responsabilità in caso di avaria e tossinfezione.

ASP può procedere, con proprio personale, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che devono risultare con i requisiti e con le caratteristiche della merce di prima qualità e comunque conformi a quanto previsto nei rispettivi allegati "Tabelle merceologiche". In ogni caso l'aggiudicatario deve rendere disponibile, a richiesta di ASP, idonea certificazione in dettaglio delle caratteristiche merceologiche e bromatologiche di ogni alimento previsto dal Capitolato d'oneri e relativi allegati e offerto dall'aggiudicatario in

offerta tecnica, impegnandosi altresì a eventuali ulteriori approfondimenti bromatologici, che si ritenessero necessari, presso centri specializzati indicati da ASP.

L'aggiudicatario è tenuto all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, ecc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione;
- fermo restando la possibilità di cadenze maggiormente ravvicinate, l'approvvigionamento degli alimenti dovrà avvenire:
 - pane fresco: giornalmente
 - frutta e ortaggi: frequenza almeno bisettimanale,
 - carni bovine fresche e/o congelate frequenza almeno settimanale,
 - carni suine e salumi: settimanalmente,
 - polli a busto, latte UHT e uova pastorizzate: frequenza bisettimanale,
 - burro e prodotti caseari: almeno settimanalmente.
 - surgelati: quindicinale
 - derrate non deteriorabili: almeno mensilmente

All'atto del ricevimento della merce l'aggiudicatario è considerato diretto responsabile della corretta conservazione della stessa.

L'aggiudicatario si obbliga a somministrare prodotti alimentari non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

2. PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

E' fatto d'obbligo all'aggiudicatario:

- approvvigionarsi presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi di affidabilità, sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- mantenere le merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo;
- razionalizzare i tempi di approvvigionamento delle materie prime, evitando stoccaggi prolungati della merce. A tal fine si definisce che, per le derrate non deperibili, lo stoccaggio massimo non dovrà essere superiore a un mese (trenta giorni). Si stabilisce però che, al momento dello stoccaggio, tali derrate devono avere un intervallo di vita residua non inferiore ai 180 giorni (6 mesi);
- rispettare rigorosamente la calendarizzazione degli acquisti, definita al precedente paragrafo del presente allegato;
- fornire, all'inizio di ogni anno agli Uffici competenti di Asp l'elenco dei fornitori delle materie prime con indicazione dei prodotti forniti. Ogni eventuale modificazione dell'elenco dei fornitori dovrà essere comunicata entro 10 giorni dalla intervenuta variazione.

E' fatto divieto all'aggiudicatario:

- di congelare il pane e di ricongelare alimenti già scongelati;
- di utilizzare derrate di cui al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Lo stoccaggio delle derrate dovrà rispettare i limiti di tempo definiti per le merci non deperibili e la calendarizzazione di acquisto per quelle deperibili.

Le modalità di conservazione prevedono la presenza di idonei spazi e attrezzature che consentano

la separazione delle diverse categorie merceologiche delle derrate, al fine di prevenire le eventuali contaminazioni crociate. Deve inoltre essere garantita la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione-lavorazione. Devono essere rispettate le temperature di conservazione per le diverse tipologie di derrate. Nello specifico, gli alimenti devono essere conservati:

- frutta e verdura T +6°/ +8° C;
- surgelati/congelati T -18/-20° C
- surgelati in fase di scongelamento T +1/+3° C
- cibi cotti, vegetali crudi puliti, semilavorati T +1/+3° C
- formaggi freschi, latticini, burro, uova pastorizzate T + 1/+4° C
- carni fresche (bovino, suino, ovino, equino) T +1/+3° C
- avicunicoli freschi T +1/+3° C
- salumi T +1/+6° C
- formaggi stagionati T +1/+6° C

Le merci non deperibili devono essere stoccate in luogo fresco e asciutto secondo il criterio della rotazione delle scorte che non dovranno superare il limite massimo di 30 giorni (1 mese) di stoccaggio.

Nelle sedi di stoccaggio delle derrate devono essere presenti strumenti per la visualizzazione rapida e il controllo della temperatura. Devono essere previsti, per il personale addetto, dei protocolli di comportamento, in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica delle strutture.

L'aggiudicatario deve provvedere alla manutenzione delle apparecchiature di controllo. Deve inoltre prevedere e provvedere alla taratura periodica degli strumenti di controllo.

3. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art. 31).

L'aggiudicatario cura il deposito e la conservazione dei generi alimentari e ha la piena responsabilità di tali operazioni nel rispetto della normativa vigente in materia. I magazzini, le celle e i frigoriferi dovranno essere tenuti in ordine e in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi dovrà essere compatibile con la potenza dell'impianto. I contenitori delle derrate non devono mai essere appoggiati per terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. L'aggiudicatario dovrà garantire la rintracciabilità di tutte le derrate, anche quelle lavorate o consumate parzialmente.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

4. TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nelle cucine indicate nell'Art. 1, del capitolato d'oneri, salvo casi di emergenza.

Le procedure di trasformazione delle derrate alimentari e i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 e s.m.i, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena a freddo. L'aggiudicatario deve uniformarsi al D.L. 155/97 e s.m.i individuando nelle attività e processi, le

fasi e le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e controllo dei punti critici).

L'aggiudicatario effettua le operazioni di trasformazione e cottura delle derrate alimentari nel rispetto rigoroso delle norme igieniche. L'Aggiudicatario pertanto:

- evita qualsiasi possibile contaminazione crociata tra alimenti (crudo-cotto/sporcopulito/alimenti per celiaci-altri alimenti contenenti glutine) ecc;
- provvede alla formazione del suo personale al rispetto della prassi del lavaggio frequente delle mani durante le operazioni di trasformazione e cottura degli alimenti;
- garantisce pulizia e disinfezione delle superfici e degli utensili dopo il loro uso e prima del loro riutilizzo;
- garantisce strutture e attrezzature separate per crudo e cotto;
- limita allo stretto necessario, finalizzato alla completa e corretta esecuzione delle preparazioni, i tempi di esposizione alla temperatura ambientale delle derrate alimentari nelle operazioni di mondatura, toelettatura, assemblaggio, disposizione su placche da forno;
- utilizza utensili, palette, guanti per la manipolazione degli alimenti;
- utilizza utensili e posate appositamente destinate, o monouso, per le operazioni di assaggio;

L'aggiudicatario si deve inoltre attenere alle seguenti regole di procedure standard:

- lo scongelamento del pesce deve avvenire in cella frigorifera a temperatura $+1/+3^{\circ}\text{C}$ e il prodotto deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- non devono mai essere ricongelate le materie prime congelate fresche;
- tutti i cibi devono essere approntati e cucinati all'interno delle Cucine indicate nel Capitolato d'appalto e nello stesso giorno della distribuzione (escluse le procedure di preparazione ammesse);
- si devono effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi orari previsti per la distribuzione;
- nello stesso giorno della loro distribuzione si deve provvedere a:
 - a. preparazione dei prodotti ortofrutticoli previo adeguato lavaggio;
 - b. preparazione del pane e della frutta;
 - c. cottura delle derrate previste per i menù del giorno (menù standard-alternativo-dietetico) prevedendo di non dover far intercorrere più di 1-2 ore di intervallo tra la preparazione e la distribuzione mantenendo "costantemente" temperature superiori a $+65^{\circ}\text{C}$ ed allestendo le porzioni "a caldo";
 - d. preparazione a freddo degli alimenti cucinati il giorno precedente (vedi procedure di preparazione ammesse al successivo punto 5).. Tali operazioni devono essere effettuate entro 3h (tre ore) dalla distribuzione;
 - e. impanatura: ricordando che l'immersione delle derrate in pastelle a base di latte-uova-farina-pangrattato non deve protrarsi per più di 1h;
 - f. macinatura delle carni crude in tritacarne precedentemente pulito e montato immediatamente prima dell'uso. Non devono trascorrere più di 2 h. (due ore) tra la macinatura della carne e la sua cottura. La carne tritata deve essere conservata in celle frigorifere a $+1^{\circ}/+3^{\circ}\text{C}$ fino al momento della cottura.

L'Aggiudicatario deve inoltre:

- utilizzare cotture a vapore o al forno (per carni-pesce-uova-verdure). Non sono ammesse cotture in acqua neppure per le verdure destinate ad ulteriori lavorazioni (es. patate per purè, spinaci per frittate, ecc.);
- per le operazioni di stufatura si ricorda che deve essere utilizzata la minima quantità di grassi aggiunti necessari alla preparazione;
- evitare assolutamente di friggere gli alimenti (frittate, crocchette, cotolette devono essere cotte al forno);

- usare i condimenti per la maggior parte a crudo e al termine delle cotture;
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- non riutilizzare oli e/o fondi di cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati a base di glutammato monosodico;
- non utilizzare preparati liofilizzati o in fiocchi per purè o simili. Quale addensante è ammessa la farina di grano o la fecola di patate;
- non utilizzare carni pre-macinate anche se conservate sottovuoto;
- non utilizzare alimenti precotti.

E' vietato, nei giorni successivi alla loro preparazione, la riutilizzazione dei cibi cucinati, a esclusione di quelle preparazioni volutamente confezionate, nei giorni precedenti, conservate secondo la normativa vigente e sottoposti a processo di abbattimento di temperatura mediante apposite apparecchiature.

E' fatto assoluto divieto di usare cibi precotti o cucinati altrove o alimenti transgenici. L'impiego dei cibi precotti è concesso unicamente in caso di emergenza, o, in caso di temporaneo impedimento di utilizzo dei locali cucina e deve essere autorizzato, in forma scritta dall'Azienda.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti, da portare a temperatura ambiente, mediante immersione in acqua.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

5. LINEA REFRIGERATA

Non è ammesso il ricorso alla linea refrigerata in quanto la produzione dei pasti deve avvenire in **legame fresco caldo e nello stesso giorno della distribuzione.**

E' tuttavia ammessa la possibilità che alcune lavorazioni degli alimenti possano essere effettuate il giorno antecedente quello della cottura e/o della somministrazione, quali:

- mondatura, affettatura, porzionatura, bollitura legata a speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in cella frigorifera a +1/+3°C;
- pelatura delle patate o delle carote con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulate con succo di limone;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme e conservate fino al momento della distribuzione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di budini - arrostiti - bolliti di carne bovina. In questi casi l'abbattimento di temperatura deve avvenire in modo rapido: deve essere avviato entro 30' (trenta minuti) dalla fine della cottura e raggiungere i 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 h (una-due ore) al massimo. Il prodotto deve essere conservato in contenitori chiusi, in celle frigorifere a +1/+3°C per un massimo di 24 (ventiquattro) ore.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati.

6. PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti vengono preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente sul luogo.

L'aggiudicatario, in ogni caso, garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienicosanitarie previste dalle vigenti leggi, regolamenti e disposizioni in materia.

La preparazione dei pasti e dei menù dovrà rispettare i requisiti minimi di seguito riassunti:

- si dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria e in maniera tale da evitare il più possibile il verificarsi delle cosiddette "malattie nutrizionali": i pasti infatti dovranno essere equilibrati nella composizione di tutti i nutrienti (proteine, grassi, carboidrati, vitamine, minerali e fibre);

- i pasti dovranno essere preparati e confezionati con derrate fresche e il sistema della cucina tradizionale con il legume fresco-caldo;
- la composizione dei pasti e la grammatura delle derrate dovranno corrispondere a quelle indicate negli allegati al presente capitolato;

Inoltre, i criteri nutrizionali di composizione dei pasti dovranno prevedere:

- coerenza con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini e adulti (LARN) ;
- promozione e applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile.

Per le diete si rimanda all'art. 11.3 del capitolato d'oneri.

I pasti devono essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna, e durante tutte le fasi di preparazione e distribuzione, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65° C.

7. MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

8. CONFEZIONAMENTO PASTO

Le modalità di confezionamento dei pasti devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto.

A tal fine si definisce inoltre che:

fatto salvo il ricorso alla cucina di emergenza nelle ipotesi disciplinate dal capitolato d'appalto, **l'intervallo massimo di tempo che può intercorrere tra il termine del confezionamento del pasto e la sua somministrazione agli utenti non deve superare le 2 ore.**

dovrà essere verificata quotidianamente l'igienicità dei carrelli termici o dei contenitori utilizzati per il trasporto dei cibi.

9. PULIZIE, SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE

L'Appaltatore dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, alle operazioni di pulizia e sanificazione, dei locali adibiti a Centro di produzione pasti, secondo quanto previsto dal capitolato d'oneri. All'inizio del rapporto contrattuale e in ogni momento in cui l'amministrazione lo richieda, l'aggiudicatario dovrà presentare ad ASP il programma delle operazioni descritte. Tutta la documentazione prevista dalle normative sulla sicurezza alimentare, come normalmente richiesto dal SIAN Ausl Reggio Emilia, dovrà essere conservata in appositi raccoglitori presso la cucina per poter essere visionata in loco dagli addetti ai controlli.

10. TRASPORTI

Per i trasporti dei pasti dai centri di produzione ai vari servizi/strutture, l'aggiudicatario dovrà dotarsi di appositi mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti.

In particolare nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Ambientali Minimi, i mezzi di trasporto devono essere:

- in possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE e dalle altre norme vigenti in materia che s' intendono tutte richiamate;
- a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
- usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
- conformi al. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.

2. I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dal Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.