



**SETTORE SCUOLA, CULTURA, SPORT, TEMPO LIBERO
UFFICIO SCUOLA**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di
Ristorazione Scolastica del Comune di Gallarate**

1 Settembre 2022 – 31 Luglio 2025

Allegato n. 1

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE

INDICE:

- ◆ RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- ◆ TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA
- ◆ MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PASTI
- ◆ OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ◆ SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI
- ◆ MODALITÀ DI RIGOVERNO E PULIZIA DEI REFETTORI E LOCALI ANNESSI
- ◆ SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA FORNITURA RELATIVE ALLA FORNITURA DI PASTI CRUDI ALLE CUCINE DEGLI ASILI NIDO
- ◆ SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO NEGLI ASILI NIDO

RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

- ◆ Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti
- ◆ Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo;
- ◆ I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale;
- ◆ La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata secondo il metodo F.I.F.O (First In, First Out);
- ◆ Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate;
- ◆ Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali;
- ◆ Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici e dalla luce diretta;
- ◆ I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti entro 20 min dalla consegna in frigorifero o cella;
- ◆ Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e correttamente etichettati;
- ◆ Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigoriferi distinti;
- ◆ E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori
- ◆ Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi;
- ◆ Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo) in alternativa proteggerli con opportuna copertura;
- ◆ Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate;
- ◆ I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti;

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- ◆ Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, 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 pulizia delle superfici e delle attrezzature;
- ◆ Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi e contorni freddi , o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso;
- ◆ Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione di aria dovrà essere in funzione;
- ◆ Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;

- ◆ I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo primario (cartone, legno);
- ◆ I prodotti surgelati/congelati vanno scongelati in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C; Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato;
- ◆ Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive;
- ◆ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati;
- ◆ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e dei sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata;
- La carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta;
- ◆ Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ◆ Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati. La conservazione fino al trasporto deve essere effettuata a 10°C;
- ◆ Legumi secchi: a mollo per 24 ore con ricambio di acqua;
- ◆ Le paste devono essere prodotte in modo espresso, appena, prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura;
- ◆ Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata ad esclusione degli arrostiti, brasati e ingredienti per lasagne che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione;
- ◆ Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- ◆ E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
- ◆ I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori materiale idoneo al contatto con gli alimenti;
- ◆ E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- ◆ E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti;
- ◆ E' vietata ogni forma di riciclo e di riutilizzo di qualsiasi preparazione conservata nei contenitori di trasporto.
- ◆ Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi tipo.
- ◆ Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- ◆ 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 superiore a 60°C

MODALITÀ DI TRASPORTO DEI PASTI

- ◆ I mezzi di trasporto adibiti al trasporto dei pasti (prodotti pronti al consumo e semilavorati) devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al d.p.r. 327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate;
- ◆ E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.
- ◆ I cestini freddi e le merende del pasto piscina devono essere confezionati singolarmente per ciascun utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- 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.
- La somministrazione deve essere effettuata facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

E' vietato utilizzare i carrelli neutri in dotazione alle cucine per il servizio per il trasporto all'esterno dei rifiuti.

- la preparazione dei tavoli dovrà essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie grandi, o tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate, bottiglie di acqua chiuse;
- la distribuzione avrà inizio solo dopo che tutti gli alunni avranno preso posto al tavolo;
- il pane sarà distribuito solo prima della distribuzione del secondo;
- Le brocche devono essere risciacquate accuratamente prima di riempirle.
- 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.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente.
- E' vietato riempire le brocche d'acqua il giorno prima. Tra un turno e l'altro le brocche devono essere svuotate e riempite di nuovo.
- La distribuzione dei pasti deve iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio e seduti nella loro postazione.
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.), il personale deve sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro cottura, segnalando l'accaduto al competente Ufficio della A.C..
- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono deve essere effettuato presso il terminale di distribuzione al momento della somministrazione
- Il servizio e la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta, limitatamente ai bambini della scuola dell'infanzia e del primo anno della scuola primaria, da effettuare prima della somministrazione;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze;
- a seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite

tra gli utenti, a richiesta fino ad esaurimento del prodotto;

- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati;
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, posto in ciotole sui tavoli in quantità adeguata e a disposizione dell'utenza;
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva BIO;
- Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, composti da olio extra vergine, sale, aceto, aceto balsamico, spezie. Posti in contenitori con etichettatura originale. Sono vietate la miscelazione e il rabbocco di olio, aceto e spezie.
- Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi a meno che l'A.C. non ne autorizzi l'asportazione per particolari progetti di recupero dello spreco;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali;
- le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione;
- E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e la sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave o in un locale apposito;

SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

- Tutte le diete speciali sanitarie devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata collocaete in contenitori isotermini monopasto riportante 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 nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale 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, che dovrà avvenire davanti all'utente e sotto la sorveglianza dell'insegnante incaricata. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico
- E' 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.

MODALITÀ DI RIGOVERNO E PULIZIA DEI REFETTORI E LOCALI ANNESSI

Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.

In caso di doppio turno, si deve provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura e alla spazzatura dei pavimenti.

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

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- svuotamento dei contenitori e bacinelle da residui di cibo;

- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
- spazzatura e detersione dei pavimenti;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
- pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.

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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA FORNITURA RELATIVE ALLA FORNITURA DI PASTI CRUDI ALLE CUCINE DEGLI ASILI NIDO

Fatte salve le normative vigenti relative alle temperature di trasporto, alle caratteristiche dei mezzi di trasporto e etichettatura, i pasti a crudo dovranno essere forniti secondo le seguenti indicazioni:

1. Carni Rosse:

Devono essere consegnate pulite, pronte all'uso e sezionate per la tipologia di cottura a cui devono essere sottoposte; i prodotti devono essere confezionati sotto vuoto e provvisti di etichettatura conforme alle normative vigenti.

In particolare:

Fettine bistecche e scaloppine devono essere già tagliate, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

Per gli spezzatini la carne deve essere consegnata in cubetti già tagliati, di dimensioni 3x3 cm. Gli arrosti e i brasati devono essere consegnati in tagli di diametro omogeneo, non superiore a 12 cm.

La carne macinata deve essere consegnata già lavorata partendo da tagli di carne confezionata senza aggiunta di ulteriori ingredienti.

Le derrate dovranno essere consegnati in confezione idonee provviste di etichettatura riportante tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti.

Queste condizioni sono da ritenersi valide, fatto salvo per diverse pezzature appositamente richieste dall'Amministrazione Comunale.

2. Carni Bianche:

Devono essere consegnate pulite, pronte all'uso e sezionate per la tipologia di cottura a cui devono essere sottoposte, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

I prodotti devono essere confezionati in modo idoneo e provvisti di etichettatura conforme alle normative vigenti.

Queste condizioni sono da ritenersi valide, fatto salvo per diverse pezzature appositamente richieste dall' A.C.

3. Verdure Fresche:

Devono essere consegnate mondate, tagliate, lavate e prive di acqua di sgocciolamento, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

Devono essere consegnate in contenitori idonei con coperchio.

4. Prodotti congelati/surgelati:

Devono essere consegnati congelati, trasportati alle temperature previste dalla Normativa vigente e secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

Devono essere consegnati in contenitori idonei con coperchio.

5. Prodotti in scatola, paste alimentari, prodotti dietetici, olio:

Devono essere consegnati nelle confezioni originali, previo arrotondamento in eccesso della quantità richiesta.

6. Pane e affini:

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La pasta per pizza fresca deve essere consegnata lievitata in panetti.

Deve essere consegnato secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

7. Frutta:

Deve essere , trasportata in contenitori idonei con coperchio, secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste. Per alcuni frutti particolarmente delicati le modalità di consegna debbono essere concordate con l'A.C.

8. Latticini e Salumi:

Dovranno essere porzionati secondo la grammatura prevista e il numero di porzioni richieste.

Il parmigiano reggiano deve essere consegnato in pezzo intero, pulito e senza crosta, di peso secondo ricetta.

Il trasporto deve avvenire in contenitori, idonei con coperchio; deve inoltre essere prevista una separazione con fogli in carta per alimenti tra diversi strati di prodotto, se riposti nello stesso contenitore.

9. Gelati

Dovranno essere consegnati in confezione, trasportati a temperature conformi alle normative vigenti e con etichettatura conforme alle normative vigenti.

10. Torte e dolci

Dovranno essere consegnati i singoli ingredienti necessari per le relative preparazioni, secondo le grammature previste.

N.B.: Tutti gli altri alimenti richiesti dovranno essere consegnati in confezione originale, previo arrotondamento in eccesso della quantità richiesta.

SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO PRESSO GLI ASILI NIDO

Il servizio dovrà essere svolto con le seguenti modalità:

- ◆ Ricevimento delle derrate crude e/o semilavorate provenienti dal centro cottura e controllo delle quantità e della conformità alle caratteristiche merceologiche previste.

- ◆ Preparazione dei pasti presso la cucina degli asili nido utilizzando le derrate crude e/o semilavorate.

Riguardo alle procedure operative, la giornata alimentare verrà scandita come segue:

- ◆ Dalle ore 8.00 ricevimento
- ◆ merci
- ◆ Dalle ore 9.00 alle 9.30 distribuzione frutta frullata o grattugiata, omogeneizzati di frutta ai lattanti.
- ◆ Ore 9.30 predisposizione carrelli frutta per divezzini e divezzi e consegna al personale del nido.
- ◆ Dalle 11.00 alle 12.30 pasto lattanti
- ◆ Ore 11.30 Predisposizione carrelli pasto* per divezzini e divezzi e consegna al personale del nido
- ◆ Ore 12.30 inizio operazioni di rigoverno
- ◆ Ore 15.15 merenda lattanti
- ◆ Ore 15.30 merenda divezzini e divezzi

*I carrelli pasto devono essere allestiti secondo le modalità indicate dalle capo gruppo. L'allestimento, infatti, risponde a particolari esigenze legate al progetto educativo seguito presso i singoli asili nido.

Composizione del pasto

Il pasto da fornire sarà così composto:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Acqua in caraffe
-
- TIPOLOGIE DI MERENDA a titolo puramente indicativo:
- Crostata di frutta
- Crostata di confettura
- Pane e marmellata
- Pane e cioccolato
- Fette biscottate con miele/confettura
- Frullato di frutta fresca e biscotti
- Tè e biscotti
- Latte e biscotti
- Yogurt
- Gelato
- Acqua