

### **DISCIPLINARE TECNICO**

#### **ART. 1 - DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO**

L'appalto ha per oggetto "Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale ed elaborazione diete speciali", e nello specifico le seguenti tipologie di servizio:

- preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti presso i Centri diurni socio terapeutici del territorio cittadino;
- fornitura pasti freddi o cestini da viaggio per i Centri diurni socio terapeutici in occasione di gite o attività esterne;
- elaborazione diete speciali per gli utenti e per gli operatori dei Centri diurni socio terapeutici.

Il servizio dovrà rispondere ai criteri di corretta gestione ambientale indicati nel Capitolato e nei relativi allegati, che costituiscono parte integrante del contratto.

I Centri diurni socio-terapeutici oggetto dell'appalto, situati nel territorio della città di Torino sono quelli elencati nell'allegato 2 al presente Capitolato.

#### **1.1 Caratteristiche del servizio**

##### **a) Pasti veicolati presso i Centri socio-terapeutici diurni cittadini**

I pasti sono preparati e confezionati presso il centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria e successivamente trasportati sia in multiporzione sia in monorazione, secondo quanto specificato in allegato 2, utilizzando contenitori idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. La preparazione dei pasti e il loro trasporto avviene con i sistemi del "legame fresco-caldo" e "refrigerato". I pasti saranno consegnati presso i centri socio-terapeutici individuati nell'allegato 2.

##### **b) Fornitura pasti freddi o cestini da viaggio per i centri diurni socio terapeutici in occasione di gite o attività esterne**

In questi casi l'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla fornitura dei pasti freddi o cestini da viaggio con le caratteristiche indicate nel successivo art. 4.7.

#### **1.2 Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli ospiti dei centri diurni socio-terapeutici comunali, dal personale operante nelle strutture e da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione comunale.

#### **1.3 Utilizzo centro di cottura e magazzino**

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzato alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

Detto stabilimento dovrà essere ubicato in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche indicate al successivo art. 2.2.

E' fatto assoluto divieto alla Impresa Aggiudicataria di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

#### **1.4 - Elettrodomestici**

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere a proprie spese alla fornitura, in comodato d'uso gratuito, di uno o più (massimo tre) forni a micro-onde per ogni centro diurno socio terapeutico in

numero adeguato alla riattivazione delle diete speciali cucinate nel centro di cottura, abbattute e trasportate refrigerate. L'Impresa Aggiudicataria è tenuta alla stesura di una tabella riepilogativa contenente i tempi e la potenza corretta per la riattivazione di ogni tipologia di prodotto; l'Impresa Aggiudicataria è inoltre tenuta a mantenere a disposizione presso il centro di cottura 1-2 forni a microonde per fare fronte a eventuali emergenze (guasti) presso i centri diurni socio terapeutici.

Gli elettrodomestici utilizzati presso il centro di cottura, se di tipo domestico, dovranno avere etichetta energetica che certifichi l'appartenenza

- alla classe A+ per frigoriferi e congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni

Tutti gli elettrodomestici dovranno essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).

## **ART. 2 - ONERI PARTICOLARI RELATIVI AL SERVIZIO**

### **2.1 – Accessi.**

L'Impresa Aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altri soggetti da essa autorizzati, sia presso le cucine sia presso i magazzini e laboratori, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa Aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati del controllo dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa Aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

### **2.2 - Modalità di prenotazione, trasporto e consegna dei pasti**

La prenotazione è presupposto indispensabile per la corretta fatturazione e la successiva liquidazione dei corrispettivi.

Settimanalmente (ogni Martedì) ogni Centro è tenuto a trasmettere all'Impresa Aggiudicataria, tramite i vettori dei mezzi di trasporto, il prospetto delle presenze per la settimana successiva con l'indicazione dei pasti previsti (allegato 14)

Quotidianamente, entro le ore 9.30 del mattino, l'Impresa Aggiudicataria provvede a telefonare presso ogni Centro diurno socio terapeutico per la verifica del numero effettivo dei pasti da consegnare il giorno stesso della conferma.

La procedura finalizzata al monitoraggio dei pasti da liquidare è così articolata:

- l'addetto di ciascun Centro diurno socio terapeutico deve compilare il prospetto riepilogativo con l'indicazione delle presenze utenti e operatori, dei pasti prenotati e dei pasti consegnati e trasmetterlo mensilmente al Responsabile del Servizio ( R.A.S. ) di riferimento;
- Il Responsabile del Servizio ( R.A.S. ) ricevuto il suddetto prospetto riepilogativo mensile, lo valida e lo trasmette via e-mail entro il secondo giorno lavorativo di ogni mese al Servizio Disabili per il controllo ultimo ai fini della liquidazione;
- il servizio Economato e Fornitura Beni provvede alla liquidazione delle fatture ammesse al pagamento, come indicato in capitolato.

Per quanto attiene alla consegna dei pasti, si stabilisce quanto segue:

#### a) pasti veicolati

I pasti dovranno essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i centri, a cura dell'Impresa Aggiudicataria.

La consegna dovrà essere compiuta tra le ore 11,00 e le ore 12,10 d'ogni giorno.

In occasione d'uscite degli utenti per gite o altre attività esterne, la fornitura dei pasti freddi o cestini da viaggio deve avvenire alle ore 8.30 del giorno previsto per le uscite e la richiesta della fornitura, inviata via fax o via telematica, deve pervenire all'Impresa Aggiudicataria almeno 3 giorni prima dell'evento.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, pena l'applicazione delle penali previste dal capitolato.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso salvo casi documentati e di forza maggiore.

#### b) documento di trasporto e consegna

Per ogni centro, l'Impresa Aggiudicataria emetterà apposito documento di trasporto, ai sensi della vigente normativa. Tale documento dovrà essere redatto in duplice copia e contenere l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto e ora di consegna, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità ( in cifra) del numero dei contenitori, numero dei pasti prenotati.

La consegna dei pasti deve essere compiuta alla presenza di personale del Centro diurno socio terapeutico.

### **2.3 - Altri oneri**

L' Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla distribuzione in ogni centro diurno della copia cartacea del menù stagionale e delle diete speciali nominative, firmate dal personale sanitario, e inviate all'Impresa Aggiudicataria dal Servizio Disabili.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, alla distribuzione, al trasporto e al lavaggio delle gastronomie e dei contenitori termici, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

### **2.4 - Materiali di consumo.**

Sono a carico dell' Impresa Aggiudicataria la fornitura degli utensili per la distribuzione nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo esemplificativo per materiali di consumo si intendono: sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovagliette monouso laddove necessarie, rotoloni di carta multiuso ecc) . Per ogni utente/operatore la fornitura deve essere costituita da :

- 1 bicchiere monouso
- 1 piatto monouso per il primo
- 1 piatto monouso per il secondo
- 1 piatto monouso per il contorno
- posate in acciaio inox 18 /10 lunghezza: coltelli circa 20 cm con punta arrotondata, forchette circa 18 cm. Cucchiaini circa 12 cm. Tutta la posateria deve essere senza saldature con fondo del manico arrotondato.
- 3 tovaglioli di carta (a doppio velo e con dimensioni non inferiori a cm 33x33).

I tovaglioli di carta e tutti gli altri materiali di consumo in carta forniti (tovagliette monouso, rotoloni multiuso) devono rispettare i criteri ecologici previsti all'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9/7/2009 (2009/568/CE) – etichetta Ecolabel.

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice l'offerente dovrà presentare, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato (documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto) attestante il rispetto dei requisiti sopra citati.

Per quanto riguarda le monoporzioni, le vaschette termosaldate devono avere le seguenti caratteristiche:

- per il primo piatto asciutto occorre una vaschetta bicomparto per separare la pasta/riso dal sugo
- una vaschetta per il secondo
- una vaschetta per il contorno.

L'Impresa Aggiudicataria, nell'eventualità di un temporaneo non utilizzo della lavastoviglie in dotazione presso i centri diurni socio terapeutici, dovrà provvedere alla fornitura di posate monouso (bis/tris di posate). In particolare, le posate devono essere di materiale resistente, assolutamente atossico.

## **2.5 - Sistema di qualità**

L'Impresa Aggiudicataria deve inviare annualmente copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure e fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità e della Certificazione Ambientale (o in alternativa descrizione dettagliata dei sistemi di gestione Qualità e Ambiente).

## **2.6 – Piano di trasporto**

Per ciò che attiene al trasporto dei pasti veicolati i mezzi di trasporto utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria, devono appartenere ad una categoria non inferiore a Euro 4.

L'Impresa Aggiudicataria è vincolata al piano per il trasporto e consegna dei pasti nei singoli centri, presentato ai fini dell'approvazione definitiva dell'aggiudicazione, come previsto nel capitolato; il piano deve prevedere la riduzione al minimo dei tempi di percorrenza e del conseguente impatto ambientale, al fine altresì di salvaguardare le caratteristiche dei pasti. Il piano deve contenere l'indicazione del mezzo e targa, l'orario di partenza dal centro di cottura, l'oggetto del trasporto (pasto veicolato, altro) e l'orario di consegna.

Il piano, sottoscritto dal legale rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria, deve essere trasmesso annualmente al DEC nei termini stabiliti dall'Amministrazione Comunale unitamente all'elenco aggiornato degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazione della targa, anno d'immatricolazione, tipologia di alimentazione, proprietà del mezzo, elenco nominativo degli autisti con tipologia di patente e tipologia di relazione con l'Impresa Aggiudicataria; ogni variazione deve essere comunicata tempestivamente.

## **2.7 - Norme in materia di personale e organizzazione**

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti delle strutture comunali presso cui si svolge il servizio e con il Servizio Disabili della Direzione Centrale Politiche Sociali e Rapporti con le ASL.

L'Impresa Aggiudicataria deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, che manterrà i rapporti con l'Amministrazione Comunale, che deve essere in possesso di diploma attinente le materie della ristorazione collettiva e di un'esperienza documentata almeno triennale di direzione di servizi di ristorazione rivolti a scuole e presidi socio sanitari o assistenziali

In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente

Il personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto sia con gli utenti sia con il personale presente presso i centri e non dovrà in alcun modo assumere atteggiamenti scorretti o offensivi nei loro confronti.

Inoltre l'Impresa Aggiudicataria dovrà designare un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio, per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

## **2.8 - Vestiario**

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

## **2.9 - Igiene del personale**

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Impresa Aggiudicataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro a manica lunga e cuffia per contenere la capigliatura e apposite calzature.

Il personale, inoltre, durante le fasi di manipolazione di prodotti finiti, dovrà indossare guanti monouso, mascherina.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo

masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

Devono essere fornite dall'Impresa Aggiudicataria indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

## **2.10 – Formazione del personale**

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire che, nell'ambito delle attività di formazione del personale previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti

## **2.11- Divieto di fumo**

In ottemperanza alla vigente normativa, è vietato fumare in tutti i locali.

## **2.12 – Informazione agli utenti**

L'Impresa Aggiudicataria deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

L'Impresa Aggiudicataria deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, quali ad esempio opuscoli informativi, poster, o altre pubblicazioni, nonché i temi ed i contenuti della comunicazione.

## **ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **3.1 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (allegato 15 – *tabelle merceologiche*) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato 16 – *limiti contaminazione microbica*).

Sono previste derrate alimentari biologiche e provenienti come meglio specificato nelle citate tabelle merceologiche, che ne determinano le relative caratteristiche e requisiti.

Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle allegate Tabelle Merceologiche (allegato 15).

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

### **3.2 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs 109/92 e s.m.i, D.Lgs 114/06 e Reg CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Impresa Aggiudicataria devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre sulle confezioni aperte devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnati presso i Centri, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del centro diurno socio terapeutico, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

## **Art. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENU'**

### **4.1 - Quantità delle vivande**

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (allegato 17 – *tabelle dietetiche*).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della Impresa Aggiudicataria. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Aggiudicataria sulla base delle tabelle dietetiche (allegato 17) che forniscono le grammature a "crudo" degli alimenti, deve predisporre una tabella, da presentare all'Amministrazione Comunale all'avvio dell'appalto e, successivamente, ad ogni cambio di menù, relativa alla conversione "a cotto" dei piatti previsti dal menù.

### **4.2 - Menù**

I menù sono articolati in quattro settimane sia per il periodo invernale (allegato 18) sia per il periodo estivo (allegato 19).

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, con preavviso, dalla Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento e della stagionalità delle derrate.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e nelle tabelle dietetiche.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- ogni altro caso in cui il menù giornaliero, per motivi eccezionali, non può essere garantito.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con la Direzione Centrale Politiche Sociali e Rapporti con le ASL – Servizio Disabili e comunicata per lettera anticipata a mezzo fax.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza detta autorizzazione.

E' facoltà della Direzione Centrale Politiche Sociali e Rapporti con le ASL richiedere eventuali variazioni del menù.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, sulla base anche di specifica rilevazione del grado di soddisfazione.

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'Amministrazione Comunale né l'Impresa Aggiudicataria abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

Al fine di garantire la migliore qualità del servizio, con particolare riferimento alle risultanze della customer satisfaction, l'Amministrazione Comunale si riserva, la facoltà di apportare modifiche ai menù, con decorrenza se possibile con il passaggio dal menu estivo all'invernale e viceversa. Se il nuovo menù prevede piatti nuovi gli ingredienti verranno riportati in una tabella dietetica aggiornata.

#### **4.3 - Variazione menù per emergenze**

In caso di impossibilità all'utilizzo del menù in corso per motivi di emergenza dovuti a situazioni imprevedibili e sopravvenute, previa comunicazione telematica all'Amministrazione Comunale e scritta ai Centri diurni socio terapeutici, l'Impresa Aggiudicataria potrà adottare un menù di emergenza (allegato 20) senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale

#### **4.4 - Variazione menù per mancata reperibilità derrate**

Variazioni urgenti di menù, dovute alla mancata reperibilità delle derrate alimentari previste per cause sopravvenute ed imprevedibili, devono essere comunicate dall'Impresa Aggiudicataria all'Amministrazione Comunale entro le h. 13.00 del giorno precedente l'attivazione del menù che si intende modificare. Se l'Amministrazione Comunale non comunica un diniego entro le ore 15.00 di tale giorno, le richieste devono intendersi autorizzate. In caso di variazione l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare a tutti i centri le variazioni intervenute. Resta fermo che la deroga concessa dall'Amministrazione Comunale ha carattere del tutto eccezionale e che l'Impresa Aggiudicataria, prima di richiedere la variazione di un piatto/prodotto, deve aver esperito tutte le possibili indagini di mercato.

#### **4.5 - Struttura del menù**

##### **Pranzo**

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane o grissini
- frutta o dessert
- acqua minerale lt.1

#### **4.6 - Pasti non conformi**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, l'Impresa Aggiudicataria entro 75 minuti dovrà comunque provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata all'Impresa Aggiudicataria:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non fosse possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con una merendina confezionata o con cioccolata in tavolette o con budino;
- 2° piatto: tonno o formaggio o prosciutto;
- contorno: succo di frutta;
- frutta: altro alimento similare, o dessert o merendina confezionata

I sughi non vengono sostituiti; in questo caso la pasta o il riso possono essere conditi dagli operatori con l'olio extravergine di oliva in dotazione presso ogni centro.

In caso di ritardi o non conformità di una o più parti del pasto che si dovessero verificare in giornate in cui il centro prevede la chiusura anticipata alle ore 13.30, poiché le esigenze particolari di alcuni utenti non permettono di ritardare il consumo del pasto, l'aggiudicatario dovrà fornire a

suo carico (senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione) una dotazione pro capite per ogni centro da integrarsi in base all'uso, così composta:

- n. 1 merendina ( in sostituzione 1° piatto)
- n. 1 scatoletta di tonno sott'olio o carne ( in sostituzione 2° piatto)
- n. 1 succo di frutta ( in sostituzione del contorno).

Inoltre, per risolvere situazioni di scarso gradimento di alcuni secondi piatti presenti nel menù, viene data la possibilità agli operatori dei Centri di prenotare delle porzioni quotidiane di piatti alternativi da scegliere, a rotazione, fra i seguenti secondi piatti: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, speck, salame crudo, formaggio fresco e stagionato.

Tale opportunità deve essere utilizzata solo saltuariamente, in modo da non alterare il preciso conteggio calorico e dei nutrienti che caratterizza la composizione del menù quotidiano.

#### **4.7 - Pasti freddi – servizi particolari**

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di gite. Nei casi richiesti dall'Amministrazione Comunale, l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere a confezionare appositi sacchetti con panini che dovranno essere tagliati e avvolti separatamente con involucro per alimenti; il contenuto dei sacchetti è il seguente:

- n. 1 panino al prosciutto cotto
- n. 1 panino con formaggio spalmabile
- n. 1 porzione di focaccia confezionata
- n. 1 succo di frutta
- n. 1 crostatina o 1 budino stabilizzato
- n. 1 mousse di frutta
- lt 1 di acqua minerale

Il pane utilizzato per la preparazione dei panini per le gite, a richiesta degli operatori dei Centri, può essere sostituito da pan carrè.

I panini devono essere trasportati fino a destinazione all'interno di borse frigorifere contenenti panetti eutettici refrigerati in quantità tale da mantenere la temperatura corretta dei cibi contenuti nella borsa termica.

Nel caso di utenti affetti da disfagia con attivazione di dieta speciale la composizione del pasto freddo in occasione di gite è il seguente:

- n. 2 omogeneizzati di prosciutto
- n. 1 omogeneizzato di frutta
- n. 1 budino stabilizzato
- n. 1 mousse di frutta

L'Impresa Aggiudicataria non è tenuta a fornire pasti freddi dietetici per altre patologie.

Qualora l'Impresa Aggiudicataria non riuscisse a rispettare le temperature dei pasti nei Centri diurni dove il numero di pasti erogati risulta essere inferiore alle dieci unità, l'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di pasti di vitto comune, cucinati nel centro di cottura, abbattuti e trasportati refrigerati, da far consumare dopo il processo di rinvenimento in uno o più forni a microonde.

#### **4.8 Diete speciali**

L'Impresa Aggiudicataria dovrà approntare, per le numerose e varie esigenze delle persone frequentanti i Centri diurni, diete specifiche adeguate a diverse condizioni quali ad esempio: obesità, diabete, celiachia, difficoltà della masticazione, disfagia, intolleranze e allergie alimentari, ecc.

La predisposizione delle diete speciali avviene a cura dell'Impresa Aggiudicataria, sulla base delle certificazioni mediche inviate dal Servizio Disabili. Dopo la stesura della dieta (protocollo o personalizzata) la stessa deve essere inviata via e-mail alla Direzione Centrale Politiche Sociali e

Rapporti con le ASL – Servizio Disabili, che provvede alla trasmissione all'Ente incaricato della validazione della stessa, e successivamente la inoltra all'Impresa Aggiudicataria per l'attivazione.

Ad oggi risultano attive circa 66 diete, parte delle quali costituite da protocolli, altre personalizzate, di cui si allegano alcuni esempi (Allegati 21.a – 21.b – 21.c – 21.d).

Indicativamente la ripartizione è la seguente:

n. 40 sulla base di protocolli di cui:

- n. 23 ipocalorica ;
- n. 3 lattoovovegetariani;
- n. 10 dismetabolismi;
- n. 4 celiachia;

n. 26 risultanti dalla compresenza di esigenze nutrizionali multiple (fenilchetonuria con problemi di masticazione, diabete+disfagia+stipsi, sottopeso con reflusso gastroesofageo, leucinosi con allergie multiple).

Gli schemi dietetici dovranno essere elaborati entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione ed attivati nei Centri entro i 3 giorni lavorativi successivi o entro un termine più lungo individuato eventualmente dall'Amministrazione.

L'Impresa Aggiudicataria è autorizzata alla preparazione delle diete speciali con modalità (G -1 - giorno precedente) purché tale modalità sia contemplata nei diagrammi di flusso e supportata da adeguata analisi dei pericoli nel proprio piano di autocontrollo.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. L'etichetta deve anche indicare il contenuto del piatto speciale, qualora lo stesso non sia identificabile (es. frullati per non masticanti).

Le diete speciali dovranno essere preparate in aree o locali del centro cottura appositamente dedicate. In tali aree o locali deve essere possibile separare la preparazione delle diverse tipologie di diete speciali (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), in modo da impedire la contaminazione dovuta a sostanze che provocano allergie o intolleranze. Le stoviglie e il pentolame utilizzati per la preparazione di diete per utenti celiaci devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate alla temperatura di -2°C/+4°C.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0° C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che nel punto di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione, i pasti dietetici da consumare caldi dovranno essere riattivati in forno a microonde e modulati sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (+ 60°/65 °C).

I singoli piatti dietetici devono allocarsi in box isothermici sui quali sia riportata l'identificazione nominativa relativa alla/e dieta/e speciale.

Per alcuni utenti con dieta è necessario predisporre una dieta COMPLETA ovvero una dieta speciale in cui tutte le componenti del pasto siano confezionate e somministrate in modo distinto dal vitto comune. Per altri utenti è invece sufficiente predisporre una dieta PARZIALE in cui solo alcune componenti del pasto devono essere confezionate e somministrate in modo distinto dai piatti di vitto comune.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa Aggiudicataria eventuali revisioni degli schemi dietetici in caso di necessità (es. variazione certificazione medica).

#### **4.9 - Diete in bianco**

L'Impresa Aggiudicataria s'impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di specifica prescrizione, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa (patata o carota), da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) cucinata ai ferri o da una porzione di pesce lesso (platessa), un panino e una mela. Le diete in bianco hanno durata massima di giorni sette, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Tali diete in bianco non sono nominative.

Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monorazione, valgono le stesse prescrizioni del precedente punto 4.8.

#### **4.10 - Menù alternativi**

Su richiesta del Servizio Disabili devono essere forniti menù con caratteristiche particolari, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura.

Qualora il menu alternativo sia fornito in monorazione dovrà essere rispettato quanto previsto nell'art .4.8.

### **ART. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **5.1 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria**

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004.

Per tutti i Centri, la parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare all'Amministrazione Comunale, annualmente in copia controllata, il manuale di autocontrollo del Centro di cottura. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione del suddetto manuale.

Nel Centro di cottura deve essere presente apposita procedura di gestione delle non conformità aziendali, ed un documento nel quale registrarle tempestivamente.

#### **5.2 - Prove di cessione a caldo**

L'Impresa Aggiudicataria, ai sensi dell'art.16 del Regolamento (CE) 1935/2004, deve disporre delle Dichiarazioni di Conformità per tutti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti durante le fasi di preparazione, cottura o riattivazione (es. piatti in plastica, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, posate in plastica).

Le dichiarazioni di conformità devono essere mantenute presso il Centro cottura e consegnate all'Amministrazione all'inizio del servizio e devono essere aggiornate qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

#### **5.3 - Organizzazione del lavoro per la produzione**

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- la struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;

- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura;
- le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.

L'Impresa Aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nel centro di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.00.

#### **5.4 - Conservazione campioni**

Al fine di garantire la rintracciabilità del pasto l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporne rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore; qualora la scadenza delle 48 o 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

#### **5.5 – Rilevazione corpi estranei**

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei, il personale del centro socio terapeutico presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica al Servizio Disabili e all'Impresa Aggiudicataria.

Sulla base delle informazioni ricevute, si valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ad un incaricato dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà al ritiro di quanto ritrovato. A tal fine dovrà esser riposto il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Contestualmente il responsabile del centro provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta al Servizio Disabili nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

**Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.**

#### **5.6 - Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato 16).

#### **5.7 - Conservazione delle derrate**

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'Impresa Aggiudicataria, destinati al Comune di Torino, devono essere chiaramente identificabili come "prodotti destinati al Comune di Torino".

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a produzione integrata.

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio si richiede l'applicazione della rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio "FIFO" (First in First out): i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

I prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggiudicataria devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati; mentre per i prodotti non conformi per shelf-life superata, l'Impresa Aggiudicataria deve individuare e documentare la destinazione d'uso secondo procedura documentata.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno; i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox o di plastica per alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

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

### **5.8 - Modalità di preparazione, confezionamento e trasporto degli alimenti**

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 31 e 51, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente, anche regionale, in materia.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata, non deve essere appoggiato a terra; la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente identificati e chiusi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle norme di cui sopra.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'Amministrazione Comunale. Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Città di Torino - Ristorazione - Trasporto Pasti".

### **5.9 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

Per i Centri Diurni sprovvisti di autorizzazione sanitaria allo sporzionamento, i pasti dovranno essere confezionati in vaschette di polipropilene bicomparto termosaldate. I materiali che costituiscono tali vaschette devono essere rappresentate da materiale conforme sia alle normative Comunitarie che Nazionali per il contatto con gli alimenti. Le vaschette dovranno essere trasportate in contenitori isoterme in grado di garantire il mantenimento della temperatura, che nei punti di distribuzione non dovrà essere inferiore a 60°C.

In considerazione della tipologia di preparazione/distribuzione, l'assemblaggio dei piatti con il loro condimento, avverrà nella stessa vaschetta dedicata, mentre dovrà essere effettuato il confezionamento in vaschette diverse, per secondi e contorni.

Si dovrà fare uso di contenitori isoterme conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni o ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori isoterme, idoneamente identificato.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le gastronorm contenenti vegetali in foglia cotti, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate

per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei centri socio terapeutici. Il ritiro dei contenitori, delle gastronorm, delle borse frigo e dei panetti eutettici deve avvenire entro il giorno successivo alla consegna.

### **5,10 - Rilevazione temperature**

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare termometri tarati. La procedura di rilevazione delle temperature deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,5°C.

Nei centri il personale addetto al ricevimento dei pasti veicolati deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante tutta la fase di distribuzione, l'Impresa Aggiudicataria deve essere in grado di dimostrare che il limite critico stabilito nel manuale di autocontrollo per quanto riguarda l'accettabilità di temperatura sia degli alimenti caldi che di quelli freddi, sia rispettato per tutta la durata della fase distributiva.

## **ART. 6 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **6.1 - Norme generali**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti effettuate nel centro di cottura devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente in materia. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati lo stesso giorno del consumo.

### **6.2 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologie di cottura**

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

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nella stessa giornata del consumo.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.
- E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato, da somministrarsi freddi ecc.), è consentito l'approvvigionamento sul mercato di prodotti già affettati e confezionati sottovuoto. L'Impresa Aggiudicataria può provvedere all'affettatura e porzionatura di tali prodotti il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso HACCP, che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera di tale alimento la notte precedente come un CCP. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronorm in acciaio.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.
- I prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. Inoltre la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali.
-

### **6.3 – Deroghe.**

Per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo. Essi sono: arrostiti, lessi, lasagne al forno, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo.

Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e consumo.

### **6.4 – Scongelamento**

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, per gli alimenti che lo necessitano, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo o direttamente in cottura. Per il pesce è anche ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

### **6.5 - Condimenti**

Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni centro dovranno essere consegnate 1 bottiglia di olio extra vergine d'oliva, ed una bottiglia di aceto, una confezione di sale fino, periodicamente reintegrate.

Nel centro di cottura è ammesso l'uso di olio monoseme di girasole o mais solo come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

### **6.6 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o altri materiali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

## **ART. 7 - PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI, IMBALLAGGI**

### **7.1 - Pulizia e sanificazione**

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura devono essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Impresa Aggiudicataria.

L'impresa Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Sono considerati conformi i prodotti dotati di etichetta Ecolabel.

L'impresa Aggiudicataria deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare, e per i prodotti non in possesso di etichetta Ecolabel, presentare documentazione attestante il rispetto delle norme sopra citate.

### **7.2 – Rifiuti**

Presso il centro di cottura ed il magazzino, l'Impresa Aggiudicataria dovrà organizzare un adeguato sistema di raccolta differenziata di ogni imballaggio o scarto di lavorazione, secondo quanto previsto dal Comune in cui è situato il centro stesso.

### **7.3 – Imballaggi**

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando ove possibile i prodotti confezionati in

imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata.

In particolare l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare, ove tecnicamente possibile:

- nel caso di imballaggi multipli, confezioni in monomateriale anziché multimateriale;
- per il confezionamento di piccole quantità di derrate, sacchetti biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI 13432:2005.

#### **7.4 – Rapporto sui cibi somministrati**

L'impresa Aggiudicataria deve produrre un rapporto semestrale riportante l'elenco, la tipologia e la quantità dei prodotti, i metodi di produzione ed origine degli stessi, con allegata documentazione appropriata.

Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.