

## PRESCRIZIONI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- menù

i menù da adottarsi, nonché le relative “Tabelle dietetiche”, sono quelli previsti dalla ristorazione scolastica della Città di Torino per gli utenti dei nidi d’infanzia;

L’acqua che accompagna i pasti verrà erogata con le seguenti modalità alternative, sulla base di quanto disposto dalla Città:

- fornitura di acqua minerale in bottiglie da 1,5/2 litri;
- erogazione di acqua di rete del servizio pubblico.

Salvo che intervengano condizioni ostative, è intenzione della Città procedere con la seconda modalità indicata, previa comunicazione di tale intenzione con un preavviso di almeno un mese. Restano in tal caso a carico del gestore:

- le analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; dette analisi dovranno riguardare i punti di erogazione utilizzati ed essere effettuate annualmente e inizialmente entro i tempi stabiliti dalla Città al fine di permettere l’inizio dell’erogazione. Dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza alla Città;
- la fornitura di idonee caraffe colorate in materiale plastico resistente, assolutamente atossico con colorante idoneo al contatto alimentare, dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i 2 Litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita. In ogni caso la Città si riserva di richiedere al gestore un’integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo 1 caraffa/4 utenti;
- la redazione ed attuazione di idonee istruzioni di lavoro che indichino la modalità di sanificazione delle caraffe .

Si precisa che dalla somministrazione dell’acqua di rete sono esclusi i bambini dei nidi d’infanzia di età inferiore ad un anno, cui si continuerà a fornire acqua minerale in bottiglia

- alimenti, manuale HACCP e pentolame

gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente, anche regionale, in materia. L’affidatario 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; inoltre, deve elaborare diagrammi di flusso che descrivano il processo di produzione o di lavorazione, dalla fase di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (apertura confezioni, nettatura e taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti a caldo e a freddo), cottura, stazionamento successivo a cottura, confezionamento e porzionatura e somministrazione, fino alla fase di sanificazione dei locali e attrezzature, in accordo con gli obiettivi degli studi HACCP.

L’affidatario deve inoltrare alla Città copia del manuale HACCP ad inizio servizio e ogni qualvolta intervenga una variazione.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, i soggetti affidatari devono giornalmente: prelevare, presso la cucina, gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in contenitori sterili e riporli nel frigorifero per le 48 ore successive.

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C. e 4°C. Le uova devono essere conservate secondo procedura aziendale. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dalla Città. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

- personale adibito alla preparazione dei pasti

il numero di personale da assegnare alle cucine dovrà rispettare i parametri di cui all'art. 22 del capitolato in modo da garantire la presenza di personale turnante dal ricevimento materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende; solo a seguito di autorizzazione della Città, valutate le richieste formulate e corredate da idonea motivazione e documentazione potrà essere autorizzata una variazione.

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, mascherine e guanti monouso; inoltre, 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.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento 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.

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

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

Durante la preparazione dei pasti il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato; l'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dal D. L.gs 81/2008 e Regolamenti CE 178/2002, 852, 853/2004.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve seguire annualmente, con esito favorevole, almeno i sottoelencati corsi di formazione, che devono essere tenuti da docenti qualificati:

- corso su tecniche gastronomiche e culinarie, minimo 10 ore;
- corso di igiene di base, minimo 3 ore;
- corso su HACCP, con particolare approfondimento alla tematica della rintracciabilità, minimo 5 ore;

- corso su dietetica applicata alla modalità di preparazione e gestione delle diete speciali con particolare riguardo alla celiachia, minimo 3 ore;
- corso su corrette modalità uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, nonché uso dei dispositivi di protezione, minimo 3 ore.

- diete speciali/menù alternativi

il gestore dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire dalla Città. Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e per gli adulti che, eventualmente, consumino il pasto a scuola.

Il gestore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta in tempo utile. Le composizioni delle diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono specificate nelle succitate "Tabelle dietetiche". Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni sette.

Su richiesta dell'utenza, devono essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina.

Con riferimento alle diete per celiachia il soggetto affidatario dovrà osservare quanto di seguito evidenziato:

- gli addetti alla preparazione dei pasti devono provvedere alla misurazione della temperatura delle derrate crude relative al pasto dietetico con termometro dedicato;
- la preparazione di piatti con componenti di glutine dev'essere rigorosamente separata dagli altri alimenti senza glutine;
- tutti i piatti del menù dietetico devono essere adeguatamente identificati (es. piatti colorati, bandierine, ecc.);
- prima della somministrazione, il personale della cucina deve provvedere alla misurazione delle temperature del pasto senza glutine con termometro dedicato;
- stoviglie e il pentolame utilizzati devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

Inoltre con riferimento alle diete speciali è necessario il puntuale rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. Controllo delle derrate alimentari

Ogni giorno, insieme alle derrate alimentari destinate ai pasti da vitto comune, vengono consegnate anche le derrate relative alle diete speciali. La conformità delle derrate crude allo schema dietetico è già stata effettuata, a monte, dall'azienda fornitrice. E' necessario effettuare, per maggior sicurezza, un ulteriore controllo in fase di ricevimento. Considerato che in ogni schema dietetico sono evidenziati gli alimenti "vietati" al bambino, occorrerà controllare che nelle etichette dei prodotti consegnati non siano presenti frasi del tipo: "può contenere tracce di "x, z, y..." oppure "nello stabilimento si lavorano x, z, y..." (a titolo d'esempio: x, y, z= sostanze evidenziate nello schema dietetico che il bambino non deve assumere). Qualora, a seguito di un errore della ditta fornitrice, vengano consegnati dei prodotti non conformi allo schema dietetico, non si deve, ovviamente, utilizzare il prodotto vietato ed occorre subito telefonare all'Ufficio Gestione Ristorazione della Divisione Servizi Educativi- (tel. 011 442.7556).

2. Stoccaggio

I prodotti non deperibili (come, per esempio, pasta, riso, scatolame) destinati a diete speciali dovranno essere identificati col nome dell'utente a cui sono destinati ed essere stoccati in dispensa separatamente dal resto. Si deve porre particolare

attenzione alle diete denominate “codici”. Per “codici” si intendono quelle diete in cui il Dipartimento di Scienze Pediatriche e dell’Adolescenza – che provvede all’elaborazione dello schema dietetico – evidenzia la particolare gravità della patologia dell’utente cui si riferisce lo schema dietetico stesso. Tale evidenziazione avviene associando l’aggettivo “grave” alla patologia (come ad esempio grave allergia al pesce). In questi casi tutte le procedure per l’allestimento del menu dietetico, ivi compreso lo stoccaggio delle derrate alimentari, si dovranno eseguire con un’attenzione ancora maggiore.

### 3. Area di preparazione

Considerando la realtà operativa di ciascuna cucina, si dovrà individuare una zona in cui sia possibile la preparazione del pasto dietetico in modo completamente separato da quella relativa ai pasti di vitto comune. Qualora ciò non sia possibile, a causa dell’inadeguatezza degli spazi interni alla cucina, occorre prevedere, per i pasti dietetici, tempi di lavorazione diversi rispetto a quelli da vitto comune in modo da eliminare qualsiasi tipo di contaminazione fra le diverse preparazioni alimentari.

### 4. Preparazione

Occorre fare una distinzione fra diete “complete” e diete “parziali”. Tutti gli schemi dietetici riportano una delle due classificazioni.

Per diete “complete” si intendono quelle diete speciali in cui tutti i singoli piatti devono essere preparati in modo assolutamente separato dagli altri (sia dai piatti da vitto comune sia dai piatti relativi ad altre eventuali diete speciali). Le diete “parziali” sono quelle in cui lo schema dietetico prevede che solo alcuni piatti siano preparati separatamente. Gli altri piatti, per i quali non si richiede una preparazione separata, possono essere attinti dal vitto comune.

Si evidenzia come le diete cosiddette “codici” possano essere sia “complete” che “parziali”.

Con riferimento al tipo dieta completa: oltre alla preparazione separata dei piatti diversi dal menù base, tutti i componenti il pasto del giorno, per la distribuzione in sezione, saranno rigorosamente porzionati dal personale della cucina in piatti provvisti di coperchio identificati con il nome del bambino destinatario del menù dietetico.

Con riferimento al tipo dieta parziale: il personale della cucina provvederà a porzionare in piatti provvisti di coperchio identificati con il nome del bambino destinatario del menù dietetico, solo il/i piatto/i diverso/i dal vitto comune.

### 5. Termometri

Per ciò che attiene all’utilizzo dei termometri, considerata la possibile compresenza di diete speciali di diversa natura (dieta per celiachia, per altre intolleranze, per allergia) occorre seguire le indicazioni sotto riportate per le procedure di gestione dei termometri ad immersione per le diete:

n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per i piatti dietetici generici;

n. 1 termometro ad uso esclusivo per menu celiaci e per le diete cosiddette “codici” che presuppongono un rischio maggiore per l’utente in caso di contaminazione.

Si sottolinea la necessità di un’opportuna ed accurata detersione e sanificazione dei termometri utilizzati tra una misurazione e l’altra.

### 6. Distribuzione

Con riferimento a quanto indicato al punto 4, per ogni portata i piatti con coperchio, identificati col nome del bambino cui sono destinati, usciranno dalla cucina prima del pasto da vitto comune e il personale addetto alla distribuzione dovrà quindi consegnarli esclusivamente al destinatario, identificando correttamente il bimbo destinatario della dieta, e, successivamente, provvederà alla distribuzione dei piatti da vitto comune

Dal canto suo il personale addetto all'assistenza durante i pasti e le merende deve vigilare affinché non avvengano contaminazioni che possano pregiudicare la salute degli utenti con dieta speciale, con particolare riferimento agli allergici.

- controlli

è facoltà della Città effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso per il gestore, e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio di ristorazione scolastica con quanto previsto dal presente Capitolato speciale. Gli organismi preposti al controllo sono: gli organi istituzionali a ciò preposti, il Settore "Acquisto Beni e Servizi" della Divisione, nonché eventuali altre strutture specializzate indicate dalla Città. In esito ai controlli effettuati, la Città farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni comunicando, altresì, eventuali prescrizioni cui il gestore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il gestore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto alla Città. Il gestore sarà tenuto inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi della Città; sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento, di cui agli artt. 28 e 29 del capitolato.