



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021

Allegato n. 21 - INDICAZIONI OPERATIVE PER L'EROGAZIONE DELL'ACQUA DI RETE NELLE SCUOLE

1) INDICAZIONI E RIFERIMENTI NORMATIVI

Le seguenti indicazioni operative hanno lo scopo di garantire la qualità igienico – sanitaria dell'acqua erogata nelle cucine dei nidi e delle scuole dell'infanzia, e nei refettori delle scuole primarie e secondarie di primo grado, con lo scopo di garantirne la qualità igienico – sanitaria sia nella fase di preparazione di cibi e bevande sia in quella di somministrazione degli alimenti, attestando l'idoneità dell'impianto di distribuzione, in ottemperanza a quanto previsto dalle normative vigenti sottoriportate.

In ogni caso si precisa che:

- l'acqua fornita attraverso una rete di distribuzione deve essere conforme ai valori di parametro fissati nell'allegato I al sotto indicato D. Lgs. n. 31, nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti;
- che il titolare della struttura, quindi dell'impresa alimentare, è responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione e per il consumo umano (art. 5 , comma 1, punto d del sotto indicato D. Lgs. n. 31).
- D.M. 26 marzo 1991: “Norme tecniche di prima attuazione del Decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n .236, relativo all'attuazione della direttiva CE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16-4-1987, n. 183”.
- D. Lgs. 2 febbraio 2001 n°31: “Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”
- D. Lgs. 2 febbraio 2002 n. 27: “Modifiche ed integrazioni al D. Lgs. n.31/2001, recante attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”
- D.G.R. n.2-3258 del 10/01/2012 “Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n.2-8302 del 3/3/2008 e della D.G.R. n.11-1664 del 7/03/2011
- Regolamento n. 178/2002/CE: “stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”
- Decreto del Ministero della salute 6 aprile 2004, n. 174. Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo
- Deliberazione della Giunta Regionale 30 luglio 2012, n. 59-4262 “Modifica della D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 "Approvazione linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011”

2) UTILIZZO DELL'ACQUA

La qualità dell'acqua costituisce un requisito igienico sanitario fondamentale per:

- proteggere la salute umana dagli effetti di una sua possibile contaminazione;
- assicurare l'idoneità al consumo e utilizzo per la preparazione dei pasti (prerequisito igienico-sanitario del piano di autocontrollo delle ditte di ristorazione).

Nelle scuole del preobbligo l'acqua di rete è utilizzata: per la preparazione dei pasti, per la distribuzione durante il servizio di ristorazione, per il lavaggio di stoviglie, utensili, attrezzature e locali della struttura e

per il lavaggio delle mani, nelle mense delle scuole obbligo è utilizzata per la distribuzione durante il servizio di ristorazione, per il lavaggio della frutta, per il lavaggio di vassoi, utensili, attrezzature e locali della struttura e per il lavaggio delle mani.

Nelle cucine e nelle mense delle scuole deve essere presente un punto di erogazione identificato con apposito cartello “Punto di prelievo acqua” dove viene prelevata l’acqua dal personale della ditta utilizzata per quanto indicato ai punti 1 e 2.

3) DESCRIZIONE IMPIANTI

L'approvvigionamento idrico è garantito attraverso la fornitura di acqua potabile da parte dell'acquedotto pubblico e l’acqua viene utilizzata tal quale; negli impianti delle scuole non sono presenti serbatoi di accumulo e/o addolcitori. Il personale delle ditte devono applicare le istruzioni operative di sanificazione e manutenzione dei rubinetti dei punti di prelievo dell’acqua identificati, previste nel art. 27 del Capitolato d’Appalto e quelle descritte nei successivi paragrafi.

La ditta deve elaborare istruzione di lavoro in conformità al presente allegato sulla base della valutazione del rischio effettuata considerando la situazione impiantistica e la struttura dei locali di competenza, l’analisi per appurare la qualità dell’acqua deve essere effettuata con frequenza annuale e deve prendere in considerazione i parametri di sotto elencati.

4) PARAMETRI DI VALUTAZIONE

Il campionamento deve essere effettuato seguendo le seguenti modalità, i limiti di accettabilità di riferimento sono stabiliti dalla normativa vigente nazionale (D.Lgs. 31/01 e s.m.i.) e regionale (D.G.R. n.2-3258 del 10/01/2012 e s.m.i.):

Acqua di rete	Parametri
Analisi microbiologica verifica (D.G.R.. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 e s.m.i.)	Conta Escherichia coli
	Conta Enterococchi
	Conta batteri coliformi a 37°C
Analisi chimica	Metalli: Ferro e Piombo
	Nitrati, Nitriti
	Conduttività
	pH
	Ammonio
	Parametri organolettici (colore, odore, sapore)
Durezza totale eccezionalmente in presenza di addolcitori se collegati al rubinetto di prelievo	

5) DESCRIZIONE E INDICAZIONI PER IL CAMPIONAMENTO

Fase	Quantità	Contenitore	Modalità	Stoccaggio e trasporto
Raccolta del campione per l'analisi microbiologica	1 litro	Plastica o vetro sterile contenente tiosolfato di sodio al 5%-10%	Campionare dopo aver fatto scorrere l'acqua per almeno 3-4 minuti, raddoppiare il tempo in caso di prelievo dopo un fermo di 2 o più giorni poi senza modificare il flusso dell'acqua riempire il contenitore. All'atto del prelievo la bottiglia sterile deve essere aperta avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, né l'interno del collo della bottiglia. Non riempire completamente il contenitore e <u>lasciare uno spazio d'aria tra l'acqua e il tappo</u> . Mescolare per agitazione. Il contenitore prima del campionamento non deve essere risciacquato.	I campioni devono essere conservati in un contenitore che garantisca una temperatura interna compresa tra 1° e 5°C , al riparo dalla luce, dal momento del campionamento o fino alla consegna al laboratorio.
Raccolta del campione per l'analisi chimica	1 litro	Plastica	Campionare dopo aver fatto scorrere l'acqua per almeno 3-4 minuti, raddoppiare il tempo in caso di prelievo dopo un fermo di 2 o più giorni. Riempire il contenitore fino all'orlo <u>senza lasciare spazio libero sotto al tappo</u> .	

6) VALORI DI RIFERIMENTO

I limiti di accettabilità di riferimento sono stabiliti dalla normativa vigente nazionale (D. Lgs. 31/01 e s.m.i.)

7) VALUTAZIONE ESITI ANALITICI ED AZIONI CORRETTIVE

Nel caso in cui dagli esiti analitici si riscontrasse il superamento dei limiti di legge, occorre attuare le opportune azioni correttive; la Divisione dei Servizi Educativi nel valutare l'impatto del parametro fuori limite sulla sicurezza degli utenti, procede con le azioni indicate di seguito.

a) sospensione dell'utilizzo dell'acqua dal punto di erogazione risultato non conforme; seguendo le sottoelencate modalità:

-scuole preobbligo: fornitura di acqua in bottiglia e di pasti veicolati; inoltre il lavaggio di frutta, utensili, stoviglie e quanto necessario per il servizio deve essere effettuato presso il centro di cottura/lavaggio della ditta;

-scuole obbligo: si attiva la fornitura di acqua in bottiglia; il lavaggio frutta, vassoi, utensili utilizzati per il servizio deve essere effettuato presso il centro di cottura/lavaggio della ditta.

Tali modalità devono essere seguite fino all'esito delle analisi di conferma indicate al punto successivo o sino a risoluzione della non conformità.

b) richiesta immediata alla ditta di effettuazione di ulteriori accertamenti analitici per i parametri risultati non conformi, prevedendo che, nel caso di non conformità su parametri microbiologici, nella ripetizione dell'analisi, l'acqua venga campionata previa rimozione del frangigetto e flambatura del rubinetto (in tal modo, se il parametro risultasse conforme, l'azione correttiva da attuare consisterà in una maggior frequenza di pulizia del rubinetto e del frangigetto e/o revisione delle modalità di manutenzione e sanificazione, con particolare riguardo alle operazioni di sanificazione, rimozione calcare, ecc.).

Il rispetto dei valori di legge per i parametri campionati comporta il ripristino dell'utilizzo dell'acqua di rete alla normale erogazione del servizio.

Qualora il parametro campionato confermasse la non conformità ai valori di legge, la ditta procede ad ulteriore ripetizione dell'analisi sul parametro non conforme; ulteriore analisi dovrà essere effettuata anche in uno o più punti diversi di erogazione dell'impianto idrico, se presenti e idonei - per la loro collocazione - al servizio: l'analisi dell'acqua presso i punti diversi deve contemplare i parametri sopra citati.

Se i campionamenti di conferma risultano conformi, l'acqua può essere utilizzata da entrambi i punti di prelievo, mentre se solo il campionamento di un punto è conforme, quest'ultimo deve essere utilizzato per tutte le attività connesse all'utilizzo dell'acqua.

c) qualora il valore non conforme risultasse confermato sui punti di prelievo, la Divisione Servizi Educativi assumerà le conseguenti decisioni coinvolgendo in base alla situazione il Servizio Edilizia Scolastica per effettuare un sopralluogo al fine di rilevare eventuali problematiche impiantistiche, il gestore dell'acquedotto, le autorità di vigilanza e attivando la richiesta delle misure correttive necessarie a risolvere la non conformità (es: intervento di bonifica chimica del circuito/impianto/punto terminale risultato contaminato - per problematiche microbiologiche - o intervento tecnico di sostituzione di parti di tubazioni obsolete (nel caso di rilascio di metalli)). Successivamente all'adozione di tali misure sarà effettuato a cura della ditta un controllo analitico per la verifica dell'efficacia degli interventi e se il risultato fosse soddisfacente la Divisione Servizi Educativi procede alla risoluzione della non conformità con la possibilità di riprendere le normali attività del servizio di ristorazione.

8) INDICAZIONI OPERATIVE PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.

Identificare in modo permanente il rubinetto da cui prelevare l'acqua; il rubinetto deve corrispondere a quello dove è stata effettuata l'analisi chimica e microbiologica.

- Utilizzare esclusivamente il rubinetto identificato, senza apporvi rompigitto, prolunghe plastiche, gomma o altro.

- Provvedere giornalmente, qualora possibile, allo smontaggio del filtro presente nel rubinetto stesso al fine di allontanare eventuali impurità, effettuando un lavaggio accurato e un'adeguata sanificazione.

- Assicurare lo scorrimento dell'acqua per almeno 3-5 minuti prima dell'utilizzo, e raddoppiare il tempo in caso di prelievo dopo un fermo di 2 giorni.

- Effettuare il riempimento delle caraffe nella mezz'ora antecedente l'utilizzo per il pranzo e al termine dello stesso assicurarne lo svuotamento.

- Provvedere al riempimento delle caraffe durante tutta la fase di somministrazione pasti.

- Nelle scuole del preobbligo provvedere giornalmente alla sanificazione delle caraffe in lavastoviglie.

Nelle scuole dell'obbligo la detersione e la sanificazione deve essere quotidiana, i prodotti utilizzati per la pulizia devono essere indicati nelle istruzioni di lavoro in dotazione agli addetti, corredate dalle schede tecniche e di sicurezza.

- Alloggiare le caraffe capovolte, dopo la detersione/sanificazione, in luogo riparato da contaminazioni ambientali (preferibilmente in luoghi chiusi).

- Alla ripresa dell'attività scolastica, dopo periodi di vacanza o di chiusura per motivi diversi, provvedere alla rimozione, qualora possibile, di filtri dai rubinetti identificati al fine di allontanare eventuali impurità e, successivamente, effettuare un lavaggio accurato e un'adeguata sanificazione. Aprire, quindi, i rubinetti e far scorrere l'acqua per circa 5-10 minuti o il tempo ritenuto più congruo.

Qualora, a seguito di fuoriuscita dal rubinetto identificato, di acqua con caratteristiche visive di limpidezza non adeguate per presenza di torbidità o particelle in sospensione, per garantire la massima sicurezza degli utenti, oltre alla comunicazione tempestiva - anche via mail - all'Ufficio Controllo Qualità del Servizio, la ditta deve provvedere: alla somministrazione di acqua minerale in bottiglia agli utenti della scuola, al monitoraggio giornaliero dell'acqua al punto di erogazione, con valutazione e documentazione del colore e dell'odore.

La ditta deve consultare l'Ufficio Controllo Qualità al fine di determinare le successive azioni da intraprendere qualora non si ripristinassero le caratteristiche adeguate (come, a titolo d'esempio, l'effettuazione di ulteriori verifiche, la ripetizione dell'analisi solo per il parametro organolettico e nel caso di non conformità, effettuare indagini di approfondimento per il parametro risultato non conforme).

La fornitura di idonee caraffe in materiale plastico resistente assolutamente atossico, di colore azzurro, arancione, giallo, verde e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i 2 litri. Il numero di caraffe fornite dev'essere proporzionato al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita. In ogni caso il Servizio si riserva di richiedere alla ditta un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo 1 caraffa/4 utenti.