



Comune di GRASSANO

Provincia di MATERA



Settore Amministrativo / Demografico

Stanza 105

Mensa Scolastica
Capitolato d'oneri

Art. 1

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per gli alunni delle scuole Statali, materne ed elementari qualora effettuino il rientro pomeridiano: (*RITIRO buoni-pasto nei plessi, cottura delle vivande, trasporto pasti dal centro cottura del Comune ai vari plessi scolastici con attrezzature idonee dell'aggiudicatario, scodellamento e distribuzione dei pasti, rigoverno e pulizia cucina e "refettori"*) compresi gli approvvigionamenti dei prodotti **come da menù che si allega al presente atto** (Allegato 1), e impegno a sperimentare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, forme di educazione all'alimentazione biologica e/o di "TRACCIAMENTO" degli alimenti).

La gestione del servizio è affidata per il triennio: anno scolastico 2010/2011– 2011/2012 – 2012/2013 con facoltà di proseguire il servizio per ulteriori tre anni scolastici alle stesse condizioni.

Il proseguimento del servizio per gli ulteriori anni sarà subordinato, altresì, all'esito positivo dei controlli nell'arco del primo triennio.

Art. 2

La mensa è assicurata per l'intero anno scolastico nei giorni in cui si effettua il rientro pomeridiano.

I pasti da somministrare quotidianamente vengono presuntivamente indicati in numero di **130 per un totale annuo di 18.200**.

Il servizio dovrà essere effettuato secondo il calendario scolastico che sarà comunicato alla ditta appaltatrice da parte dell'Ente.

Il calendario programmato ha valore indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle Scuole interessate.

La mancata attivazione o la soppressione temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa per sospensione dell'attività didattica o per cause di forza maggiore, non dà diritto ad alcuna rivendicazione da parte della ditta.

I pasti dovranno essere confezionati, nel punto cottura del comune nel rispetto delle allegate tabelle dietetiche settimanali predisposte dal Comune ed approvate dal servizio igiene dell'ASL n. 4. e della stagionalità dei prodotti. E' assolutamente vietato l'utilizzo di derrate provenienti da **organismi geneticamente modificati (O.G.M.)** e di pasti precotti.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere rispettate le disposizioni contenute nel D.L.gs n. 155/1997, in attuazione delle direttive CEE 93/43 e 96/3, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Il Comune potrà dare disposizioni sui metodi e sistemi di cottura e preparazione di derrate alimentari.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali della mensa, nonchè all'ingresso di ogni plesso scolastico in modo da essere ben visibile da parte dei genitori.

Potranno essere ordinati al centro cottura pasti "speciali", con specifici prodotti, secondo le

tabelle dietetiche autorizzate dal Comune.

Art. 3

Tutte le grammature dei generi alimentari sono considerate al crudo e al netto degli eventuali scarti.

Il pollo viene distribuito soltanto nella parte della coscia con la sopracoscia, pertanto il quantitativo al netto di osso e di grammi 150 – 180.

Il sale, gli “odori” e aromi per la preparazione dei cibi, anche se non citati nelle tabelle, si intendono inclusi (prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, basilico, lauro, aglio, cipolla ecc....) così come si intende incluso nel costo del servizio la fornitura di sacchetti a perdere per la raccolta dei rifiuti, materiale di pulizia, apposito detersivo per lavastoviglie. Saranno utilizzate stoviglie e attrezzature di cucina di proprietà di questa Amministrazione. I contenitori per il trasporto dei pasti nei vari plessi di distribuzione dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria.

Art. 4

Il prezzo di ciascun pasto pari ad € **3,50 oltre IVA**, è definito al netto di imposte ed è comprensivo di ogni qualsivoglia onere diretto o indiretto che possa discendere a carico dell'affidatario del servizio perché questo risponda a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti.

Art. 5

Il numero dei pasti quotidiani da somministrare, preventivati può subire variazioni in relazione alle effettive esigenze dell'utenza o a esigenze inerenti il funzionamento della scuola, senza che l'affidatario possa accampare diritti di sorta. L'affidatario del servizio con la sua organizzazione provvederà quotidianamente a munirsi delle prenotazioni dei pasti mediante acquisizione di buoni pasto in possesso dell'utenza ed acquistati mensilmente anticipatamente in carnet da 20 dal Comune.

Art. 6

Essi dovranno essere erogati, indicativamente dalle ore 12,30 alle ore 13,30 salvo diversa disposizione da parte delle autorità scolastiche e /o comunali.

I pasti preparati dovranno essere recapitati presso i singoli plessi con idonee attrezzature fornite dall'aggiudicatario.

Art. 7

Le caratteristiche merceologiche dei generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti devono essere quelle corrispondenti a merce di prima scelta. Esse devono rispondere a tutti i requisiti previsti dalla legge.

L'Amministrazione si avvarrà di propri servizi o di professionisti o esperti esterni per l'accertamento.

In particolare:

- a) Pasta: dovrà essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti.
- b) Riso: deve essere quello denominato “vialon nano” con elevato grado di purezza e con le caratteristiche proprie di detta qualità: ultimo raccolto, brillante, grani interi lucidi pressoché uniformi, bianchi, senza punteggiature nere, né perforazioni, né rigature.
- c) Carne: dovrà essere di macellazione fresca e di prima qualità, inviata dissossata sul posto di preparazione. I tagli devono essere privati di connettivo, dei tendini e delle grandi fasce aponeurotiche. Dovrà essere ben conservata e trasportata sul luogo di cottura con mezzi frigorifero.
- d) Pomodori: pelati del tipo “San Marzano”, prodotti direttamente dal frutto scelto fresco e in giusta maturazione, contenuti in scatole di latta nuove, senza difetti con tutte le caratteristiche dei prodotti di prima lavorazione.
- e) Formaggio: da condimento deve essere della qualità “parmigiano reggiano”, pasta di colore leggermente giallo tenue (paglierino), aroma delicato, gusto saporito, non

- piccante, stagionato.
- f) Olio: extra vergine di oliva con acidità inferiore all'1,5%, liquido di gusto buono, di produzione di annata.
- g) Pane: fresco di semola di grano duro.
- h) Latticini freschi
- i) Prodotti surgelati di marche conosciute a livello nazionale.
- j) **L'acquisto dei beni altamente deteriorabili (latticini, prodotti di macelleria, prodotti ortofrutticoli) deve essere fatto presso esercizi commerciali con sede in questo Comune.**
- k) Per tutti gli alimenti si richiede merce fresca, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti delle norme igienico-sanitari in vigore.

Art. 8

I pasti dovranno essere confezionati nella cucina della scuola in via Cap. Pirrone e trasportati nei plessi di via Messina e Piazza A. Ilvento/Don Bosco.

Art. 9

I pasti appena cucinati dovranno essere confezionati nel “punto di cottura”, in contenitori termici singoli o in contenitori per comunità ad alta tenuta termica della ditta aggiudicataria per la distribuzione delle porzioni sul posto.

Art. 10

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere idonea documentazione sanitaria.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice, copricapo bianco, mascherina e guanti.

Comunque, tutte le persone che a qualsiasi titolo siano presenti nel centro cottura dovranno indossare i già citati indumenti, ricambiabili quotidianamente. Gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, a richiesta dell'Autorità Sanitaria.

Art. 11

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di far effettuare, a mezzo dei competenti uffici controlli, collaudi ed analisi merceologiche dei generi alimentari crudi e dei cibi già pronti.

L'Amministrazione effettuerà ispezioni qualitative e quantitative presso il centro cottura e i centri di distribuzione.

Qualora il controllo non risultasse conforme a quanto dichiarato, o all'analisi la merce stessa non dovesse presentare i requisiti prescritti, si procederà all'addebito al fornitore di tutti gli oneri sostenuti per i controlli e le analisi con l'applicazione della penale **fino ad € 2.000,00**, fatti salvi sia la facoltà di risolvere il contratto in danno del fornitore, sia al diritto dell'incameramento della cauzione di cui al successivo art. 20 e le eventuali azioni in sede civile e penale.

Il contratto verrà risolto per inadempimento dell'Appaltatore qualora

- a) non vengano rispettate le norme in tema di sicurezza dei lavoratori utilizzati;
- b) non vengano rispettate le norme in materia previdenziale, assistenziale, assicurativa, retributiva in favore dei lavoratori utilizzati;
- c) controllo non conforme agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

Art. 12

Il prezzo a pasto giornaliero comprende:

- ritiro buoni dai plessi scolastici;
- la fornitura dei generi alimentari nelle quantità e nelle caratteristiche merceologiche indicate nella tabella dietetica;
- il confezionamento e trasporto dei pasti nei vari plessi scolastici e la relativa distribuzione agli utenti;
- la fornitura dei materiali di consumo e per la pulizia;

- la pulizia e il rigoverno dei locali di cucina e la pulizia di tutte le stoviglie impiegate per il consumo del pasto oltre che delle attrezzature di cucina;
- la stipula di una polizza assicurativa per responsabilità civile.

Art 13

L'aggiudicatario dovrà assicurare un numero adeguato di addetti che dovrà provvedere ai seguenti compiti :

- ritiro buoni pasto nei plessi scolastici
- approvvigionamento e conservazione delle derrate
- preparazione vivande
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai vari plessi scolastici con proprie idonee attrezzature
- predisposizione dei locali adibiti a refettorio
- predisposizione dei tavoli per i pasti
- scodellamento e distribuzione dei pasti
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti
- pulizia e riordino refettorio (eventualmente utilizzato)
- lavaggio e riordino di piatti e posate e ogni altro materiale utilizzati per il pasto
- lavaggio biancheria utilizzate
- lavaggio e riordino delle stoviglie utilizzate della cucina
- gestione dei rifiuti
- manutenzione ordinaria dei locali , degli ambienti , e delle attrezzature della cucina ;
- lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina.

Per numero adeguato di addetti deve intendersi una presenza di personale che garantisca oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Presenza di due unità per plesso al momento dello scodellamento e distribuzione dei pasti.

Art. 14

L'appaltatore deve sottoscrivere **un proprio regolamento di norme igieniche**, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere trasmesso dal Responsabile tecnico della ditta al Comune di Grassano.

L'utilizzo di mascherine è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggio, insalata di riso.

I frigoriferi, devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili , non devono essere mai appoggiati a terra .

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

I sacchetti le scatole e i contenitori metallici una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR n. 77/82.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo e esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, , nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine.

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

- tutti i prodotti congelati e/ o surgelati , prima di essere sottoposti a cottura , devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata,
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura,
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura , deve essere realizzata in forno;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati di cui al presente Capitolato;
- la porzionatura di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti alla distribuzione.

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo , purchè dopo la cottura vengono raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo la normativa vigente posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente al consumo sono : arrosti, brasati, e bolliti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 15

Dei locali, degli impianti, e delle attrezzature esistenti, la ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi nonché di aver preso cognizione delle condizioni dell'appalto , e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio e tali da considerare remunerativo il prezzo.

La visione sarà possibile a partire dal giorno 21/07/2010 previo accordo e alla presenza del funzionario competente .

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere specifica attestazione degli avvenuti sopralluoghi da parte delle ditte presso il plesso scolastico al funzionario competente.

Art. 16

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla accurata pulizia ordinaria e straordinaria, compresi i vetri e la disinfestazione dei locali adibiti a cucina *e refettorio*, nonché di tutte le attrezzature utilizzate, con proprio personale, seguendo il programma e le modalità di cui all'allegato 2 **“Pulizia e sanificazione”**

Per tale attività la ditta dovrà essere iscritta presso la Camera di Commercio per il settore di attività in argomento ai sensi della L n. 82/94 e successivo regolamento ex DPR 274/97.

Art. 17

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale adeguato, avente adeguata qualificazione.

Tale personale dovrà essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli strumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, giacche tute) e dovrà conservare un contegno corretto , educato e improntato al massimo rispetto dei commensali e dell’ambiente.

L’elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità deve essere consegnato al Comune prima dell’inizio del servizio.

Ogni eventuale sostituzione e integrazione di personale dovrà essere comunicata all’Amministrazione Comunale.

L’aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori addetti al servizio le norme del contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Art. 18

Il servizio dovrà essere attuato con la scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, conservazione, confezione *e alla somministrazione* dei cibi e degli ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, *di refettorio* nonché delle stoviglie e dei suppellettili da cucina, sia infine in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

La ditta si impegna in ogni caso al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico sanitaria dettate dalla competente ASL nonché della disciplina comunitaria degli alimenti di cui al Dlgs n. 155/97.

Art. 19

Fermo restando i controlli di competenza della ASL il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento al fine di verificare il buon andamento del servizio.

Art. 20

A garanzia dell’esatto adempimento del presente capitolato, l’aggiudicatario dovrà costituire una cauzione in ragione del 10% dell’importo (**annuo**) dell’appalto.

La cauzione resterà vincolata secondo le modalità delle norme vigenti. Essa verrà restituita al completamento della fornitura e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Art. 21

L’aggiudicatario dovrà eleggere domicilio legale, per tutti gli effetti della stessa convenzione nel Comune di Grassano.

Art. 22

E’ assolutamente vietato, pena immediata risoluzione del contratto e risarcimento del danno all’Amministrazione, il sub appalto, anche parziale.

Art. 23

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto di bolli, registrazioni, accessorie e conseguenti sono a carico dell’aggiudicatario.

Art. 24

La liquidazione dei compensi sarà fatta mensilmente in relazione al prezzo aggiudicato. A tal uopo l’aggiudicatario dovrà presentare al Comune, mensilmente, le fatture corredate dai buoni pasto prelevati dagli utenti.

Eventuali forniture non giustificate dai buoni pasto non saranno liquidate.

Art. 25

L’aggiudicatario assume piena e incondizionata responsabilità dell’organizzazione generale del servizio. L’Amministrazione si riserva il compito del controllo del regolare espletamento del servizio e del rispetto degli obblighi contrattuali.

Art. 26

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato il Comune applicherà di volta in volta a suo insindacabile giudizio penali variabili tra **E 258,23** e Euro **2582,23** graduate a seconda della gravità della violazione e dei danni che ne siano derivati agli utenti e all'Amministrazione .

Il Comune a seguito di regolare contestazione degli addebiti alla ditta aggiudicataria si riserva il diritto di risolvere il contratto ex art 1456 del codice civile fatto salvo il risarcimento dei danni.

Art. 27

Il prezzo offerto si intende fisso per tutta la durata del contratto senza alcuna possibilità di revisione dello stesso .

Tale prezzo si intende formato dalla ditta concorrente in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile e indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che l'appaltatore stesso non abbia tenuto presente.

Art. 28

La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati in corso d'appalto ai fruitori del servizio di mensa e in generale a persone e cose.

Art. 29

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine indicato previa presentazione della documentazione prescritta.

L'aggiudicatario dovrà procedere all'inizio del servizio nella data comunicata dall'Amministrazione che per l'A.S. 2010/2013 è fissata al 01 ottobre.

Art. 30

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo dell'affidamento alla stessa ditta aggiudicataria, con esplicito provvedimento, previo parere favorevole e positiva attestazione da parte del competente Ufficio Comunale sul buon andamento e efficiente svolgimento del servizio da parte della stessa ditta.

Art. 31

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato , si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni vigenti che regolano la materia.

Grassano, lì 21/07/2010

Il Resp. del Sett. Amm.vo/Dem.

(Giovanna Cornacchia.)

ALLEGATO 2- PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E DI SANIFICAZIONE

Nell'esecuzione della pulizia e della sanificazione dovrà essere garantita il rispetto delle regole minimali qui di seguito riportate.

Oltre alla spazzatura a secco (rimozione con scope, spazzole od altri utensili dei residui di lavorazione e dello sporco dei pavimenti o delle superfici), alla detersione con soluzioni (meglio se in acqua calda) detergenti più o meno alcaline che rimuovono il grasso, occorre risciacquare e periodicamente igienizzare con soluzioni igienizzanti – disinfettanti a base di cloro o alcool.

Inoltre è previsto l'uso di detergenti acidi per la rimozione del calcare dalle superfici.

Nelle tabelle di sanificazione di seguito riportate vengono dettagliate tutte le operazioni previste suddivise temporalmente.

Occorre comunque tenere presente che:

Le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai locali mensa e sono stati riposti nei frigoriferi o magazzini – E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione da pavimenti od attrezzature (affettatrice, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e non si fa polvere.

Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro.

Vanno seguite le proposte di lavoro contenute nel piano di sanificazione e rispettate le indicazioni dei prodotti chimici riportate sulle schede tecniche.

Al termine delle operazioni di pulizia è necessario lavare tutte le attrezzature utilizzate e riporle in un luogo esclusivamente utilizzato a tale scopo, o comunque isolarle dal resto delle derrate.

Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia: ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al responsabile ed all'ufficio del Comune.

All'interno del locale di cucina devono essere appesi i seguenti cartelli su:

- pulizia della persona;
- divieti;
- indumenti.

Il personale deve essere informato sul contenuto degli stessi.

PULIZIA DELLA PERSONA

E' indispensabile lavare accuratamente le mani:

- prima di toccare gli alimenti
- dopo essere stati in bagno
- quando si passa dalla manipolazioni di alimenti crudi a quelli cotti
- dopo ogni pausa pranzo
- ogniqualevolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia
- dopo ogni volta che ci si è soffiati il naso

Le mani vanno asciugati con asciugamani di carta a perdere. Le unghie vanno mantenute corte, pulite e senza smalto. Vanno mantenute la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura.

DIVIETI

E' vietato:

- assaggiare il cibo con le dita
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi ditali o guanti di gomma
- indossare braccialetti, anelli, orologi da polso

- fumare
- starnutire o tossire sugli alimenti

EVITARE

- il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti (bisogna utilizzare guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze, ecc. naturalmente puliti)
- di toccare i capelli , la faccia, le orecchie , il naso.

INDUMENTI

- Tutti gli operatori devono indossare indumenti protettivi puliti.
 - I capelli devono essere sempre raccolti in cuffie o berretti.
 - Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro.
 - Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti.
- Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati.

TABELLA DI SANIFICAZIONE OPERAZIONI GIORNALIERE DOPO OGNI USO DELLE ATTREZZATURE

Punto di intervento	Tipo di intervento	Prodotto	Modalità d'uso	Attrezzature
Magazzino	Rimozione residui e macchie con riordino derrate		Manuale	copa e palette
Servizi e pavimenti sanitari	Copertura e detersione. Deter./disin./risciacquo	Detergenti. Deter./disinf.	Manuale	Panni spugna/secchi
Personale, mani, camici da cucina	Deter./risciacquo/asciug. Detersione	Detergenti Detergenti specifici	Manuale Meccanico	Dosatori e asciugamani a perdere – Lavatrici
Griglie scarico cucine	Rimozione residui. Detersione	Detergenti	Manuale Man./immers.	Guanti, panni spugna/secchi

OPERAZIONI SETTIMANALI

Frigoriferi, interno scaffali, freezer	Detersione	Detergente	Manuale	Panni spugna
Pavimenti Magazzino	Detersione	Detergente	Manuale	Panni spugna
Pavimenti cucina e self-service, tavoli, sedie e cappe	Disinfezione (se non si usano giornalmente-deterg. Cloro attivi)	Disinfezione al cloro attivo	Manuale	Panni spugna/guanti
Servizi arredi, pavimenti, piastrelle e superfici, soffitti, sanitari	Disinfezione, risciacquo, deragnatura, disincrostazione	Disinfettante al cloro Prodotto Acido	Manuale Manuale Manuale	Panni spugna/guanti
Bagnomaria/cuoci pasta	Disinfezione Risciacquo	Disinfettante Cloro attivo	Manuale	Panni spugna/guanti
Canaline scarico e griglie	Controllo deflusso e scarico. Rimozione residui detersione	Detergente Alcalino	Manuale Manuale Immersione	Guanti, pazzole, Panni spugna/guanti

TABELLA DI SANIFICAZIONE OPERAZIONI MENSILI

Punto di intervento	Tipo di intervento	Prodotto	Modalità d'uso	Attrezzature
Pareti, arredi, vetri interni e davanzali della cucina	Detersione	Detergente alcalino	Manuale	Panni spugna/secchi guanti
Cappe	Rimozione e pulizia Detersione dei filtri	Detergente alcalino	Per immersione	Guanti
Soffitti e pareti	Deragnatura		Manuale	Scopino
Scaffali magazzino	Detersione scaffalature	Detergente	Manuale Manuale	Panni spugna guanti
Frigoriferi e freezer	Disinfezione-risciacquo	Detergente cloro attivo o alcool	Manuale	Panni spugna/secchi guanti
Lavastoviglie	Disincrostazione (se non presenti filtri anticalcare)	Disincrostante acido specifico	Meccanico	

OPERAZIONI TRIMESTRALI - CHIUSURA DI NATALE E PASQUA

soffitti e pareti lavabili, porte, interruttori e lampadari	Pulizia, rimozione ragnatele, lavaggio	Detergente	Manuale	copini, guanti, panni spugna/secchi
lucide	lavaggio	Detergente	Meccanico	lavatrice
vetri interni del self-service	Detersione	Detergente	Manuale	panni spugna/guanti e secchi
toviglie e lavastoviglie	Disinfezione e risciacquo	Disinfettante al cloro attivo per macchine	Meccanico	lavastoviglie
canali e griglie di scarico	Detersione Disinfezione Risciacquo	Detergente forte Disinfettante ai sali di ammoniaca quaternari	per immersione per immersione	secchi e contenitori

SANIFICAZIONE

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: detersione e disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e anche durante brevi soste del lavoro e all’intervallo del pranzo;
- si consiglia l’uso di detersivi adatti allo scopo e cioè per ambienti di produzione alimentare;
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalle superfici (es. tavoli, ripiani, ecc.), attrezzi (es. affettatrici, impastatrici), utensili (es. posate ecc.);
- le attrezzature affinché siano perfettamente sanificate devono essere smontate ogni giorno in ogni loro parte e si deve fare attenzione che non esistano angoli inaccessibili e per questo fonte di inquinamento;
- si sciacqua il detergente;
- si disinfetta con prodotto idoneo utilizzandolo scrupolosamente in concentrazione consigliata dal fornitore;
- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono restare durante la notte nella soluzione disinfettante;
- al mattino si deve risciacquare tutto prima di riprendere il lavoro;
- è buona norma controllare almeno una volta la settimana se effettivamente la procedura di sanificazione viene eseguita correttamente mediante indagine ambientale.

DISINFESTAZIONE

Comprende la derattizzazione, disinfezione contro insetti volanti, deblatizzazione. Per derattizzazione si intende la lotta contro i topi (*mus-musculus*) e ratti (*rattus norvegicus*) mediante posizionamento di esche avvelenate a base di principi attivi anticoagulanti in appositi contenitori di sicurezza segnalati con apposita cartellonistica.

Si può consigliare l’alternanza di due principi attivi quali il clorofacinone e il bromadiolone.

Per quanto possibile bisogna attuare l’opera di prevenzione all’infestazione e cioè:

- individuare le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all’esterno, ecc.
- controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.

Gli interventi devono essere più concentrati nel periodo primavera e autunno per un totale di 6

all’anno salvo interventi eccezionali.

Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpumotella, l’ephestia, la vespa ecc.

Si può consigliare l’uso di lampade che emettono radiazioni luminose posizionate in prossimità delle porte d’accesso. Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera – autunno secondo l’andamento stagionale.

Per deblattizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blatella germanica; si può consigliare l’irrorazione dell’ambiente con prodotti aventi principi attivi quali la permetrina e il clorpyrifos+piretro.

Se vengono scelti prodotti atomizzabili nell’ambiente si devono assolutamente coprire tutte le superfici e attrezzature e successivamente si deve lavare accuratamente tutto.

Gli interventi annuali possono essere 6 – 8. Per ogni tipo di infestazione bisogna predisporre adeguato monitoraggio onde verificare qual è il livello dell’infestazione in modo continuo nel tempo ed eventualmente predisporre un intervento straordinario.

ALLEGATO 1

MENU' MENSA SCOLASTICA 1^ SETTIMANA

Lunedì	<i>Minestrone</i>	<i>Pesce**</i>	<i>Insalata verde mista</i>	<i>Dolce e pane</i>
Martedì	<i>Pasta al forno</i>	<i>Mozzarelle</i>	<i>Pomodori o verdura***</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Mercoledì	<i>Pasta e legumi*</i>	<i>Pollo al forno</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Yogurt e pane</i>
Giovedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Polpette vitello</i>	<i>Patate al forno</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta e patate</i>	<i>Frittata</i>	<i>Insalata verde mista</i>	<i>Macedonia e pane</i>

<i>Lista alimenti/quantità/grammi/quanto basta – Le grammature indicate si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.</i>									
Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
Pasta	20	Pasta	50	Pasta	60	Pasta	70	Pasta	70
Verdure miste	30	Macinato vitello	20	Legumi*	30	Macinato vitello	70	Patate	20
Pesce**	100	Mozzarella	10	Pollo	80	Parmigiano Reg.	5	Frittata	30
Insalata	50	Prosciutto	10	Carote	60	Patate	50	Insalata	50
Dolce	40	Mozzarella	50	Yogurt	125	Frutta stagione	120	Frutta varia	120
Pane	30	Pomodori	50	Pane	30	Pane	30	Pane	30
Olio	q.b.	Verdura***	50	Olio	q.b.	Olio	q.b.	Olio	q.b.
Aromi	q.b.	Frutta stagione	120	Aromi	q.b.	Pelati	q.b.	Pelati	q.b.
Pelati	q.b.	Pane	30	Olio	q.b.	Uova	q.b.	Aromi	q.b.
		Aromi	q.b.	Pelati	q.b.	Pane grattugiato	q.b.		
		Besciamella	q.b.			Aromi	q.b.		
		Pelati	q.b.						
		Olio	q.b.						

MENU' MENSA SCOLASTICA 2^ SETTIMANA

Lunedì-	<i>Risotto con verdure</i>	<i>Prosciutto cotto</i>	<i>Piselli o funghi</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Martedì-	<i>Pasta al tonno</i>	<i>Frittata</i>	<i>Pomodori o verdure***</i>	<i>Yogurt e pane</i>
Mercoledì	<i>Minestrina in brodo</i>	<i>Petto di pollo</i>	<i>Insalata mista verde</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Giovedì	<i>Pasta al forno</i>	<i>Mozzarelle</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Dolce e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta e legumi*</i>	<i>Pesce**</i>	<i>Insalata mista verde</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>

<i>Lista alimenti/quantità/grammi/quanto basta – Le grammature indicate si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.</i>									
Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
Riso	40	Pasta	55	Pasta	40	Pasta	50	Pasta	60
Verdure miste	45	Tonno	20	Brodo	q.b.	Macinato vitello	20	Legumi*	30
Parmigiano Reg.	5	Frittata	30	Pollo	80	Mozzarella	10	Pesce**	100
Prosciutto cotto	20	Pomodori	50	Insalata verde mista	50	Prosciutto	10	Insalata verde mista	50
Piselli	40	Verdura***	50	Frutta stagione	120	Mozzarella	50	Frutta stagione	120
Funghi	100	Yogurt	125	Pane	30	Carote	60	Pane	30
Frutta stagione	120	Pane	30	Olio	q.b.	Dolce	40	Olio	q.b.
Pane	30	Aromi	q.b.	Aromi	q.b.	Pane	30	Pelati	q.b.
Olio	q.b.	Capperi	q.b.	Olio	q.b.	Olio	q.b.	Aromi	q.b.
Aromi	q.b.	Pelati	q.b.	Pelati	q.b.	Pelati	q.b.		
Pelati	q.b.	Olio	q.b.			Aromi	q.b.		
						Besciamella	q.b.		

* **Legumi** : ceci – lenticchie – fagioli – piselli.

** **Pesce** : platessa – bastoncini di merluzzo – filetti merluzzo.

*** **Verdure** : spinaci – bietole – cavolo – cavolfiore.

N.B.: **Frutta di stagione**: pera, mela, banana, melone, fragole, uva ecc..

Dolce: Crostatina al cioccolato, crostatina alla frutta, ciambella semplice con mela, con succo arancia.

MENU' MENSA SCOLASTICA 3^ SETTIMANA

Lunedì	<i>Minestrone</i>	<i>Frittata</i>	<i>Patate al forno</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Martedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Polpette di vitello</i>	<i>Insalata mista verde</i>	<i>Yogurt e pane</i>
Mercoledì	<i>Pasta e legumi*</i>	<i>Pesce**</i>	<i>Pomodori o verdure***</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Giovedì	<i>Cannelloni</i>	<i>Mozzarelle</i>	<i>Insalata mista verde</i>	<i>Macedonia e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta e patate</i>	<i>Cotolette pollo</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>

Lista alimenti/quantità/grammi/quanto basta – Le grammature indicate si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.									
Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
Pasta	20	Pasta	70	Pasta	60	Pasta	50	Pasta	70
Verdure miste	30	Macinato vitello	70	Legumi*	30	Macinato vitello	30	Patate	20
Frittata	30	Parmigiano Reg.	5	Pesce**	100	Mozzarella	10	Petto pollo	80
Patate	50	Insalata verde mista	50	Pomodori	50	Parmigiano Reg.	5	Carote	60
Frutta stagione	120	Yogurt	125	Verdura***	50	Mozzarella	50	Frutta stagione	120
Pane	30	Pane	30	Frutta stagione	120	Insalata verde mista	50	Pane	30
Olio	q.b.	Uova	q.b.	Pane	30	Frutta varia	120	Olio	q.b.
Aromi	q.b.	Aromi	q.b.	Aromi	q.b.	Pane	30	Pelati	q.b.
Pelati	q.b.	Pane grattugiato	q.b.	Olio	q.b.	Olio	q.b.	Aromi	q.b.
		Pelati	q.b.	Pelati	q.b.	Pelati	q.b.		
		Olio	q.b.			Aromi	q.b.		
						Besciamella	q.b.		

MENU' MENSA SCOLASTICA 4^ SETTIMANA

Lunedì	<i>Risotto con verdure</i>	<i>Pesce**</i>	<i>Piselli o funghi</i>	<i>Dolce e pane</i>
Martedì	<i>Pasta al tonno</i>	<i>Spezzatino vitello</i>	<i>Insalata mista verde</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Mercoledì	<i>Minestrina in brodo</i>	<i>Frittata</i>	<i>Pomodori o verdure***</i>	<i>Yogurt e pane</i>
Giovedì	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Petto di pollo</i>	<i>Insalata mista verde</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>
Venerdì	<i>Pasta e legumi*</i>	<i>Mozzarelle</i>	<i>Carote julienne</i>	<i>Frutta stagione e pane</i>

Lista alimenti/quantità/grammi/quanto basta – Le grammature indicate si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.									
Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
Riso	40	Pasta	55	Pasta	40	Pasta	70	Pasta	60
Verdure miste	45	Tonno	20	Brodo	q.b.	Petto di pollo	100	Legumi*	30
Pesce **	100	Polpa vitello	60	Frittata	30	Parmigiano Reg.	5	Mozzarella	50
Piselli	40	Insalata verde mista	50	Pomodori	50	Insalata verde mista	50	Carote	60
Funghi	100	Frutta stagione	120	Verdura***	50	Frutta stagione	120	Frutta stagione	120
Dolce	40	Pane	30	Yogurt	125	Pane	30	Pane	30
Pane	30	Aromi	q.b.	Pane	30	Olio	q.b.	Olio	q.b.
Olio	q.b.	Pelati	q.b.	Olio	q.b.	Pelati	q.b.	Pelati	q.b.
Aromi	q.b.	Olio	q.b.	Aromi	q.b.	Aromi	q.b.	Aromi	q.b.
Pelati	q.b.			Pelati	q.b.				

* **Legumi** : ceci – lenticchie – fagioli – piselli.

** **Pesce** : platessa – bastoncini di merluzzo – filetti merluzzo.

*** **Verdure** : spinaci – bietole – cavolo – cavolfiore.

N.B.: **Frutta di stagione**: pera, mela, banana, melone, fragole, uva ecc..

Dolce: crostatina al cioccolato, crostatina alla frutta, ciambella semplice con mela o con succo arancia.