

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

ALLEGATO TECNICO N. 1

Descrizione servizio, modalità operative

La scuola dell'infanzia è dotata di cucina presso la quale l'IA dovrà provvedere con personale alle proprie dipendenze alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti agli alunni frequentanti.

La scuola primaria non è dotata di cucina pertanto i pasti saranno preparati presso il centro di cottura dell'IA e veicolati presso il centro refezionale della scuola medesima ed ivi distribuiti.

L'Ac concederà a titolo gratuito l'utilizzo di:

- locale cucina della scuola dell'infanzia e delle attrezzature ivi esistenti
- locale refettorio della scuola primaria e delle attrezzature ivi esistenti

A tal fine si riporta l'elenco delle attrezzature che saranno oggetto di verifiche e manutenzioni da parte dell'AC ai fini della loro consegna a norma di legge.

Scuola dell'infanzia

Numero inventario	COD.	DESCRIZIONE
		Congelatore Ignis
	Zanussi	Piano di lavoro in acciaio 3 ante
	Rossignol	Bidone metallo con coperchio
	Giò stile	Bidone umido plastica con coperchio
	Olis	Tavolo acciaio 2 x 1 mt
365	Zanussi	Lavastoviglie acciaio
	Zanussi	Doppio lavello acciaio
360	Zanussi	Cucina 4 fuochi acciaio
	Esse Piemme	Lavandino legno acciaio 2 vasche
	Zanussi	Cappa acciaio
358	Zanussi	Frigo acciaio
		Armadio 2 ante acciaio
		Scaffalatura a ripiani in ferro (5 piani)
	Olis	Piano di lavoro 2 ante acciaio
	Olis	Piano di lavoro 2 ante acciaio
	Olis	Armadio acciaio 2 ante
	Metrà	n. 2 carrelli portavivande
		Armadietto metallo spogliatoio
	Robot Coupe	n. 1 minipimmer
369	Moulinex	n. 1 masterchef
	Tefal	Spremi agrumi elettrico
		Schiacciapatate
	Hamburger press	Macchina per hamburger
	Zeta	Affettatrice
		n. 1 insalatiera acciaio diametro 28 cm
		n. 1 bilancia metallica MDB
		n. 40 bicchieri plastica colorata
		n. 3 brocche plastica trasparente
		n. 38 piatti piani melanina
		n. 43 piatti fondi melanina
		n. 75 forchette
		n. 50 cucchiari
		n. 25 coltelli
		n. 45 cucchiaini
		n. 1 scola pasta acciaio da appoggio grande
		n. 1 scola verdure acciaio piccolo
		n. 3 insalatiere plastica
		n. 1 ciotola plastica rigida
		n. 1 insalatiera plastica
		n. 1 tagliere
		n. 1 pentola acciaio diametro 30 cm
		n. 1 pentola acciaio diametro 35 cm
		n. 1 pentola acciaio diametro 40 cm
		n. 2 teglie alluminio rettangolare 40x60

		n. 1 teglia acciaio rettangolare 25x35
		n. 1 teglia antiaderente 25x35
		n. 2 teglie acciaio rettangolare 23x30
		n. 1 pentola alluminio diametro 32 cm
		n. 1 pentola acciaio diametro 25 cm
		n. 2 padelle diametro 36 cm
		n. 2 rostiera platinum 40 x 28 x 8
		n. 2 rostiera platinum 60 x 45 x 10
		n. 1 casseruola media in alluminio antiaderente in teflon platinum 24 x 14
		n. 1 casseruola media in alluminio antiaderente in teflon platinum 32 x 18
		n. 1 tagliere tef. 30 x 40 x 2
		n. 2 molla arrosto inox cm. 21-20
		n. 3 ciotola araven in polietilene
		n. 2 vassoio esp. 48 x 38 x 2

SCUOLA PRIMARIA

<i>Numero inventario</i>	<i>COD.</i>	<i>DESCRIZIONE</i>
	Montigrappa	Lavello acciaio lengo 2 vasche
266		Armadio metallo 2 ante
	Tata	Bidone sacco nero
	Stefamplast	Bidone umido piccolo
265		Tavolo in legno e ferro
		n. 12 brocche in plastica
		n. 4 armadietti in metallo (spogliatoi) doppio scomparto

In tutti i refettori sono presenti tavoli e sedie in numero adeguato all'utenza.

DESCRIZIONE SERVIZI DA PRESTARE A CURA DELL'IA

Scuola Infanzia - Via Ginetta Caccianotti n. 1

dal lunedì al venerdì: merenda a metà mattina

pranzo alle ore 12,00

Composizione della giornata alimentare:

- merenda a metà mattina
- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane

L'IA dovrà provvedere alle operazioni sottoelencate:

- reperimento, consegna, stoccaggio e conservazione di derrate alimentari, materiale a perdere destinato ad uso alimentare, prodotti di pulizia, attrezzature e materiale necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti
- preparazione /distribuzione merenda a metà mattina
- preparazione pasti e diete speciali
- preparazione e conservazione campioni prodotto somministrato giornalmente
- lavaggio, sbucciatura e/o taglio frutta
- assemblaggio e condimento dei pasti
- porzionatura dei pasti
- procedura HACCP
- lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati
- pulizia cucina, servizio igienico e spogliatoio annesso
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti
- gestione delle presenze: ogni mattina l'incaricato dell'IA provvederà al ritiro dei buoni mensa degli alunni che utilizzano il servizio e provvederà alla compilazione del modulo delle presenze su apposito stampato fornito dall'AC. L'incaricato provvederà a

comunicare all'IA il numero dei pasti occorrenti (con la distinzione tra alunni, insegnanti e personale Ata) e con le modalità che saranno concordate tra le parti.

A fine mese il modulo delle presenze sarà trasmesso all'Ac per l'apposizione del visto. L'AC provvederà a trasmettere, a mezzo fax, il modulo vistato all'IA ai fini della successiva fatturazione.

Reperimento derrate

Le materie prime dovranno essere approvvigionate secondo quanto indicato all'Allegato Tecnico n. 2.

La consegna delle materie prime, in ragione della dimensione della dispensa e dei frigoriferi, **dovrà essere organizzata giornalmente**, per la fornitura degli ingredienti deperibili.

La fornitura dei prodotti non deperibili dovrà avvenire in base all'organizzazione aziendale prescelta tenendo conto della capacità della dispensa e del frigorifero.

La consegna dovrà avvenire in modo da garantire la separazione tra le tipologie di prodotti, evitando promiscuità. In particolare utilizzando idonei contenitori termici e non.

Dovrà esserci netta separazione tra prodotti consegnati. Frutta e verdura dovranno essere consegnate in cassette o ceste dedicate.

Eventuali materie prime destinate ai pasti per celiaci dovranno essere consegnati in contenitori chiusi e separati.

La consegna delle materie prime dovrà avvenire in presenza del personale di cucina che dovrà effettuare i controlli in ricevimento merci previsti dalle procedure di autocontrollo.

Sono comunque richiesti almeno i seguenti controlli: temperature di arrivo dei prodotti deperibili, integrità delle confezioni, data di scadenza, corrispondenza con le caratteristiche merceologiche prescritte nell'Allegato Tecnico n. 2.

Stoccaggio e conservazione derrate

La conservazione dei prodotti alimentari dovrà avvenire nei frigoriferi o in dispensa, suddividendo per tipologia i prodotti, rispettando la logica FIFO (first in-first out).

Nei frigoriferi non dovranno essere presenti imballaggi secondari: i prodotti dovranno essere posti in contenitori per alimenti.

Il materiale a perdere destinato ad uso alimentare dovrà essere posto in dispensa in area destinata.

I prodotti per la pulizia dovranno essere stoccati in armadi o aree a loro destinati, non in dispensa o insieme agli alimenti o al materiale destinato ad uso alimentare.

Lavaggio, sbucciatura e/o taglio frutta (tutti i tipi)

Tutta la frutta dovrà essere sottoposta ad accurato lavaggio secondo le procedure di autocontrollo aziendale.

Dovrà poi essere sbucciata e tagliata.

Preparazione merenda

Le merende, se necessitano di preparazione, dovranno essere preparate nella mattinata, immediatamente prima della merenda. Gli yogurt ed i budini dovranno essere conservati alle idonee temperature fino al momento della somministrazione.

Preparazione pasti e diete speciali

Gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo.

La carne dovrà essere macinata il giorno stesso della cottura.

Tutte le operazioni di mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, così come le operazioni di porzionatura formaggi e salumi, preparazione formaggio grattugiato dovranno essere effettuate il giorno stesso della cottura/consumo.

Le paste dovranno essere cucinate in modo espresso escludendo la precottura.

I piatti, una volta cotti, devono essere mantenuti fino al momento del consumo in sosta a caldo ad una temperatura a cuore superiore ai 65°C.

Nelle procedure di autocontrollo devono essere previsti controlli e relative registrazioni di temperatura (linea freddo e linea caldo).

Le diete speciali dovranno essere preparate secondo quanto indicato nell'Allegato Tecnico n. 3.

Assemblaggio e condimento dei pasti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato dovrà essere posto in una ciotola per alimenti ed aggiunto ai primi piatti a richiesta degli utenti.

I contorni da consumarsi crudi o in insalata devono essere conditi appena prima di porzionarli con olio extravergine, sale e aceto.

L'IA dovrà provvedere altresì alla:

- porzionatura nei piatti
- lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate
- pulizia della cucina, servizio igienico annesso e spogliatoio

Scuola primaria e servizio post scuola -Via Giulio Greppi n. 18/B :

lunedì/martedì: refezione scolastica

mercoledì/giovedì/venerdì: refezione post scuola

in entrambi i casi pranzo alle ore 13,00

Composizione della giornata alimentare

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o Dessert
- Pane

L'IA dovrà provvedere alle operazioni sottoelencate:

- apparecchiatura dei tavoli con:

- a) tovaglietta in carta monouso,
- b) posate a perdere (cucchiaio, coltello, cucchiaino se previsto il dessert)
- c) bicchiere
- d) tovagliolo a n° 2 veli

Il materiale di cui alle lettere a) b) c) d) dovrà essere fornito dall'IA

- preparazione pasti e diete speciali presso il centro di cottura dell'IA

- veicolazione pasti e quanto necessario al servizio

- ricevimento e posizionamento dei pasti caldi nello scaldavivande

- assemblaggio e condimento pasti / porzionatura e distribuzione pasti

- sgombero e pulizia dei locali limitatamente alle giornate in cui si effettua la refezione per servizio post scuola (*mercoledì/giovedì/venerdì*)

- procedura HACCP

- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti (*i sacchi neri dovranno essere forniti dall'IA*)

- gestione delle presenze: ogni mattina l'incaricato dell'IA provvederà al ritiro dei buoni mensa degli alunni che utilizzano il servizio e provvederà alla compilazione dei moduli delle presenze su apposito stampato fornito dall'AC. L'incaricato provvederà, entro le ore 8,45, a comunicare all'IA il numero dei pasti occorrenti (con la distinzione tra alunni, insegnanti e personale Ata).

I moduli delle presenze saranno distinti: refezione scolastica – refezione post scuola

A fine mese il modulo delle presenze sarà trasmesso all'Ac per l'apposizione del visto.

L'AC provvederà a trasmettere, a mezzo fax, il modulo vistato all'IA ai fini della successiva fatturazione.

- recupero contenitori termici e teglie del consumo per il lavaggio

- gestione delle presenze: l'incaricato dell'IA provvederà al ritiro dei buoni mensa degli alunni che utilizzano il servizio e provvederà alla compilazione del modulo delle presenze su apposito stampato fornito dall'AC.
- A fine mese l'Ac appone il visto sul modulo presenze e lo trasmette, a mezzo fax, all'IA ai fini della successiva fatturazione.

Veicolazione pasti e quanto necessario al servizio

La veicolazione dovrà avvenire nel rispetto delle vigenti normative e dalle modalità e tempi previsti dal CSA. Il pane, sempre all'interno del contenitore termico dovrà essere posto in adeguato sacchetto per alimenti.

Il materiale a perdere biodegradabile e quanto necessario al servizio non alimentare dovranno essere posti in contenitore in materiale plastico lavabile per alimenti. I prodotti di pulizia dovranno essere consegnati separatamente.

I pasti all'arrivo dovranno avere una temperatura al cuore pari a:

- pasti caldi superiore ai 65°C,
- pasti cotti da consumarsi freddi max 10°C,
- salumi e formaggio max 10°C,
- macedonia di frutta max 10°C,
- contorni freddi max 15°C,
- yogurt max 4°C,

Deve essere previsto un controllo delle temperature dei pasti veicolati e relativa registrazione.

Posizionamento dei pasti caldi nel carrello termico

Il centro refezionale della scuola primaria **dovrà essere dotato di scaldavivande concesso in comodato d'uso da parte dell'IA** per la conservazione a caldo dei pasti. Le teglie dai contenitori termici dovranno essere collocate nei carrelli termici che dovranno essere accesi e con una temperatura dell'acqua del bagno superiore agli 85°C.

I pasti freddi e tutti i prodotti deperibili dovranno essere lasciati nei contenitori termici fino al consumo.

Assemblaggio e condimento dei pasti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato dovrà essere posto aggiunto ai primi piatti a richiesta degli utenti.

I contorni da consumarsi crudi o in insalata devono essere conditi appena prima di porzionarli con olio extravergine, sale e aceto.

L'IA dovrà provvedere altresì alla:

- porzionatura nei piatti
- limitatamente alle giornate in cui si effettua il servizio post scuola (mercoledì, giovedì, venerdì) sgombero e pulizia dei locali di consumo di pasti
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti

Recupero contenitori termici del consumo per il lavaggio

I contenitori termici, le teglie e quanto veicolato dovranno essere recuperati per le adeguate operazioni di lavaggio.

Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti presso il centro refezionale della scuola dell'infanzia e della scuola primaria

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti comunali. Nelle cucine e nei refettori la raccolta differenziata deve essere gestita utilizzando adeguati contenitori per rifiuti con comando a pedale per tutte le tipologie di rifiuti raccolti, compresa la raccolta dell'umido.

L'IA dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi neri nei formati necessari all'espletamento del servizio presso la scuola dell'infanzia e presso la scuola primaria.