

Allegato 1

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
GESTITO DIRETTAMENTE DALL'A.C.

TIPOLOGIA STRUTTURA	PLESSO	INDIRIZZO	numero ALUNNI iscritti a.s. 2014/2015	numero ADULTI aventi diritto al pasto a.s. 2014/2015	GIORNI annui di funzionamento a.s. 2014/2015	CENTRO PRODUZIONE PASTI	SEDE DISTRIBUZIONE PASTI
scuola dell'infanzia	Pianeta Azzurro	Via Ferrari	170	30	187	Scuola Pianeta Azzurro	Scuola Pianeta Azzurro
TIPOLOGIA STRUTTURA	PLESSO	INDIRIZZO	numero BAMBINI iscritti mese di luglio '15	numero ADULTI aventi diritto al pasto mese di luglio '15	GIORNI annui di funzionamento estate 2015	CENTRO PRODUZIONE PASTI	SEDE DISTRIBUZIONE PASTI
Centro ricreativo estivo	Pianeta Azzurro	Via Ferrari	105	10	22	Scuola Pianeta Azzurro	Scuola Pianeta Azzurro

Il numero di alunni e adulti indicato nella tabella è riferito all'anno scolastico 2014/2015/estate 2015; pertanto, annualmente potrà subire variazioni in aumento o diminuzione, per effetto della mobilità scolastica.

Ai fini della quantificazione dell'importo annuo e biennale del presente appalto, il numero teorico dei pasti destinati agli alunni (n. alunni iscritti x n. giorni annui di funzionamento) è stato decurtato del numero presunto delle assenze calcolato applicando le percentuali di seguito elencate:

- bambini asili nido - 20%
- bambini scuola dell'infanzia - 20%
- bambini centro ricreativo estivo - 5%

ALLEGATO 1 a

PASTI GIORNALIERI PLESSI A GESTIONE DIRETTA

PLESSO	Alunni iscritti a.s. 2014/2015	Adulti aventi diritto al pasto a.s. 2014/2015	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
			alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti
Scuola Infanzia Pianeta Azzurro	170	30	170	30	170	30	170	30	170	30	170	30
PLESSO												
Centro ricreativo Estivo Pianeta Azzurro	105	10	105	10	105	10	105	10	105	10	105	10

I pasti indicati giornalmente non tengono conto delle percentuali di assenza media indicate nell'allegato 1

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
GESTIONE INDIRETTA

TIPOLOGIA STRUTTURA	PLESSO	INDIRIZZO	numero ALUNNI a.s. 2014/2015	numero ADULTI a.s. 2014/2015	GIORNI annui di funzionamento a.s. 2014/2015	CENTRO PRODUZIONE PASTI	SEDE DISTRIBUZIONE PASTI
Nido	Modigliani/Papini	Via Modigliani	70	19	222	Centro Cottura Comunale Modigliani/Papini sdi Il Cartoccino	Nido Modigliani/Papini Nido Cederna
Nido	Cederna	Via Poliziano	54	13	222		
Nido	S. Rocco	Via Sauro	63	15	222	Nido S. Rocco	Nido S. Rocco
Nido	Cazzaniga	Via Debussy	53	11	222	sdi Cazzaniga	Nido Cazzaniga
Nido	Centro	P.zza Matteotti	69	20	222	Primaria De Amicis	Nido Centro
Nido	Triante	Monte Bianco	68	15	222	sdi Miro'	Nido Triante
Nido	Chicco di Sole	Via Tazzoli	70	17	222	Nido Chicco di Sole	Nido Chicco di Sole
		SUB TOTALE	447	110			
scuola dell'infanzia (sdi)	Mirò	Via Monte Bianco	162	6	187	Sdi Mirò	Sdi Mirò
scuola dell'infanzia (sdi)	Giotto	XX Settembre	68	3	187	primaria Dante	Sdi Giotto
scuola dell'infanzia (sdi)	Modigliani/Papini	Via Modigliani	97	6	187	centro cottura comunale Modigliani/Papini	Sdi Modigliani/Papini
scuola dell'infanzia (sdi)	Il Cartoccino	Via Poliziano	182	9	187	sdi Il Cartoccino	Sdi Il Cartoccino
scuola dell'infanzia (sdi)	S. Rocco	Via Sauro	107	8	187	sdi S. Rocco	Sdi S. Rocco
scuola dell'infanzia (sdi)	S. Alessandro	Via S. Alessandro	75	4	187	Primaria S. Alessandro	Sdi S. Alessandro
scuola dell'infanzia (sdi)	Andersen	Via Tazzoli	150	8	187	sdi Andersen	Sdi Andersen
scuola dell'infanzia (sdi)	Cazzaniga	Via Debussy	119	4	187	sdi Cazzaniga	Sdi Cazzaniga

scuola dell'infanzia (sdi)	Bachelet	Via Debussy	78	4	187	primaria Bachelet	Sdi Bachelet
SUB TOTALE			1038	52			
TIPOLOGIA STRUTTURA	PLESSO	INDIRIZZO	numero ALUNNI a.s. 2014/2015	numero ADULTI a.s. 2014/2015	GIORNI annui di funzionamento a.s. 2014/2015	CENTRO PRODUZIONE PASTI	SEDE DISTRIBUZIONE PASTI
scuola primaria	Dante	Via XX Settembre	195	10	173	scuola Dante	scuola Dante
scuola primaria	Tacoli	Via V. Pisani	174	10	173	Scuola Tacoli	scuola Tacoli
scuola primaria	Raiberti	Via Raiberti	214	5	173	scuola Raiberti	scuola Raiberti
scuola primaria	De Amicis	P.zza Matteotti	184	8	173	scuola De Amicis	scuola De Amicis
scuola primaria	Rubinowicz	Via Ardigò	150	7	173	scuola Rubinowicz	scuola Rubinowicz
scuola primaria	Anzani	Via Correggio	362	16	173	scuola Anzani	scuola Anzani
scuola primaria	Masih	Via L. della Robbia	217	15	173	scuola Masih	scuola Masih
scuola primaria	Zara	Via Caravaggio	303	15	173	scuola Zara	scuola Zara
scuola primaria	Omero	Via Omero	146	10	173	scuola Omero	scuola Omero
scuola primaria	S. Alessandro	Via S. Alessandro	73	4	173	scuola S. Alessandro	scuola S. Alessandro
scuola primaria	Puecher	Via Goldoni	230	11	173	scuola Puecher	scuola Puecher
scuola primaria	Munari	Via Marche	265	13	173	scuola Munari	scuola Munari
scuola primaria	Alfieri	Via S. Fruttuoso	314	16	173	scuola Alfieri	scuola Alfieri
scuola primaria	Citterio	Via Collodi	336	16	173	Scuola Citterio	Scuola Citterio
scuola primaria	Buonarroti	Via P. della Francesca	216	11	173	Scuola Buonarroti	Scuola Buonarroti
scuola primaria	Manzoni	Via Mameli	146	8	173	Scuola Manzoni	Scuola Manzoni

scuola primaria	Bachelet	Via Debussy	155	10	173	Scuola Bachelet	Scuola Bachelet
SUB TOTALE			3680	185			
TIPOLOGIA STRUTTURA	PLESSO	INDIRIZZO	numero ALUNNI mese di LUGLIO '15	numero ADULTI aventi diritto al pasto mese di LUGLIO '15	GIORNI annui di funzionamento LUGLIO '15	CENTRO PRODUZIONE PASTI	SEDE DISTRIBUZIONE PASTI
Centro ricreativo estivo	Andersen	Via Tazzoli	75	7	22	sdi Andersen	sdi Andersen
SUB TOTALE			75	7			
			numero ALUNNI a.s. 2014/2015	numero ADULTI a.s. 2014/2015			
Centro diurno disabili	GALLARANA	Via Correggio	30	24	225	Primaria Anzani	Cdd Gallarana
Centro diurno disabili	VIA SILVA	Via Silva	28	26	225	Via Silva	Via Silva
SUB TOTALE			58	50			
			TOTALE GENERALE	404			

Il numero di alunni e adulti indicato nella tabella è riferito all'anno scolastico 2014/2015 /estate 2015; pertanto, annualmente potrà subire variazioni in aumento o diminuzione, per effetto della mobilità scolastica.

Ai fini della quantificazione dei valori annuo e biennale del presente appalto, il numero teorico dei pasti destinati agli alunni (n. alunni iscritti x n. giorni annui di funzionamento) è stato decurtato del numero presunto delle assenze calcolato applicando le percentuali di seguito elencate:

- bambini asili nido -20%
- bambini scuola dell'infanzia -20%
- bambini scuola primaria -10%
- bambini scuola secondaria 1° grado -10%
- bambini centro ricreativo estivo - 5%
- utenza centro diurno ergoterapico - 0%

PLESSO	alunni iscritti a.s. 2014/2015	adulti aventi diritto al pasto a.s. 2014/2015	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		totale pasti settimanali	
			alunni	adulti	alunni	adulti								
NIDI														
Nido Libertà	70	19	70	19	70	19	70	19	70	19	70	19	350	95
Nido Cederna	54	13	54	13	54	13	54	13	54	13	54	13	270	65
Nido San Rocco	63	15	63	15	63	15	63	15	63	15	63	15	315	75
Nido Triante	68	15	68	15	68	15	68	15	68	15	68	15	340	75
Nido Cazzaniga	53	11	53	11	53	11	53	11	53	11	53	11	265	55
Nido Centro	69	20	69	20	69	20	69	20	69	20	69	20	345	100
Nido Chicco di Sole	70	17	70	17	70	17	70	17	70	17	70	17	350	85
sub-totali	447	110	377	93	2235	550								
SCUOLE DELL'INFANZIA														
s.d.i. Miro'	162	6	162	6	162	6	162	6	162	6	162	6	810	30
s.d.i. Giotto	68	3	68	3	68	3	68	3	68	3	68	3	340	15
s.d.i. Modigliani/Papini	97	6	97	6	97	6	97	6	97	6	97	6	485	30
s.d.i. Il Cartoccino	182	9	182	9	182	9	182	9	182	9	182	9	910	45
s.d.i. S.Rocco	107	8	107	8	107	8	107	8	107	8	107	8	535	40
s.d.i. S.Alessandro	75	4	75	4	75	4	75	4	75	4	75	4	375	20
s.d.i. Andersen	150	8	150	8	150	8	150	8	150	8	150	8	750	40
s.d.i. Cazzaniga	119	4	119	4	119	4	119	4	119	4	119	4	595	20
s.d.i. Bachelet	78	4	78	4	78	4	78	4	78	4	78	4	390	20
sub-totali	1.038	52	1.038	52	1.038	52	1.038	52	1.038	52	1.038	52	5.190	260
PRIMARIE														
Dante	195	10	195	10	195	10	195	10	195	10	195	10	975	50
Tacoli	174	10	174	10	174	10	174	10	174	10	174	10	870	50
Rajberti	214	5	214	5	214	5	214	5	214	5	214	5	1070	25
De Amicis	184	8	184	8	184	8	184	8	184	8	184	8	899	39
Rubinowicz	150	7	150	7	150	7	150	7	150	7	150	7	716	33
Anzani	362	16	362	16	362	16	362	16	362	16	362	16	1810	80
Masih	217	15	217	15	217	15	217	15	217	15	217	15	1085	75
Zara	303	15	303	15	303	15	303	15	303	15	303	15	1515	75
Omero	146	10	146	10	146	10	146	10	146	10	146	10	730	50
S. Alessandro	73	4	73	4	73	4	73	4	73	4	73	4	365	20
Puecher	230	11	230	11	230	11	230	11	230	11	230	11	1150	55
Munari	265	13	265	13	265	13	265	13	265	13	265	13	1325	65
Alfieri	314	16	314	16	314	16	314	16	314	16	314	16	1570	80
Citterio	336	16	336	16	336	16	336	16	336	16	336	16	1680	80
Buonarroti	216	11	216	11	216	11	216	11	216	11	216	11	1080	55

Manzoni	146		8		146		8		146		8		146		8		730		40	
	Bachelet	155	10	155	10	155	10	155	10	155	10	155	10	155	10	155	10	775	10	50
sub-totali	3.680	185	3.680	185	3.680	185	3.680	185	3.680	185	3.680	185	3.680	185	3.680	185	3.625	182	18.345	922
PLESSO	utenti iscritti a.s. 2014/2015	adulti aventi diritto al pasto a.s. 2014/2015	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		totale pasti settimanali							
			alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti						
CENTRO DIURNO DISABILI GALLARANA	30	24	30	24	30	24	30	24	30	24	30	24	30	24	150	120				
CENTRO DIURNO DISABILI VIA SILVA	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	26	140	130				
sub-totali	58	50	58	50	58	50	58	50	58	50	58	50	58	50	290	250				
PLESSO	alunni iscritti luglio '15	adulti aventi diritto al pasto luglio '15	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		totale pasti settimanali							
			alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti						
CENTRO RICREATIVO ESTIVO ANDERSEN	75	7	75	7	75	7	75	7	75	7	75	7	75	7	375	35				
sub-totali	75	7	75	7	75	7	75	7	75	7	75	7	75	7	375	35				
TOTALE GENERALE	5.298	404	5.228	387	5.228	387	5.228	387	5.228	387	5.228	387	5.228	387	26.435	2.017				

I pasti indicati giornalmente non tengono conto delle percentuali di assenza media indicate nell'allegato 2

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
PASTI VEICOLATI

TIPOLOGIA STRUTTURA	PLESSO	INDIRIZZO	numero ALUNNI a. s. 2014 - 2015	numero ADULTI a.s. 2014 - 2015	GIORNI annui di funzionamento a.s. 2014 - 2015	CENTRO PRODUZIONE PASTI	SEDE DISTRIBUZIONE PASTI
scuola primaria	Don Milani	Via Monte Bisbino	278	13	173	Primaria Tacoli	Scuola Don Milani
scuola primaria	Rodari	Via Amundsen	260	11	173	Centro cottura comunale Modigliani/Papini	scuola Rodari
scuola primaria	Volta	Via Volta	240	2	173	Centro cottura comunale Modigliani/Papini	Scuola Volta
scuola primaria	Salvo D'Acquisto	Via Paganini	241	13	173	Centro cottura comunale Bachelet	scuola Salvo d'Acquisto
SUB TOTALE			1019	39			
Scuola secondaria 1° grado	Leonardo da Vinci	Via Monte Amiata	73	5	173	Centro cottura aziendale	Scuola Leonardo da Vinci
Scuola secondaria 1° grado	Sandro Pertini	Via Gentili	100	10	173	Centro cottura aziendale	Scuola S. Pertini
Scuola secondaria 1° grado	Zucchi	Via Toscana	103	3	173	Centro cottura aziendale	Scuola Zucchi
Scuola secondaria 1° grado	Sabin	Via Iseo	17	1	173	Centro cottura aziendale	Scuola Sabin
Scuola secondaria 1° grado	Elisa Sala	Via Sgambati	19	1	173	Centro cottura aziendale	Scuola E. Sala
Scuola secondaria 1° grado	M. T. Confalonieri	Via San Martino	89	3	173	Centro cottura aziendale	Scuola M. T. Confalonieri
Scuola secondaria 1° grado	Via Poliziano	Via Poliziano	180	8	173	Centro cottura aziendale	Via Poliziano
Scuola secondaria 1° grado	Ardigò	Via Magellano	107	5	173	Centro cottura aziendale	Scuola Ardigò
Scuola secondaria 1° grado	Bellani	Via Foscolo	200	8	173	Centro cottura aziendale	Bellani
SUB TOTALE			888	44			

TIPOLOGIA STRUTTURA	PLESSO	INDIRIZZO	numero ALUNNI estate 2015	numero ADULTI estate 2015	GIORNI annui di funzionamento estate 2015	CENTRO PRODUZIONE PASTI	SEDE DISTRIBUZIONE PASTI
Centro ricreativo estivo	Cascina San Fedele	Viale Mirabello - Parco	340	34	60	Centro cottura comunale Modigliani/Papini	Cascina San Fedele
SUB TOTALE			340	34			
Centro diurno ergoterapico		Via Buonarroti	9	8	260	Centro cottura comunale Modigliani/Papini	CDE
SUB TOTALE			9	8			
TOTALE GENERALE			2256	125			

Il numero di alunni e adulti indicato nella tabella è riferito all'anno scolastico 2014/2015 /estate 2015; pertanto, annualmente potrà subire variazioni in aumento o diminuzione, per effetto della mobilità scolastica.

Ai fini della quantificazione dei valori annuo e biennale del presente appalto, il numero teorico dei pasti destinati agli alunni (n. alunni iscritti x n. giorni annui di funzionamento) è stato decurtato del numero presunto delle assenze calcolato applicando le percentuali di seguito elencate:

- bambini scuola primaria - 10 %
- bambini scuola secondaria 1° grado - 10%
- bambini centro ricreativo estivo - 5%
- utenza centro diurno ergoterapico - 0%

	alunni iscritti a.s. 2014/2015	adulti aventi diritto al pasto a.s. 2014/2015		Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		totale pasti settimanali		
		alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	
PRIMARIE																
Don Milani	278	13	278	13	278	13	278	13	278	13	278	13	278	13	1390	65
Rodari	260	11	260	11	260	11	260	11	260	11	260	11	260	11	1283	54
Volta	240	2	240	2	240	2	240	2	240	2	240	2	240	2	1006	10
Salvo D'Acquisto	241	13	241	13	241	13	241	13	241	13	241	13	241	13	935	65
sub-totali	1019	39	1019	39	1019	39	1019	39	1019	39	1019	39	1019	39	4614	194
SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO																
	alunni iscritti a.s. 2014/2015	adulti aventi diritto al pasto a.s. 2014/2015		Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		totale pasti settimanali		
		alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	
L. Da Vinci	73	5	73	5	73	5	73	5	73	5	73	5	73	5	73	5
Pertini	100	10	100	10	100	10	100	10	100	10	100	10	100	10	200	20
Zucchi	103	3	87	3	87	3	87	3	87	3	87	3	87	3	190	8
Sabin	17	1	17	1	17	1	17	1	17	1	17	1	17	1	34	2
E.Sala	19	1	19	1	19	1	19	1	19	1	19	1	19	1	57	3
Confalonieri Sede	89	3	54	3	54	3	54	3	54	3	54	3	54	3	143	8
Via Poliziano	180	8	102	6	102	6	102	6	102	6	102	6	102	6	360	20
Ardigò	107	5	107	5	107	5	107	5	107	5	107	5	107	5	214	10
Bellani	200	8	89	5	89	5	89	5	89	5	89	5	89	5	362	20
sub-totali	888	44	584	35	584	24	584	38	584	10	584	12	584	12	1633	96
CENTRO RICREATIVO ESTIVO CASCINA SAN FEDELE																
	alunni iscritti per singolo turno - estate 2015	adulti aventi diritto al pasto presenti per singolo turno - estate 2015		Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		totale pasti settimanali		
		alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	alunni	adulti	
Mese di Giugno (3 turni settimanali)	60	5	60	5	60	5	60	5	60	5	60	5	60	5	300	25
Mese di Luglio (2 turni bisettimanali)	120	12	120	12	120	12	120	12	120	12	120	12	120	12	600	60
Mese di agosto (2 turni bisettimanali)	90	10	90	10	90	10	90	10	90	10	90	10	90	10	450	50
Mese di Settembre (1 turno settimanale)	70	7	70	7	70	7	70	7	70	7	70	7	70	7	350	35

sub-totali	340	34	340	34	340	34	340	34	340	34	340	34	1700	170
CENTRO DIURNO ERGOTERAPICO	adulti aventi diritto al pasto a.s. 2014/2015													
		17		17		17		17		17		17	0	85
	sub-totali	17	0	17	0	17	0	17	0	17	0	17	0	85
totale generale	2247	134	1943	125	1293	91	1958	128	1517	100	1236	101	7947	545

SCUOLA	TOTALE RICHIEDENTI	CELLACCHIA	PLURIME	MONO	FAVISMO	FENILCHETON	URIA	SOVRAPPESO	DISTURBI PSICOLOGICI	VEGETARIANI	IDIOSINCRAZI	APPARECCHI ORTODONTICI	TOTALE PER PATOLOGIA	TOTALE RELIGIOSE	TOTALE
NIDO	18	6	9	1					2				18	21	39
INFANZIA STATALI	114	6	90	13	1	1				3			114	196	310
PRIMARIE	225	19	110	39	8	8			9	17	15		225	353	578
SECONDARIE DI 1° GRADO	79	17	22	14	6	2			2	6	10		79	100	179
CDD	21		14			7							21	-	21
INSEGNANTI	55	4	24	10	1	2			8	6			55	1	55
TOTALE PER PATOLOGIA	512	46	266	85	16	1	20	0	21	32	25		512		512
TOTALE ETICO-RELIGIOSE														671	
TOTALE GENERALE	512														1183

ALLEGATO 5

IL PIANO DI SANIFICAZIONE

LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

L'I.A. deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione (intesa come pulizia e disinfezione) dei locali adibiti a cucina, a refettorio, delle relative aree di pertinenza, dei servizi igienici annessi alle strutture, nonché di tutti gli arredi ed attrezzature.

Le pulizie devono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e le operazioni non comportano lo sviluppo di polvere.

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

Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.

I detersivi e i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.

I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico.

Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo a esse dedicato.

Sono a carico dell'I.A. anche le operazioni di pulizia accurata di tutti i locali della ristorazione scolastica, delle attrezzature, arredi e utensili, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico (comprensivi anche di copri-lampade, pannelli fonoassorbenti, vetrate, davanzali, caloriferi, porte, ecc.) così come sono a carico dell'I.A., gli interventi di pulizia, detersione e sanificazione straordinari da effettuarsi in seguito a lavori strutturali negli edifici scolastici o a operazioni di derattizzazione e disinfestazione.

ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'I.A. deve fornire le **attrezzature** e i **prodotti** necessari per la pulizia delle cucine e dei refettori.

Per attrezzature si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso ecc.

I prodotti da fornire devono comprendere detergenti liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, prodotti per la sterilizzazione a freddo di biberon, tettarelle, ciucci, giochi per la prima infanzia, disincrostanti per lavastoviglie, candeggina, ammoniacca.

Deve inoltre essere fornito un **prodotto ad azione disinfettante** contenente come principio attivo disinfettante cloro attivo da alternarsi periodicamente con un prodotto avente come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie devono essere forniti prodotti detergenti medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

Tutti i prodotti devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

I prodotti detergenti forniti dall'Impresa Appaltatrice devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, 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.

Prima di iniziare il servizio mensa, la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per tutta la durata dell'appalto. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata in fase di gara la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici –devono rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). In particolare l'impresa Aggiudicataria prima di iniziare il servizio mensa per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto»

La ditta si deve impegnare allo stoccaggio e alla distribuzione delle sostanze detergenti evitando in ogni caso la promiscuità con le derrate alimentari.

Dei prodotti per le pulizie forniti devono essere allegate le relative schede tecniche e di sicurezza.

PIANO DI SANIFICAZIONE

Nella predisposizione del piano di sanificazione quale allegato del manuale di autocontrollo, l'I.A. deve indicare per ogni prodotto la denominazione commerciale, il dosaggio, il tipo di intervento, i punti di intervento e la frequenza nel rispetto di quanto segue:

LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE

Giornalmente e alla necessità:

- pulizia e disinfezione dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, gastronomia, attrezzature di cucina quali: affettatrice, tritacarne, cutter, pelapatate, taglieri teflon, grattugia, piani di lavoro, vasche di lavaggio etc...)
- pulizia e sterilizzazione a freddo, per immersione in prodotti appositi di biberon, ciucci, tettarelle per la prima infanzia,
- lavaggio dei pavimenti cucina
- sanificazione di tavoli e sedie
- pulizia carrelli termici
- pulizia linea self-service, ove presente
- pulizia satelliti , ove presenti
- pulizia abbattitori, ove presenti
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie
- pulizia contenitori termici (per il servizio veicolato)
- pulizia tombini di scarico
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari)
- pulizia davanzali

Settimanalmente:

- pulizia con disincrostazione dei forni
- sanificazione dei frigoriferi
- disincrostazione della lavastoviglie
- disincrostazione dei carrelli termici
- disincrostazione dei carrelli termici della linea self-service, ove presenti
- sanificazione di scaffali, pensili, armadi
- sanificazione contenitori rifiuti
- disincrostazione griglie di scarico
- deragnatura locali

Trimestralmente:

- lavaggio vetri
- pulizia cappe e filtri paragrasso

DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO

Giornalmente

- scopatura dell'intera pavimentazione;
- lavaggio della pavimentazione nelle zone di pavimentazione che presentano tracce di sporco

- controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o altri insetti.

Settimanalmente

- lavaggio della pavimentazione con soluzione detergente

Mensilmente

- pulizia scaffalature e pallets in materiale plastico

STANDARD MICROBIOLOGICI

Le superfici sanificate di taglieri, tritacarne, coltelli, affettatrici, mixer, lava verdure, teglie, piani di lavoro, carrelli scaldavivande e di tutto ciò che deve venire a contatto con gli alimenti devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n 20 dell'allegato n. 10

ALLEGATO 6

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve osservare le seguenti norme:

- a. lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
- b. indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, prima di iniziare il servizio;
- c. curare l'igiene della propria persona, in particolare delle mani (non avere smalti alle unghie, non indossare anelli, bracciali e orologi, cambiare le divise con frequenza giornaliera, ecc);
- d. effettuare un accurato lavaggio della frutta;
- e. apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche piene d'acqua dove è previsto il servizio è al tavolo;
- f. riempire le brocche riempite nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto. Al termine del loro utilizzo le brocche devono essere opportunamente lavate in modo da eliminare residui di lavaggio e di detersivo.
- g. Registrare su apposite schede le temperature dei cibi (primo, secondo piatto e contorno) cucinati in loco o inviati dal centro di cottura.
- h. La pasta e il riso asciutti destinati al trasporto, devono essere conditi nelle cucine solamente con olio extravergine di oliva, mentre i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici ed il formaggio grattugiato devono essere aggiunti nei singoli plessi; in particolare i risotti destinati al trasporto devono essere accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto ai risotti secondo necessità, dal personale dei plessi.
- i. I contenitori termici devono essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze.
- j. Prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori devono effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature dei pesi a cotto che devono essere distribuite a tutti gli addetti alla distribuzione.
- k. Le verdure cotte e crude devono essere condite con olio extravergine e sale poco tempo prima della somministrazione ai commensali e non all'arrivo dei pasti nel refettorio.
- l. L'aceto e il limone a fette devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono.
- m. Nel caso in cui il centro di distribuzione sia distaccato dalla cucina, eventuali mancanze e/o anomalie del pasto devono essere comunicate tempestivamente alla cucina e al direttore della mensa.

- n. La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli neutri su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze oppure di carrelli termici. Nell'espletamento del servizio di distribuzione dei pasti, l'I.A. è tenuta all'utilizzo dei carrelli scaldavivande o delle linee self service quando presenti nei locali refettorio.
- o. Gli addetti devono indossare guanti monouso per la distribuzione dei pasti.
- p. La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati.
- q. La distribuzione deve avere inizio solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere.
- ☞. Su richiesta dell'A.C. il pane potrà essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto.
- ☞. La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.
- t. Il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici.
- u. La frutta, il gelato, il succo di frutta ed il budino ed eventualmente altri dessert (torta, chiacchiere, panettone etc) devono essere distribuiti solo al termine del pasto.
- v. Al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati, salvo quanto diversamente disposto dall'Amministrazione Comunale.
- w. Il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparecchio/pulizia.
- x. Conclusa la distribuzione gli addetti devono indossare un'apposita divisa dedicata esclusivamente alle pulizie.
- y. Le merende e le colazioni (ove presenti) devono essere distribuite con modalità analoghe a quelle previste per il pasto principale.

ALLEGATO 7

PASTI AL SACCO

In caso di visite di istruzione l'I.A., su richiesta dell'A.C., deve erogare un pasto a sacco, così composto:

- un panino con prosciutto cotto
- un panino con formaggio da taglio
- un succo di frutta in confezione tetrapak
- una mela o una banana
- una barretta di cioccolato al latte o due pacchetti di biscotti frollini in monoporzione
- una confezione in pet da 500 ml di acqua minerale naturale
- due tovaglioli di carta
- un bicchiere a perdere da 200 cc

Per gli adulti sono previsti tre panini (due al prosciutto e uno al formaggio).

Ogni pasto al sacco, come sopra costituito, dovrà essere preparato lo stesso giorno del consumo, confezionato individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici.

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire la conservazione degli alimenti durante il viaggio mediante appositi contenitori termici, muniti di piastre eutettiche, e comunque nel rispetto delle norme igieniche in vigore.

ALLEGATO 8

NORME DA RISPETTARE DURANTE LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni altra norma vigente durante la produzione dei pasti, l'I.A. deve rispettare le norme igieniche di seguito indicate ed esplicitate in funzione delle diverse fasi operative in cui la produzione dei pasti può essere suddivisa.

TRASPORTO MATERIE PRIME

- a. I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali
- b. le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili.
- c. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

- a. La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio delle cucine e nel rispetto del piano di approvvigionamento, secondo quanto stabilito nell'art. 63 del capitolato.
- b. Le consegne devono avvenire negli orari stabiliti dall'art. 63 del capitolato, lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento.
- c. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
 - garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto nell'allegato 9 attraverso un'attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere sempre segnate su appositi moduli;
 - garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+4°C per le derrate deperibili, +8-10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C i surgelati).

- c. I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.
- d. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari.
- e. Carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella/frigorifero devono essere lasciate nelle confezioni originali e collocate separatamente.
- f. Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti.
- g. La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura e in particolare la data di scadenza favorendo così un rapido controllo periodico delle derrate.
- h. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.
- i. I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallets di plastica alti almeno 20 cm.
 - La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nell'allegato 9, deve essere tale da assicurare che, all'apertura di una confezione non rimanga del prodotto d'avanzo.
- j. Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute nei magazzini scorte di prodotti.
- k. Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti.
- l. I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti.
- m. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

In particolare si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- a. L'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare il principio della "marcia in avanti";
- b. la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- c. la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- d. i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- e. durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C per almeno 10 minuti;
- f. i prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio);
- g. ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto non immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o di acciaio inox e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore, i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, se possibile, direttamente quest'ultima.
- h. le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- i. nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- j. i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
- k. Le porzionature di prosciutto e formaggio devono essere effettuate nella stessa giornata in cui questi verranno consumati.
- l. I prodotti da consumarsi caldi, ovvero secondi piatti e contorni, dopo la cottura devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 60°C ed i 65°C;
- m. lo scongelamento delle derrate deve avvenire tassativamente a temperature di frigorifero proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo

- necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni.
- n. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.
 - o. È vietato il congelamento in proprio.
 - p. Le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, devono essere eliminate salvo quanto diversamente disposto dall'Amministrazione Comunale..
 - q. E' vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
 - r. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente per evitare rischi di contaminazione crociata.
 - s. I pasti devono essere sempre preparati nella giornata. Possono essere effettuate il giorno antecedente il consumo, e solo al fine di razionalizzare meglio l'attività, le seguenti operazioni:**
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo le carni pronte dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio, riportanti la data di preparazione e immediatamente riposti nel frigorifero/cella a temperature non superiori a 4°C.
 - pelatura di patate e carote (segue conservazione a 5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita acidulata);
 - cottura di arrostiti, brasati (solo nelle cucine/centri cottura dotate di abbattitore); i prodotti dopo l'abbattimento devono essere conservati in celle frigorifere/frigorifero a temperatura inferiore a 4°C per non più di 24 ore.
 - cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato).
 - t. Nelle cucine/ centro di cottura e nei centri di distribuzione deve essere vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura ed utensili. A tale scopo deve essere utilizzata solo carta monouso.

OPERAZIONI DI PREPARAZIONE

- a. Il lavaggio e il taglio della verdura devono essere fatti nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione di quanto previsto al punto "s" del precedente paragrafo.
- b. Le verdure e la frutta crude, da consumarsi tal quali o destinate a subire operazioni di taglio o di grattugia devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati.
- c. Le insalate devono essere sempre ben tagliate;**
- d. I pomodori devono essere tagliati a fette sottili o a pezzetti piccoli.**
- e. I finocchi devono essere affettati sottilmente.**

- f. Tutte le verdure, fresche o surgelate, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare l'eventuale presenza di corpi estranei.
- g. Spinaci e bietole dopo cottura devono essere ben strizzati e tagliati finemente.**
- h. Dopo la preparazione, le verdure crude e/o la macedonia di frutta devono essere riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione.
- i. I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per almeno ventiquattro ore prima della cottura.
- j. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi dovranno essere trattati su piani di lavoro separati.
- k. Le carni devono essere lavorate su superfici diverse da quelle utilizzate per il pollame.
- l. La carne trita deve essere macinata nella giornata al momento del suo utilizzo.
- m. Il pesce e le carni avicole da utilizzare per la preparazione di polpette devono essere cotte prima di essere tritate.
- n. Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata in cui sarà consumato, avendo cura di rimuovere le croste.**
- o. Le operazioni d'impanatura devono essere eseguite nelle ore antecedenti la cottura.
- p. Le porzionature dei piatti freddi devono essere fatte nelle ore antecedenti la distribuzione.
- q. I primi piatti caldi devono essere prodotti in modo espresso e serviti a una temperatura non inferiore a 75 °C.
- r. E' vietata la preparazione /somministrazione di carni al sangue.
- s. Nelle cucine dove si preparano pasta e riso per trasportati e/o doppi turni, le paste asciutte, i risi bolliti e i risotti, gli gnocchi, i tortelli e tutti i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso e cucinati appositamente per ogni trasportato e/o per ogni turno.
- t. In generale, le operazioni di preparazione devono avvenire in modo tale da abbreviare quanto più possibile i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e la sua consumazione od il confezionamento nel caso di pasti veicolati. In particolare nei pasti veicolati il tempo che intercorre tra l'ultimazione della preparazione del pasto e il confezionamento dello stesso non deve superare i 20 minuti.
- u. Le temperature degli alimenti a rischio, al termine della cottura e prima della distribuzione, devono essere registrate su apposite schede; ogni giorno devono essere registrate su apposite schede anche le temperature dei cibi (primo, secondo piatto e contorno) inviati ai terminali di distribuzione sia al momento della partenza dalla cucina, sia all'arrivo nel terminale di distribuzione.**

- v. Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di quanto previsto al punto “s” del precedente paragrafo.
- w. Deve essere evitata la sovracottura soprattutto di minestrone, minestre, verdure ecc.
- x. La macedonia deve essere preparata con almeno quattro tipi diversi di frutta fresca nelle grammature previste.
- y. Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di una volta la settimana. La banana deve essere servita una volta la settimana.**
- z. Nella preparazione di piatti freddi, affettatura di arrostiti, insalate di riso etc. il personale deve utilizzare guanti monouso.
- aa. Per mescolare le verdure, crude o cotte, il personale deve utilizzare appositi utensili. Non è consentito al personale mescolare le verdure con le mani, anche se protette da guanti monouso.

OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO (PASTI VEICOLATI)

- a. Le paste asciutte destinate ai plessi di distribuzione devono essere condite nelle cucine solo con olio extravergine di oliva e confezionate separatamente dai rispettivi sughi.
- b. Pastina e riso in brodo devono essere confezionati separatamente dai rispettivi brodi per evitare fenomeni di sovracottura.
- c. Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.
- d. I contenitori inviati ai terminali di distribuzione devono essere etichettati.

Sull'etichetta devono essere indicati:

il nome della scuola

il turno di distribuzione

il contenuto (primo piatto, condimento, secondo piatto, contorno)

il numero di porzioni e indicazioni sulle porzioni da distribuire (es una cotoletta, 2 fette di arrosto ecc).

PERSONALE

- a. L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP).

- b. Il personale addetto (cuochi, vice-cuochi , addetti mensa, magazzinieri, ecc.) deve conoscere il capitolato.
- c. Il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso ecc.).**
- d. Il personale deve essere dotato d'idoneo abbigliamento (divisa, sopravvesti, copricapo, scarpe ecc.) e indossare indumenti distinti durante le fasi di produzione, distribuzione e sanificazione.**
- e. Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro. Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro devono essere riposti negli appositi armadietti.
- f. L'I.A. deve mettere a disposizione del personale, nelle cucine, nei refettori e nei servizi igienici sapone liquido, carta monouso, asciugamani di carta a perdere e carta igienica.
- g. Devono essere effettuati periodicamente corsi d'aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati.
- h. Il personale durante il servizio deve:
 - applicare le basilari regole igieniche
 - non indossare anelli (ad eccezione della fede nuziale) orologi, orecchini, braccialetti;
 - non mettere lo smalto sulle unghie;
 - indossare correttamente il copricapo;

CARTELLONISTICA

Nei locali adibiti alla preparazione dei pasti deve essere affissa un'apposita cartellonistica riguardante:

- a) le norme igieniche di base: lavaggio accurato delle mani prima di toccare gli alimenti, dopo essere stati in bagno, quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti, dopo ogni pausa pranzo, ogniqualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia etc; evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli pinze ecc.; non toccare capelli, faccia, orecchie e naso etc.
- b) i divieti (è vietato: assaggiare il cibo con le dita; manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con appositi ditali o guanti di gomma; indossare braccialetti, anelli, orologi da polso; fumare; starnutire o tossire sugli alimenti etc).
- c) l'impiego degli indumenti.
- d) il divieto di ingresso alle persone non autorizzate nelle cucine. Quest'ultimo cartello deve essere appeso all'esterno delle porte delle cucine.

Il personale deve essere informato sul contenuto della suddetta cartellonistica.

STANDARD MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI PRODOTTI

I primi piatti cotti, i secondi piatti cotti e le verdure cotte devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 21 dell'allegato 10.

Le pietanze crude con più ingredienti di origine animale o vegetale da cuocere (manipolati crudi misti) devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 22 dell'allegato 10.

Le verdure fresche lavate da consumarsi crude devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 23 dell'allegato 10.