PROCEDURE DI CONTROLLO SU PRODUZIONE DIRETTA

Per la fornitura dei pasti a crudo presso gli asili nido del territorio comunale che sono da noi gestiti con nostro personale diretto, valgono le seguenti procedure.

- E' stata incaricata una ditta, qualificata e certificata, ad effettuare prelievi a campione da sottoporre ad analisi sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti. Tali prelievi vengono effettuati mensilmente a rotazione in due asili senza alcun avvertimento (come da programmazione preventivamente concordata con gli uffici preposti).

Vengono effettuate analisi microbiologiche su alimenti cotti, crudi o sottoposti a lavorazioni da parte del personale, prelievo di tamponi sulle superfici, prelievo di materie prime da sottoporre ad analisi microbiologiche (presenza di microorganismi) e chimiche (inquinanti).

- Le strutture affidate dall'Amministrazione Comunale sono, inoltre, sottoposte a periodiche visite ispettive da parte dell'A.S.L. sia in ordine alla salubrità e igienicità dei locali; oltre al controllo a campione dei cibi prodotti.
- I fornitori delle derrate alimentari biologiche e convenzionali vengono selezionati a mezzo gara, e tra i requisiti richiesti per accedere alla selezione vi sono tra gli altri, non solo il possesso della certificazione di un sistema di gestione di qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, essi altresì devono disporre di una adeguata capacità economica e finanziaria in forniture di prodotti destinati all'alimentazione (biologici e convenzionali) e di un'adeguata capacità tecnica e professionale in forniture di derrate alimentari destinate prevalentemente alla ristorazione collettiva. Tali requisiti oltre ad essere opportunamente documentati in sede di

PROCEDURE DI CONTROLLO SU PRODUZIONE DIRETTA

Per la fornitura dei pasti a crudo presso gli asili nido del territorio comunale che sono da noi gestiti con nostro personale diretto, valgono le seguenti procedure.

- E' stata incaricata una ditta, qualificata e certificata, ad effettuare prelievi a campione da sottoporre ad analisi sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti. Tali prelievi vengono effettuati mensilmente a rotazione in due asili senza alcun avvertimento (come da programmazione preventivamente concordata con gli uffici preposti).

Vengono effettuate analisi microbiologiche su alimenti cotti, crudi o sottoposti a lavorazioni da parte del personale, prelievo di tamponi sulle superfici, prelievo di materie prime da sottoporre ad analisi microbiologiche (presenza di microorganismi) e chimiche (inquinanti).

- Le strutture affidate dall'Amministrazione Comunale sono, inoltre, sottoposte a periodiche visite ispettive da parte dell'A.S.L. sia in ordine alla salubrità e igienicità dei locali; oltre al controllo a campione dei cibi prodotti.
- I fornitori delle derrate alimentari biologiche e convenzionali vengono selezionati a mezzo gara, e tra i requisiti richiesti per accedere alla selezione vi sono tra gli altri, non solo il possesso della certificazione di un sistema di gestione di qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, essi altresì devono disporre di una adeguata capacità economica e finanziaria in forniture di prodotti destinati all'alimentazione (biologici e convenzionali) e di un'adeguata capacità tecnica e professionale in forniture di derrate alimentari destinate prevalentemente alla ristorazione collettiva. Tali requisiti oltre ad essere opportunamente documentati in sede di

ammissione alla gara devono essere conservati per l'intero periodo contrattuale. Infine, i fornitori oltre ad essere certificati per la qualità dei prodotti devono, come previsto dal "Capitolato speciale d'appalto", fornire periodicamente esiti di analisi effettuate sulle materie prime.

PROCEDURE DI CONTROLLO SU PRODUZIONE IN APPALTO

Per la ristorazione scolastica affidata attualmente in appalto ad un Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) a seguito di gara valgono le seguenti procedure.

- La Ditta affidataria (o le ditte esecutrici nel caso del R.T.I.) tra i diversi requisiti richiesti per la partecipazione oltre ad essere in possesso di un sistema di gestione qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008 e una adeguata capacità economica, finanziaria, nonché tecnica e professionale in servizi affidati da altri committenti in ristorazione scolastica, deve possedere le certificazioni che garantiscono la rintracciabilità dei prodotti usati per il confezionamento dei pasti all'interno della filiera agro-alimentare e lo scrupoloso rispetto delle norme riguardanti l'HACCP quindi le norme UNI EN ISO 22005/2008 (o analoga) per la rintracciabilità e l'UNI 10854:1999 per le norme igienico-sanitarie, tutte in corso di validità.
- Vale la pena sottolineare che i centri di cottura affidati (di proprietà dell'Amministrazione Comunale) oltre al centro di cottura messo a disposizione dalla Ditta sono sottoposti a periodiche visite ispettive da parte dell'A.S.L. sia in ordine alla salubrità e igienicità dei locali; oltre al controllo a campione dei cibi prodotti.
- La Ditta inoltre si è impegnata ad applicare alle forniture la Legge Regionale Veneto n. 7 del 25/07/2008 inerente alle norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli di origine regionale, nello specifico garantisce l'applicazione costante dell'art. 2 nel quale si evidenzia che il limite minimo dei prodotti utilizzati non dev'essere inferiore al 55%.

I prodotti, all'arrivo nel Centro di Distribuzione (intermediario tra il produttore e il centro di cottura), devono avere una "vita residua del prodotto" del 70-80%.

I possibili fornitori di materie prime vengono valutati preventivamente e se ritenuti idonei inseriti nel listino fornitori certificati, sono previsti percorsi di qualifica differenziati a seconda se si tratta di prodotti critici o meno. Ogni fornitore deve possedere varie certificazioni sulla sicurezza, ma attenzione

particolare viene posta alle certificazioni ISO 9001 (gestione per la qualità), ISO 22008:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare) e non da trascurare infine la sottoscrizione di un codice di condotta etica.

- Ames ha provveduto a richiedere inizialmente, in sede di avvio del servizio, e successivamente, ogni qualvolta si presenta la variazione di un fornitore e/o di un prodotto, la presentazione di tutte le schede tecniche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti. La Ditta provvede al loro approvvigionamento dopo il benessere di Ames.
- Infine, la ditta ha predisposto un piano di verifiche da effettuare con regolarità, durante il corso dell'anno scolastico, in tutte le strutture (refettori e cucine centralizzate) a rotazione su tutte le tipologie di prodotti siano esse materie prime, prodotti semilavorati, prodotti manipolati dal personale delle cucine stesse e le preparazioni effettuate pronte per il consumo da parte dell'utenza finale la cui documentazione elaborata da appositi laboratori abilitati ai sensi di legge viene consegnata ad Ames con cadenza semestrale o su apposita richiesta.

Tutte le ditte esecutrici del servizio di ristorazione scolastica, fornito alle scuole presenti nel territorio comunale, hanno dichiarato la loro completa estraneità al fatto.