

REQUISITI MINIMI RICHIESTI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

INTRODUZIONE	2
RICETTARIO	2
PRONTUARIO DIETETICO	3
GIORNATA ALIMENTARE, COMPOSIZIONE DEI PASTI E ORARI DI DISTRIBUZIONE	4
MODALITÀ OPERATIVE	9
PREPARAZIONE DEI PASTI	13

INTRODUZIONE

La A.P.S.P. Civica di Trento, l'A.P.S.P. Margherita Grazioli di Povo e l'A.P.S.P. Beato de Tschiderer intendono fornire ai propri utenti un servizio di qualità che renda il momento del pasto piacevole ed atteso.

La ricerca della qualità si esplicita anche attraverso la proposta di piatti preparati e cucinati secondo la tradizione trentina e preferibilmente di produzione ed impostazione casalinga.

I menù sono predisposti settimanalmente dalle A.P.S.P. appaltanti e sono comunicati a mezzo e-mail con circa dieci giorni lavorativi di anticipo. Ulteriori variazioni possono essere apportate previa comunicazione all'impresa in tempi ragionevoli.

Nell'allestimento dei menù si tiene conto dell'utilizzo dei vari prodotti stagionali. Inoltre, per evitare la monotonia dei piatti con il ripetuto utilizzo di ingredienti base (tipo passata di pomodoro, olio, pasta, riso, pane, ecc.) si raccomanda la loro frequente variazione ed l'utilizzo dello stesso prodotto da un minimo di due mesi fino ad un massimo di quattro per poi sospenderlo. La composizione dei pasti e la grammatura delle porzioni devono corrispondere a quelle riportate negli allegati *Piano Alimentare* e *Grammature*.

Le preparazioni, in generale, devono essere semplici, curate, prive di grassi superflui, con uso limitato di panna o altri ingredienti che possono neutralizzare il reale e genuino gusto del piatto; tutti i piatti devono essere semplici e di facile digeribilità, tenendo presente anche la difficoltà di masticazione degli anziani e la necessità per molti ospiti di essere imboccati. Devono essere scelte carni tenere o facili da sminuzzare, verdure crude di facile masticazione, frutta in macedonia o frullata o mousse (se necessario), frutta adeguatamente matura. Alcuni piatti di carne saranno richiesti preparati partendo dal crudo, effettuando la macinatura e la successiva ricomposizione in forma di fettina (non hamburger) per facilitare la masticazione.

Sono da preferire spezie e aromi facilmente digeribili (limitare pepe, peperoncino, ecc.....), è vietato l'uso di soffritti iniziali ed insaporitori vari, ad eccezione delle spezie.

La preparazione dei pasti deve avvenire all'interno delle A.P.S.P.; di ogni piatto preparato deve essere conservato il "piatto campione" (150 gr di prodotto) compresi i pasti frullati ed eventuali alternative (purché esito di lavorazioni) da conservare in freezer per 72 ore. Non è consentita la preparazione di pasti o semilavorati per utenti non autorizzati.

RICETTARIO

L'impresa appaltatrice deve redigere il ricettario delle pietanze previste dai menù utilizzando il software Axios messo a disposizione dalle A.P.S.P. (o software equivalente). Tale elaborato dovrà essere costantemente aggiornato con una settimana di anticipo rispetto alla preparazione delle pietanze stesse. Le ricette dovranno essere complete di ingredienti, grammature a crudo e corrispondente peso del piatto pronto al consumo, procedimento di preparazione del pasto normale e frullato ed eventuali diete personalizzate, composizione

bromatologica e presenza di eventuali allergeni. La dietista delle A.P.S.P. potrà presentare osservazioni e richieste di modifiche al contenuto del ricettario stesso. Tutte le pietanze dovranno essere approvate dalla dietista delle A.P.S.P. prima di essere introdotte nel ricettario; la dietista potrà chiedere l'esecuzione di una prova pratica di preparazione in una delle cucine delle A.P.S.P. al fine di controllo di fattibilità della stessa.

PRONTUARIO DIETETICO

Il prontuario dietetico è lo strumento che permette di scegliere in tempi brevi il pasto più idoneo all'ospite che non possa usufruire del vitto comune.

L'impresa deve provvedere alla formulazione completa di un prontuario dietetico con le idonee caratteristiche tecniche per ogni tipologia di dieta speciale richiesta nella struttura e deve essere redatto ed aggiornato con le stesse modalità e tempi del ricettario.

Il prontuario deve essere redatto in modo da garantire:

- articolazione adeguata (tipologia di diete previste);
- completezza (compresi calcoli bromatologici);
- semplicità e facilità d'uso (modalità di consultazione e utilizzo).

Il prontuario deve contemplare le casistiche previste dai particolari progetti alimentari descritti nel Piano alimentare (disfagia, demenza, alimenti confortevoli).

La richiesta delle diete speciali e le loro modificazioni sono effettuate dalla dietista delle A.P.S.P..

I menù delle diete speciali devono essere predisposti settimanalmente dalla dietista dell'impresa in coerenza con il menù del vitto comune e secondo le schede tecniche del prontuario, aderendo alle più recenti indicazioni di dietoterapia relative alle patologie dell'anziano, utilizzando le ricette più adeguate elaborate allo scopo.

L'impresa deve dare la massima disponibilità ed attenzione alla richiesta anche estemporanea ed urgente connessa alle esigenze dell'ospite provenienti dalla dietista delle A.P.S.P. (o altro soggetto incaricato). Entro due giorni tali richieste devono essere evase, trasmesse per la loro approvazione ed implementate.

Sarà cura della dietista dell'impresa fornire al personale di cucina tutte le informazioni necessarie al confezionamento corretto delle diete speciali.

Il Prontuario dietetico redatto dal dietista dell'impresa su supporto informatico modificabile e le successive modificazioni diventano documenti di esclusiva proprietà delle tre A.P.S.P..

A titolo esemplificativo, di seguito si elencano i principali tipi di dieta che potranno essere richiesti: dieta per diabete, dieta per diverticolosi, dieta astringente, dieta a basso residuo, dieta per soggetti in trattamento con anticoagulanti, dieta nella disfagia, dieta nella malnutrizione, dieta per epatopatie, dieta per nefropatie, diete per ipertensione, celiachia, intolleranze di vario genere (lattosio, nichel, ...).

Le diete devono essere disponibili per tutti gli utenti della ristorazione.

GIORNATA ALIMENTARE, COMPOSIZIONE DEI PASTI E ORARI DI DISTRIBUZIONE

La giornata alimentare è scandita da sette momenti con inizio negli orari sotto indicati:

- dalle 7.00 alle 8.00 – bevanda del mattino o mini-colazione;
- dalle 8.00 alle 9.00 - prima colazione;
- dalle 9.30 alle 11.00 – idratazione;
- dalle 11.00 alle 11.40 (per il personale indicativamente dalle ore 12.30 alle 14.30) – pranzo - per le strutture della A.P.S.P. Civica di Trento;
- dalle 11.30 alle 12.15 (per il personale in due turni di mezzora: alle ore 13.00 ed alle 13.30) – pranzo - per le strutture della A.P.S.P. Margherita Grazioli;
- dalle 11.30 alle 12.15 (per il personale in due turni di mezzora: alle ore 12.30 ed alle 13.30) – pranzo - per le strutture della A.P.S.P. Beato De Tschiderer;
- dalle 15.30 alle 16.30 – merenda;
- dalle 18.00 alle 18.40 – cena - per le strutture della A.P.S.P. Civica di Trento;
- dalle 18.30 alle 19.15 – cena - per le strutture della A.P.S.P. Margherita Grazioli;
- dalle 18.30 alle 19.15 – cena - per le strutture della A.P.S.P. Beato De Tschiderer;
- dalle 20.00 alle 20.30 – bevanda serale;

Gli orari esatti saranno comunicati struttura per struttura dalla dietista; nel corso dell'appalto potranno essere apportate delle modifiche che saranno comunicate con adeguato preavviso.

La mini colazione:

MINI COLAZIONE	
Bevanda	Alimenti
caffè fatto con la moka	2-3 biscotti
<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none">• caffè d'orzo• the• altra Bevanda calda o fredda (tisana, latte, ecc..)	<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none">• un frutto
Altri alimenti da concordare con la dietista delle A.P.S.P.	

La **prima colazione** è normalmente costituita da:

PRIMA COLAZIONE		
Alimenti	Bevanda	Dolce
pane fresco bianco	latte fresco intero	marmellata e burro monoporzione
<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> pane fresco integrale pane tostato, biscotti anche integrali, brioche krapfen (freschi o surgelati), grissini fette biscottate anche integrali preferibilmente in monoporzione 	<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> latte parzialmente scremato con aggiunta di cacao a richiesta; latte magro con aggiunta di cacao a richiesta; the, caffè d'orzo yogurt bianco o in gusti diversi intero, yogurt bianco o in gusti diversi parzialmente scremato yogurt bianco o in gusti diversi magro; 	<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> miele cioccolato spalmabile in monoporzione, un frutto;
altri alimenti da concordare con la dietista delle A.P.S.P.		

Su richiesta delle A.P.S.P. le colazioni e le merende (bevande) possono essere prodotte con distributori automatici da fornirsi a spese dell'impresa; nel qual caso, in deroga possono essere utilizzati anche prodotti liofilizzati.

L'**idratazione** prevede a scelta:

IDRATAZIONE DEL MATTINO
Bevanda
the
<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> tisane; succhi di frutta; brodo di Carne brodo Vegetale
altri alimenti da concordare con la dietista delle A.P.S.P..

Il **Pranzo** è costituito da:

PRANZO						
Primo piatto <i>(intero o frullato o tritato)</i>	Secondo piatto <i>(intero o frullato o tritato)</i>	Contorni <i>(intero o frullato o tritato)</i>	Frutta <i>(intero o frullato o tritato)</i>	Pane	Caffè	Bevanda
caldo o Freddo o asciutto o in brodo	piatto caldo o freddo	due contorni del giorno	frutta fresca di stagione (dessert nei giorni festivi)	pane fresco	caffè liscio	acqua di rete liscia o gassata
<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> • semolino in brodo; • pasta al pomodoro; • pasta in bianco; • riso bollito; • passato di verdura; • pastina in brodo; 	<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> • formaggi di diversi tipi (morbido semistagionato e stagionato); • affettati di vario tipo; • omogeneizzati di carne o pesce; • la carne del giorno ricomposta (macinare la carne, salarla e ricomporla a freddo oppure macinata, frullata, salata e ricomposta a freddo) cotta ai ferri; • pollo, tacchino, manzo o vitello lessi; • tonno in scatola; 	<u>Alternativa:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Patate lesse; • Verdura fresca; 	<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> • omogeneizzati di frutta; • mousse di frutta monofrutto o mista; • banana; • mela; 	<u>Alternativa:</u> <ul style="list-style-type: none"> • grissini; • crackers; 		<u>Alternativa:</u> <ul style="list-style-type: none"> • vino; • birra; • bevande di vari gusti;

La **merenda** è costituita da:

MERENDA DEL POMERIGGIO:	
BEVANDA	ALIMENTI
the	biscotti
<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none">• latte;• caffè;• yogurt;• frappè;• budino.	<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none">• biscotti fatti in casa;• fette biscottate;• pane fresco;• affettati misti con pane;• affettati misti con crackers;• formaggi misti con pane;• formaggi misti con crackers;• dolci fatti in casa.

NB: una o due volte a settimana e/o in occasione di festeggiamenti in alternativa potranno essere richiesti i seguenti prodotti (a titolo esemplificativo):

- frutta;
- gelato;
- dolci diversi;
- aperitivi;
- salatini.

La **Cena** è costituita da:

CENA					
Primo piatto (intero o frullato o tritato)	Secondo piatto (intero o frullato o tritato)	Contorni (intero o frullato o tritato)	Frutta (intero o frullato o tritato)	Pane	Bevanda
primo piatto di norma in brodo	piatto caldo o freddo	due contorni del giorno	frutta cotta	pane fresco	acqua di rete liscia o gassata
<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> • semolino in brodo; • pasta al pomodoro; • pasta in bianco; • riso bollito; • passato di verdura; • pastina in brodo; 	<u>Alternative:</u> <ul style="list-style-type: none"> • formaggi di diversi tipi (morbido semistagionato e stagionato); • affettati di vario tipo; • omogeneizzati di carne o pesce; • la carne del giorno ricomposta (macinare la carne, salarla e ricomporla a freddo oppure macinata, frullata, salata e ricomposta a freddo) cotta; • pollo, tacchino, manzo o vitello lessi; • tonno in scatola; 	<u>Alternativa:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Patate lesse; • Verdura fresca; 	<u>Alternativa:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Budino; • mousse di frutta monofrutto o mista; • banana; • mela; 	<u>Alternativa:</u> <ul style="list-style-type: none"> • grissini; • crackers; 	<u>Alternativa:</u> <ul style="list-style-type: none"> • vino; • birra; • bevande di vari gusti;

L'impresa presenta un calendario settimanale della frutta fresca per il pranzo e la cena evitando le ripetizioni; il calendario è comunque sottoposto all'attenzione della dietista delle A.P.S.P. per l'approvazione.

Devono essere previsti la macedonia di frutta fresca ed il dolce almeno una volta a settimana.

I pasti frullati o tritati devono essere preparati con il menù del giorno (salvo diversa indicazione della dietista delle A.P.S.P.) ed ogni portata deve essere di consistenza tale da poter essere servita in maniera separata ed individuabile.

L'Impresa è tenuta a considerare che in alcune occasioni (Natale, Capodanno, Pasqua, il S. Patrono, carnevale e altri eventi ritenuti importanti dalle A.P.S.P.), senza sovrapprezzo per le A.P.S.P. stesse, saranno richieste delle variazioni rispetto ai menù normali (es. antipasti, dolce ecc.) nonché la preparazione di pietanze con ingredienti inusuali e particolari anche di costo superiore alle preparazioni ordinarie. Inoltre, il giorno del compleanno di ciascun residente delle nostre strutture deve essere previsto un antipasto e un dolce (tortina morbida almeno per 3–4 porzioni).

MODALITÀ OPERATIVE

Parte generale

L'Impresa provvede all'acquisto delle derrate da fornitori che devono essere qualificati e organizzati in modo tale da garantire la costanza di fornitura dei prodotti secondo le schede tecniche presentate ed il rispetto della normativa vigente in materia di trasporti e di conservazione delle merci.

Le A.P.S.P. possono procedere al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che devono dimostrarsi selezionate e di prima qualità.

Nell'eventualità che la merce acquistata non sia ritenuta idonea, l'impresa deve provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'Impresa alla quale è imputato ogni caso di alterazione.

In ogni caso, qualora le derrate, anche se accettate per ragioni di necessità ed urgenza, si dimostrino non rispondenti ai requisiti previsti dal contratto, le A.P.S.P. lo comunicano all'Impresa, attraverso una non conformità, e possono effettuare una trattenuta sul fatturato corrispondente al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi o alle pietanze con essi prodotte e fatto salvo un diritto di rivalsa per il maggior danno subito.
























La consegna della merce proveniente dal centro di cottura e da qualsivoglia fornitore deve avvenire solo in presenza dell'operatore dell'impresa, perché sia verificata la quantità, la tipologia, la conformità anche con rilevazione delle temperature.

Di seguito alcune indicazioni operative specifiche:

- le uova intere devono essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione in soluzione d'acqua acidulata;
- il formaggio da utilizzare grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui è consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
- il formaggio da servire in fetta o a bocconcini deve essere completamente privato della crosta;
- gli spinaci, le bietole, le coste, la catalogna, e gli altri prodotti simili devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei;
- le verdure da utilizzare per la preparazione di frittate devono essere ben strizzate, tagliate finemente e passate al forno o in brasiera prima dell'utilizzo;
- le verdure devono essere proposte in pezzature idonee al consumo da parte dell'utenza anziana, previo accordo con la dietista delle A.P.S.P.;
- lo scongelamento degli alimenti surgelati, quando necessario, deve avvenire esclusivamente trasferendoli per il tempo necessario in un frigorifero su teglia forata e relativa bacinella di raccolta. È vietato scongelare i prodotti a temperatura ambiente o con l'immersione in acqua;
- le carni acquistate in confezione sottovuoto devono essere conservate in frigorifero (mai nel congelatore) e con la confezione intatta; eventuali parti rimaste inutilizzate dopo l'apertura della confezione non possono essere congelate. Devono essere tolte dalla confezione originaria tra le due e le diciotto ore prima della lavorazione;
- gli alimenti da conservare nei frigoriferi devono essere accuratamente protetti (imballaggi chiusi, contenitori coperti, formaggi e salumi avvolti in pellicola ad uso alimentare) e con regolare etichettatura indicante la data di apertura del prodotto; il tempo massimo di utilizzo delle derrate rimaste deve essere previsto nel piano di autocontrollo e un'adeguata cartellonistica deve essere esposta nelle cucine;
- i cibi in legume caldo vanno mantenuti sempre ad una temperatura superiore a +65°C;
- i tempi di lavorazione e conservazione devono essere rispettati rigorosamente;
- tutti i rifiuti devono essere asportati dopo ogni ciclo di lavorazione;
- devono essere privilegiate cotture al forno, al vapore, ai ferri, alla griglia e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti;
- devono essere evitate le frittture, salvo preparazioni speciali concordate con la dietista delle A.P.S.P.;
- le procedure di preparazione delle pietanze devono prevedere l'assaggio da parte del cuoco che le ha eseguite, con precise prescrizioni nel caso in cui il preparato risulti non servibile agli utenti;
- deve essere ridotto l'uso del sale e preferito l'uso di aromi vegetali;
- non devono essere riciclati gli oli di cottura;

- i primi piatti asciutti devono essere preparati immediatamente prima del confezionamento e dell'eventuale trasporto;
- deve essere evitata la sovra-cottura di minestre, minestrone, verdure, pasta;
- la cottura delle verdure deve essere preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente, con tempi di cottura contenuti ed utilizzo preferenziale della cottura a vapore o al forno;
- l'eventuale uso di prodotti surgelati deve avvenire previa autorizzazione delle A.P.S.P.;
- per le preparazioni si chiede l'utilizzo di uova extra fresche salvo diversa richiesta della dietista delle A.P.S.P. che consenta l'utilizzo di uova pastorizzate;
- è vietata ogni forma di riciclo, gli alimenti sfusi che tornano dai reparti devono essere eliminati;
- deve essere previsto un controllo quotidiano dell'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento;
- i prodotti a lunga conservazione tipo: pasta, riso, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, la parte eccedente di prodotto va travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio e di etichettatura, oppure devono essere richiuse accuratamente, riportando sulle stesse la data di apertura.

Le principali forniture alimentari dovranno seguire il seguente calendario, salvo che l'impresa scelga di approvvigionarsi con una maggiore frequenza:

Categoria Merceologica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pane					
Latte fresco					
Ortofrutta					
Carni avicole					
Altri Carni					
Latticini					
Salumi					
Surgelati					
Conserve e scatolame					
Succhi di frutta					
Pasta fresca ripiena					http://www.google.it/url?url=http://guidecucina.pianetadonna.it/come-conservare-pasta-ripiena-154996.html&rct=j&frm=1&q=&esrc=s&sa=U&ved=0CCYQwW4wCGoVCN4w 

Prodotti ittici freschi		Il giorno antecedente il consumo
------------------------------------	--	----------------------------------

PREPARAZIONE DEI PASTI

Tecnologie di manipolazione e cottura

La distribuzione dei pasti, salvo laddove richiesto o specificato, deve essere sempre effettuata in multiporzione predisponendo gli appositi carrelli termici oppure utilizzando, per i pasti veicolati nelle altre strutture, dei dispositivi termici multiporzione.

Il servizio deve essere garantito dalle ore 7.00 alle ore 20.00, assicurando la preparazione di pasti anche al di fuori dei normali orari di distribuzione da consegnarsi entro 30 minuti presso il luogo previsto per il consumo. A questo scopo è consentito mantenere presso le strutture dei pasti monoporzione surgelati: devono essere a disposizione almeno due opportunità di scelta per pasto a consistenza normale e almeno due per pasto frullato. Le loro caratteristiche devono essere conformi al merceologico.

Il pasto deve essere servito nel piatto di porcellana dopo essere stato adeguatamente rigenerato.

Per quanto riguarda i sette momenti alimentari, dovranno essere rispettati rigorosamente gli orari di distribuzione proposti dalle A.P.S.P..

Preparazioni non previste dal menù devono essere concordate con la dietista delle A.P.S.P..

I menù, forniti in forma elettronica dalla dietista delle A.P.S.P., devono essere stampati in un numero di copie sufficienti per ogni punto di distribuzione e trasmessi ogni giovedì ai reparti, e agli utenti a domicilio per la raccolta degli ordini (i fogli di prenotazione saranno consegnati con il contenitore del pasto). La gestione cartacea verrà gradualmente sostituita dall'utilizzo dello strumento informatico. Sui menù devono essere sempre indicati il tipo di pesce e di carne utilizzati (es. manzo, vitello, trota ecc.) e le foto a colori dei piatti del giorno rappresentanti i vari piatti, correttamente porzionati e impiattati.

Il registro degli allergeni deve essere predisposto e trasmesso settimanalmente assieme ai relativi menù.

Carne e pesce

Le carni o il pesce proposti al consumo previa cottura devono:

- presentarsi, se pre-porzionati, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;
- la macinatura delle carni deve avvenire con procedure rigorosamente standardizzate ed in tempi il più possibile ravvicinati al consumo. Non possono essere acquistate carni macinate;
- tutta la carne macinata per polpettine, polpettone, ricomposta e hamburger deve provenire da un unico taglio di carne (vitello, vitellone, manzo, suino, pollo, tacchino, coniglio ecc.) con un contenuto di parte grassa inferiore al 25%. Nella preparazione, non è permessa l'aggiunta di cartilagini, pelle, parti grasse o scarti provenienti da altri tagli;

- i tempi di produzione del servizio devono essere brevi: tra l'inizio delle preparazioni a crudo delle derrate e l'inizio della distribuzione non devono intercorrere più di quattro ore.

Le verdure

Verdura cruda.

La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia) deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata; deve presentare, anche dopo le operazioni di cui sopra, tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto con espresso riferimento alla categoria commerciale;

Verdura cotta.

La verdura proposta al consumo, preparata con prodotto fresco dopo accurato lavaggio e mondatura di ogni parte che risultasse comunque alterata, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto; deve essere proposta alla temperatura di consumo ottimale dal punto di vista igienico ed organolettico.

La verdura proposta al consumo cotta preparata con prodotti surgelati deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Dopo l' eventuale uso di disinfettanti è d'obbligo un accurato risciacquo.

Dolci

Di norma, i dolci devono essere prodotti nelle cucine delle A.P.S.P., utilizzando dolcificanti naturali adatti anche ad un'alimentazione per diabetici.

Budino

Può essere confezionato fino a trentasei ore prima del consumo utilizzando latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato e preparato per budino.

Utilizzo di oli e grassi

Per le preparazioni e cotture va utilizzato olio extra vergine di oliva.

Per le eventuali frittture è consentito l'uso di olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Il burro può essere utilizzato solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente a crudo o riscaldato a basse temperature.

Per i condimenti di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva o altri condimenti espressamente richiesti dalle A.P.S.P..

Lavorazioni

È consentito anticipare le seguenti operazioni al giorno antecedente il consumo:

- pelatura di patate e carote da conservarsi refrigerate in contenitori chiusi con acqua

pulita eventualmente acidulata;

- preparazione e cottura di torte non a base di creme;
- preparazione e cottura di budini;
- preparazione e cottura di arrosti, bolliti e brasati;
- preparazione e cottura di ragù di carne;
- preparazione di pasticcio;
- taglio e salatura delle verdure utilizzate per la preparazione di piatti quali melanzane alla parmigiana o grigliate.

Per le frittture (modalità di cottura residuale):

- usare molto olio e friggere pochi pezzi per volta;
- l'olio può essere utilizzato per un massimo di 3 ore, da registrare su apposita scheda;
- la temperatura di frittura deve essere controllata e registrata;
- è vietato riutilizzare lo stesso olio.

I pasti trasportati

I cibi vanno mantenuti a temperature superiori a +65°C o inferiore a + 4°/10°C sino alla somministrazione dell'ultimo piatto.

I contenitori dei pasti trasportati non devono essere aperti fino al momento della preparazione dei carrelli multiporzione o del consumo; i contenitori devono essere mantenuti in condizioni di integrità strutturale e funzionale. Il rispetto del parametro tempo/temperatura rappresenta il punto critico di questa fase.

Per quanto riguarda i pasti da consegnarsi al domicilio in monoporzione, il rifornimento della linea di confezionamento dei contenitori da parte degli addetti deve essere organizzato in modo tale da garantire la massima rapidità di riempimento.

I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi in multiporzione e/o monoporzione sono determinati dai requisiti tecnici e dallo stato di manutenzione degli stessi e, comunque, non possono superare il tempo massimo di un'ora e mezza sia per il caldo che per il freddo.

Ogni punto di distribuzione deve essere provvisto di olio extravergine di oliva, aceto di mele, di vino, aceto balsamico, formaggio grattugiato, frutta fresca pronta al consumo, frutta frullata e in monoporzione, omogeneizzati, liofilizzati, latte UHT da ½ litro, biscotti, pane, zucchero, sale, pepe, caffè, bevande miste calde e fredde, tovaglioli, ecc..;

Operazioni da effettuare prima e durante la preparazione e distribuzione dei pasti

- per le preparazioni dei pasti utilizzare guanti monouso in materiale idoneo alla lavorazione di alimenti e di colore blu;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nel ricettario e nelle rispettive tabelle dei pesi crudo e cotto che la ditta dovrà fornire prima

di iniziare il servizio;

- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- la distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati;
- le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione;
- il cibo avanzato di ritorno dai punti di distribuzione non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti RSU.