

ALLEGATO 6
SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE MODALITÀ OPERATIVE

Al Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione dei Distributori Automatici

SOMMARIO

- 1. Stoccaggio delle derrate**
- 2. Operazioni da effettuare prima durante e dopo il servizio Distributori Automatici**

1. STOCCAGGIO DELLE DERRATE

- ✓ Lo scarico delle derrate “deperibili”, “non deperibili” e dei materiali no food, deve essere effettuato dagli accessi individuati dagli enti committenti. Il trasporto delle derrate e dei materiali presso i magazzini assegnati deve avvenire nel rispetto dei percorsi indicati dalla Direzione Medica o dalle strutture competenti degli enti committenti.
- ✓ I locali assegnati devono essere mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- ✓ Presso i locali di stoccaggio non devono sostare pallets di legno dei fornitori perché ricettacoli di infestanti. Si specifica che i pallets devono essere di plastica e devono essere sanificati periodicamente.
- ✓ Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.
- ✓ Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm e appoggiati su appositi ripiani o scaffali facilmente igienizzabili. Si precisa che tali scaffali devono essere in acciaio, con ripiani in grado di sostenere pesi ingenti ed in numero adeguato (almeno 4 scaffali a 3 ripiani, di larghezza non inferiore a 150 cm) a consentire il completo stoccaggio delle derrate. Tali scaffali devono essere fissati alla parete.
- ✓ La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un Termine Minimo di Conservazione (TMC) più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (utilizzo sistema FIFO – first in first out).
- ✓ I prodotti deperibili, come prodotti lattiero caseari, panini e tramezzini confezionati e i gelati devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella e in congelatore, dopo la consegna e devono essere conservati alle temperature previste per legge (DPR 327/80).
- ✓ La programmazione degli ordini deve basarsi sulla valutazione dell'area disponibile per lo stoccaggio e delle previsioni di lavoro, in modo da:
 - disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza,
 - allestire i magazzini in modo funzionale allo stoccaggio e al prelievo dei prodotti
 - facilitare i controlli sulla merce in stoccaggio.

Pertanto il calendario settimanale di consegna dei prodotti deve articolarsi come di seguito:

- ✓ Bibite, acqua e prodotti per bevande calde, snack : 2 volte/ settimana
- ✓ Prodotti deperibili (yogurt, tramezzini, snack con conservazione da 0° a 4°C) : 2 volte/settimana
- ✓ Gelati : 1 volta/ settimana
- ✓ No food : 1 volta/settimana
- ✓ I prodotti a lunga conservazione come miscele di caffè orzo ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale, oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.
- ✓ Le bevande in bottiglia, i fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta delle bottiglie in “PET”.
- ✓ È necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento, evitando la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.

- ✓ È necessario evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e le celle.
- ✓ È necessario mantenere la temperatura di stoccaggio prevista dalla normativa vigente per i prodotti refrigerati, congelati e dotare le apparecchiature frigorifere di sistemi di termoregistrazione con tracciati visionabili, come datalogger.

2. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E AL TERMINE DEL SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI

- ✓ Il personale addetto al servizio distributori automatici deve indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa, e riportare il cartellino di riconoscimento su cui deve essere indicato il nome del gestore.
- ✓ Le quantità di alimenti da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi;
- ✓ L'operatore addetto al servizio distributori automatici deve utilizzare le seguenti attrezzature:
 - un carrello per le pulizie e il trasporto dei rifiuti dotato di coperchio , di materiale facilmente sanificabile;
 - un carrello per il trasporto degli alimenti non deperibili (ricariche dei prodotti per la preparazione di bevande calde , bevande fredde, snack , prodotti no food)
 - contenitori termici per il trasporto dei prodotti deperibili (tramezzini, yogurt) e gelati.
- ✓ L'operatore addetto alla sanificazione e alla rifornimento dei distributori automatici deve rispettare i percorsi pulito –sporchi indicati dalla Direzione Medica o altra struttura competente degli enti committenti per il trasporto delle derrate da approvvigionare e per il trasporto dei rifiuti.
- ✓ L'operatore addetto alla sanificazione deve convogliare i rifiuti presso le aree indicate dalla Direzione Medica o altra struttura competente degli enti committenti.
- ✓ L'operatore addetto al servizio distributori automatici deve effettuare quotidianamente un giro di verifica dello stato di fornitura e di funzionamento dei distributori. Deve altresì provvedere alla pulizia delle macchine e dei contenitori dei rifiuti annessi alle macchine prima di lasciare il committente.
- ✓ Mensilmente i contenitori dei rifiuti annessi ai distributori automatici devono essere sostituiti con contenitori sanificati meccanicamente presso la sede del gestore. Quest'ultimo deve fornire ai committenti la documentazione di registrazione dell'avvenuta sostituzione dei suddetti contenitori al termine di ogni intervento.
- ✓ L'operatore addetto deve effettuare le attività di sanificazione delle attrezzature, degli arredi e dei locali magazzino , spogliatoio e servizio annesso rispettando i tempi e le modalità indicate nel Capitolato e Programma di pulizia presentato dal gestore.