

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
PROCEDURE OPERATIVE**

**Allegato tecnico n. 5
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

1: Fasi di ricevimento e	2
2: Fase di preparazione e	3
3: Allestimento dei refettori e lavaggio	4
4: Fase di	5
5: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di	6
6: Procedure di somministrazione delle diete	7
7: Modalità di allestimento dei cestini	7

Articolo 1: Fasi di ricevimento e conservazione

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con etichetta identificativa, con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Il pesce surgelato deve essere tolto dal cartone e posto in ulteriori buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta e la data di scadenza.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.
- I prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- I gelati devono essere consegnati dall'O.E.A. direttamente presso i centri di consumo, compresi i terminali, e conservati nei congelatori.
- I gelati devono essere tolti dal cartone e posti nel congelatore avendo cura di apporre l'etichetta e la data di scadenza ritagliate dal cartone originale qualora queste non fossero riportate nell'involucro dell'alimento.
- Le uova devono essere conservate nel ripiano basso del frigorifero.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere tolti dalle confezioni originali e posti in altri idonei contenitori avendo cura di apporvi la relativa etichetta. Sarà cura del personale dell'O.E.A. allegare alla copia del Documento di Trasporto un'etichetta per ogni tipologia di alimento.
- È vietato conservare i prodotti ortofrutticoli nei contenitori e/o imballaggi utilizzati durante il trasporto.

- I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione), devono essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che deve essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati.
- I prodotti scaduti devono essere immediatamente eliminati.

Articolo 2: Fase di preparazione e cottura

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).
- Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure, della pasta all'uovo e pasta all'uovo ripiena.
- I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Le cotture dovranno essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- I limoni previsti necessari per i secondi piatti che ne prevedono l'impiego devono essere spremuti e aggiunti al secondo al momento del servizio.
- I legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore, ad eccezione delle lenticchie.
- I primi devono essere prodotti in modo espresso.
- In caso di doppi turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti.

- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- Sono vietate le frittiture.
- E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.
- Per la cottura della frittata, laddove fattibile, si potrà utilizzare una padella antiaderente.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria deve essere tenuto in funzione.
- La frutta e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo.
- La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- La cottura di carni, pollame e pesce deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75° C.
- Gli arrosti a fine cottura dovranno essere riposti in appositi mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi, fino al momento del taglio e della distribuzione.
- Tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.
- Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Articolo 3: Allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- “napping” copritavolo, realizzato con un lato plastificato stampato impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore almeno di cm 0,5 adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli;
- tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici;
- piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di gr. 750/cadauno;
- bicchieri di vetro infrangibile;
- posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli leggermente alveolati).

Il napping copritavolo dovrà essere inserito e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio, secondo le modalità e le frequenze previste dal manuale di autocontrollo dell'O.E.A.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'O.E.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'O.E.A. dovrà assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella

distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso l'utilizzo di lavastoviglie.

Per il lavaggio delle posate inox o dei bicchieri in vetro infrangibile può essere usata – in alternativa – una lavastoviglie di piccole dimensioni.

Qualora non vi fosse spazio sufficiente per l'installazione di adeguata lavastoviglie, ovvero non fosse possibile garantire un'efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e/o stoccaggio di piatti, bicchieri e posate, a causa delle caratteristiche logistiche del centro refezionale – anche per la presenza di più turni – o per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie si potrà procedere, previa autorizzazione del Municipio territorialmente competente, all'individuazione delle seguenti soluzioni:

a) l'impiego di:

a.1) piatti monouso e bicchieri monouso - unitamente a sottobicchieri in materiale rigido al fine di evitarne il capovolgimento. I piatti e i bicchieri monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti.

a.2) posate inox, che dovranno essere igienizzate attraverso il loro lavaggio a mano e il successivo utilizzo della lampada Wood.

Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;

b) utilizzo di idoneo centro di lavaggio e igienizzazione esterno (ai sensi delle normative vigenti).

Tale modalità dovrà essere autorizzata dal Municipio territorialmente competente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'O.E.A. – in via sperimentale e solo per le scuole dell'infanzia, sezioni Ponte e Primavera, al fine di ridurre i doppi o tripli turni – la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

Articolo 4: Fase di distribuzione

- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione. E' vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini in mensa, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti avranno preso posto a tavola.
- La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto.
- Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione secondo quanto indicato nelle ricette. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto.
- E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. E' tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti.
- La frutta dovrà essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

- Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Analoga misura deve essere applicata al condimento dei secondi piatti delle diete leggere o speciali.
- Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto in cestini posizionati al centro del tavolo, in modo che ogni bambino possa prendere il pane in modo autonomo.
- Durante le operazioni di condimento e di distribuzione presso le cucine la lavastoviglie non dovrà essere funzionante.
- Il secchio per le pulizie non può essere riempito di detersivo e acqua prima dell'inizio di distribuzione dei pasti e non può sostare in cucina.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.
- La distribuzione deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire.
- Il personale addetto alla distribuzione deve essere dotato di idonea divisa.
- Il personale in servizio presso i plessi scolastici deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino. E' vietato utilizzare i carrelli neutri per il servizio in dotazione alle cucine per il trasporto all'esterno dei rifiuti. L'O.E.A. dovrà fornire in tutti i plessi scolastici dei carrelli porta pesi per il trasporto dei rifiuti. Inoltre lo stesso personale dovrà utilizzare gli utensili presenti con cura e attenzione, evitando rotture di bicchieri e piatti determinate da imperizia o cattiva gestione.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto.
- È vietata la somministrazione di una seconda porzione (ripasso).

Articolo 5: Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo

- I contenitori termici usati per il trasporto delle derrate ai terminali di consumo sono costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox G/N, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi.
- I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda diversamente.
- La pasta e i sughi di condimento, nonché il parmigiano reggiano, devono essere trasportati in contenitori termici separati e uniti solo al momento della distribuzione. Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva o burro laddove espressamente previsto nelle ricette. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (come le insalate) per i quali l'O.E.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto, limone.

- Per le altre preparazioni dovranno essere usate gastronorm 1/1 di altezza 7 – 10 – 15 – 20 cm.
- Le preparazioni devono essere veicolate come segue:

Contenitori con guarnizioni	pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento - lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre
Contenitori senza guarnizioni	secondi piatti con panature – polpette – frittate, tortini e sformati - contorni freddi - contorni caldi gratinati

- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- Per le panature, le carni e il pesce destinato alle diete leggere, il limone deve essere consegnato a parte.
- La frutta, preventivamente lavata, deve essere trasportata in gastronorm con coperchio.
- Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

Articolo 6: Procedure di somministrazione delle diete speciali

- Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un’etichetta con indicato codice identificativo, scuola e tipologia di pasto.
- Le Diete Speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni.
- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il Personale Dietista di riferimento e attendere indicazioni in merito.
- Le Diete Speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione.
- E’ vietato aprire le Diete Speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Articolo 7: Modalità di allestimento dei cestini freddi

- I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di materiale biodegradabile, compattabile, riciclabile e dotati di manico.
- I panini devono essere avvolti singolarmente con carta idonea.
- I cestini freddi destinati al consumo al di fuori dei centri refezionali, in occasione di visite di istruzione, devono essere consegnati in appositi contenitori isotermici in grado di mantenere la temperatura idonea per la conservazione del cestino stesso.
- I cestini freddi, oltre agli alimenti previsti nell’Allegato tecnico n. 2, devono contenere la seguente dotazione:

- 2 tovaglioli di carta riciclabile;
- 1 bicchiere in materiale bio-degradabile, riciclabile e compostabile;
- 1 salviettina monouso umidificata.