

Allegato n.6 AL CAPITOLATO

Specifica tecnica relativa alle procedure operative

Aprile 2021

PROCEDURE OPERATIVE

1. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti,
 - I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
 - I prodotti devono essere riposti sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
 - I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
 - E' necessaria una programmazione degli ordini, i quantitativi dovranno essere ordinati in base alle previsioni di lavoro (menù e presenze), in modo di garantire alle materie prime condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulle derrate stoccate.
-
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, ecc.) deve essere effettuata secondo il metodo F.I.F.O. (First in, First out), dando la precedenza ai prodotti che presentano scadenza o TMC più vicino al limite d'utilizzo; per facilitare tale operazione si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto a quelli con scadenza più vicina.
 - Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta.
 - Ogni qualvolta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
 - I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Pertanto una volta che le confezioni sono state aperte e parte del contenuto non è stato utilizzato, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Qualora il prodotto sia travasato, è necessario conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
 - Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
 - Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
 - Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
 - I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi, sempre e solo nelle loro confezioni originarie, con etichetta integra e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

PREPARAZIONE E COTTURA

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, ecc.), possibile fonte di microbi e infestanti.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi e di insalate di riso, al taglio di carni o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può entrare nelle aree di produzione ad effettuare operazioni di produzione né qualsiasi tipo di lavorazione.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento,
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La porzionatura e la macinatura di carni crude, pesce e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura o comunque entro 24 ore dal consumo.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- I prosciutti cotti devono essere privati della parte iniziale e finale.
- I formaggi devono essere privati della crosta.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarella devono essere veicolate con liquido di conservazione.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle verdure per soffritto, minestre, passati e sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.
- I legumi secchi e i cereali in granella dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.

- Le paste devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni alimentari devono essere cotte in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla S.A per alcune preparazioni quali arrosti, roast-beef, bolliti, brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo: purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura (ove presente) e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati in cella frigorifera. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate e per ingredienti per lasagne e paste al forno.
- E' vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura , abbattimento e successivamente rinvenimento.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microbi patogeni.
- Sono vietate le frittate.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- 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.
- E' vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- E' vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.
- E' vietata la presenza nelle zone di preparazione e cottura di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di preparazione e cottura.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore a 10°C. La conservazione dei piatti caldi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura superiore a 60°C

2. VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti.
- I secondi piatti destinati agli utenti adulti devono essere veicolati in contenitori separati da quelli dei prodotti destinati ai bambini o, se poche porzioni, possono essere introdotte nelle stesse gastronorm ma devono essere ben individuabili.
- Ai primi piatti, per evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extravergine di oliva.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura deve essere predisposta con particolare accuratezza.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti.
- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, devono essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli.
- I tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Sui tavoli sanificati devono essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua che, all'occorrenza, devono essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione.
- Prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature.
- Qualora l'acqua del rubinetto dopo lo scorrimento risultasse comunque non idonea, deve essere tempestivamente avvisato il centro di cottura di riferimento, che dovrà fornire al refettorio l'acqua minerale necessaria.
- Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, devono essere tempestivamente avvisati gli uffici competenti della Stazione Appaltante, comunicando le anomalie riscontrate.
- Pulire e sanificare opportunamente i rubinetti, gli erogatori e i lavelli utilizzati per riempire le brocche.
- Le brocche devono essere risciacquate accuratamente prima di riempirle.
- Le brocche devono essere riempite poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, fossero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, è necessario che le stesse siano dotate di idoneo coperchio.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente.
- E' vietato riempire le brocche d'acqua il giorno prima. Tra un turno e l'altro le brocche devono essere svuotate e riempite di nuovo.
- La distribuzione dei pasti deve iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio e seduti nella loro postazione.

- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.), il personale deve sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro cottura, segnalando l'accaduto al competente Ufficio della Stazione appalante.
- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono deve essere effettuato presso il terminale di distribuzione al momento della somministrazione.
- tutto il condimento deve essere aggiunto al primo piatto.
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, deve essere aggiunto al momento della somministrazione o se richiesto dalla Stazione appaltante deve essere collocato sui tavoli.
- Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, composti da olio extra vergine, sale, aceto, aceto balsamico, spezie. Posti in contenitori con etichettatura originale. Sono vietate la miscelazione e il rabbocco di olio, aceto e spezie.

Questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

- Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto. Lo stesso per il condimento dei secondi piatti e delle diete leggere o speciali.
- La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli.
- 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.
- Il pane dovrà essere distribuito insieme al secondo piatto.
- E' tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- In caso di richieste dall'Amministrazione Comunale la frutta potrà essere lasciata in deposito presso la scuola ed utilizzata in tempi diversi dal momento mensa.
- La distribuzione deve essere effettuata esclusivamente dal personale addetto.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente (distinto da quello per i lavori di pulizia), la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili e orologi durante il servizio, per evitare la caduta accidentale di corpi estranei negli alimenti.
- Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati.

- Il personale deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino.
- La somministrazione deve essere effettuata facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- E' vietato utilizzare i carrelli neutri in dotazione alle cucine per il servizio per il trasporto all'esterno dei rifiuti.
- E' vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- Le porte e le finestre prive di retine antiinsetti dovranno rimanere chiuse.

SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

- Tutte le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata collocaete in contenitori isotermici monopasto riportante un etichetta con indicato nome e cognome e tipologia di pasto.
- Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
- 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 la propria ditta e attendere indicazioni in merito.
- Le diete devono essere distribuite all'inizio del servizio, con priorit  rispetto ai pasti destinati agli altri utenti.
- Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione, che dovr  avvenire davanti all'utente e sotto la sorveglianza dell'insegnante incaricata. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico
- 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.
- Per evitare errori di assegnazione, le diete speciali devono essere scodellate in piatti di uguale materiale ma di colore diverso rispetto ai pasti convenzionali. Il gestore dovr  fornire i piatti per le diete speciali.
- La frutta destinata a coloro che usufruiscono delle diete speciali e delle diete leggere deve essere consegnata singolarmente e non lasciata sul tavolo insieme alla frutta degli altri utenti.

3.

MODALITÀ DI RIGOVERNO E PULIZIA DEI REFETTORI E LOCALI ANNESSI

1. Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
2. In caso di doppio turno, si deve provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura e alla spazzatura dei pavimenti..
3. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in
 - sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
 - svuotamento dei contenitori e bacinelle da residui di cibo. Il lavaggio degli stessi sarà effettuato presso il centro cottura
 - pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
 - pulizia degli arredi;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
 - spazzatura e detersione dei pavimenti;
 - pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.
4. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

SANIFICAZIONE LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO

1. Il OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.
2. E' tassativamente vietato procedere allo sparecchiamento dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa, in situazioni particolari (doppi turni o situazioni anomale) su richiesta in forma scritta del OEA la Stazione Appaltante si riserva di derogare tale regola.
3. In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di distribuzione, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale del OEA deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.

In particolare il OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
4. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

5. Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie
- 7 Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono essere in posizione OFF.
- 8 Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
- 9 Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti
- Servizi igienici e spogliatoi annessi ai locali di produzione devono essere tenuti sempre puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e attrezzi per le pulizie.
- I mezzi di trasporto utilizzati devono essere sanificati ogni giorno, in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.**

GESTIONE RIFIUTI

- Il cibo eventualmente avanzato o non distribuito, qualora non destinato a Enti segnalati dall'Amministrazione Comunale (soggetti/organizzazioni non lucrative di utilità sociale di cui all'Art.10 del Dlgs. N. 460/1997 e s.m.i. che hanno aderito e sottoscritto apposito Protocollo per progetti di recupero degli avanzi sulla base della normativa vigente - Legge n. 166 del 19/8/2016 "*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*"), non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti rispettando le disposizioni comunali relative alla raccolta differenziata, ad eccezione del pane e della frutta che possono essere portati dagli alunni nelle classi.
- Lo smaltimento del cibo avanzato deve essere effettuato dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio.
- Il personale addetto deve inoltre collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti nei refettori e provvedendo alla loro separazione sulla base delle indicazioni che saranno fornite dai competenti Uffici della S.A. e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati ubicati in prossimità delle scuole.
-