

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

PERIODO: A.A.ss. 2018/19-2019/20

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Allegato tecnico n. 4 al Capitolato Speciale d'Appalto

Indice

1 - Fasi di ricevimento e conservazione	
2 - Fase di preparazione e cottura	
3 - Allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie.....	
4 - Fase di distribuzione	
5 - Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo	
6 - Procedure di somministrazione delle diete speciali	
7 - Modalità di allestimento dei cestini freddi	
8 - Disposizioni finali	

1 - Fase 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 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. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali 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.
- 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 nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- 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 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.

3

2 - Fase di preparazione e cottura

- 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 frigoriferi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- 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.
- 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 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 per i secondi piatti 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 conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.
- 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.
- Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

4

3 - Fase di allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

1. copritavolo, realizzato con un lato plastificato stampato impermeabile e un lato in materiale spugnoso adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli;
2. piatti di ceramica, fondi e piani;

3. bicchieri di vetro infrangibile e/o polycarbonato;
4. caraffe per l'acqua di vetro infrangibile e/o polycarbonato;
5. posate di acciaio (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli);

Il 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 è fornito dalla S.A. ed integrato dall'O.E.A. qualora la dotazione di tutto il necessario all'apparecchiatura non sia 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.

Qualora 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 dell'Ufficio Scuola della S.A., all'individuazione delle seguenti soluzioni:

a) l'impiego di:

a.1) piatti e bicchieri monouso. 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

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

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.

4 - Fase di distribuzione

- 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.
- È tassativamente vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno.
- I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. È 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.
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

- 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. 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.
- I contenitori termici usati per il trasporto delle derrate ai terminali di consumo devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

5 - Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo

- Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'O.E.A. deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronomiche in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi previsti dal presente capitolato, salvo l'utilizzo dei contenitori già in dotazione dei Centri refezionali in proprietà alla S.A..
- I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
- Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'impresa è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la S.A..
- 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 laddove espressamente previsto nelle ricette. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (come le insalate) per i quali l'O.E.A. dovrà fornire l'occorrenza per il condimento: olio, sale, aceto, limone.
- Per le altre preparazioni dovranno essere usate idonee bacinelle gastronomiche. 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 deve essere trasportata in contenitori idonei al contatto alimentare e dovrà essere lavata presso il Centro Refezione.
- Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.
- 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.

- Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, la denominazione del plesso cui il contenitore è destinato.
- Il trasporto del pane dovrà avvenire in idonei contenitori, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

6 - Procedure di somministrazione delle diete speciali

- 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 del Centro Refezione 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. 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.
- I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti idonei al contatto alimentare.

7 - Modalità di allestimento dei cestini freddi

7

- 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 a norma di legge.
- I cestini freddi, oltre agli alimenti previsti nell'*allegato tecnico n. 2*, devono contenere la seguente dotazione:
 1. 2 tovaglioli di carta riciclabile;
 2. 1 bicchiere in materiale bio-degradabile, riciclabile e compostabile;

8 – Disposizioni finali

Per quanto non previsto nei punti precedenti si rimanda alle indicazioni previste nella deliberazione della G.R.T. 28 dicembre 2010, n. 1127 “Approvazione delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica”