



Azienda Speciale del Comune di Solaro

Via Mazzini, 76 20020 Solaro (MI)

C.F. - P. IVA 02640870966

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE
DEL COMUNE DI SOLARO (MI)
PERIODO 01.09.2021/31.08.2025**

Specifiche tecniche relative alle procedure operative

Allegato n.5 al C.S.A.

PROCEDURE OPERATIVE

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'acatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- Prodotti deperibili: le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate 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); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre e comunque idoneamente segnalate ed identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

PREPARAZIONE E COTTURA

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno).
- Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono 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' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- 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 che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi tipo.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi e di insalate di riso, 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 nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo.
- 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.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e dei sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.
- 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 legumi secchi e i cereali in granello devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- I primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, bolliti, brasati e ingredienti per lasagne, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto.

DISTRIBUZIONE

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'OEA per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- 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, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta aggiudicataria ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura e non dovrà indossare anelli, bracciali, monili, orecchini, piercing, ecc...;
- 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 dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc) 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;
- Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le brocche dotate di coperchio con l'acqua che, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla distribuzione; le brocche e relativi coperchi dovranno essere mantenute in ottimo stato di pulizia e sanificazione, e senza depositi calcarei.
- Per ciascun refettorio devono essere sempre disponibili per gli utenti del servizio olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori, già grattugiato in vaschette separate, a temperatura controllata e tenuto coperto fino al momento della consumazione;
- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura i pasti devono essere prontamente somministrati agli Utenti;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione dei pasti, dovrà iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio, seduti nella loro postazione;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze e completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni al momento della distribuzione.
- Dovrà altresì verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura delle diete speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico.
- Le diete speciali devono essere servite prima dei pasti ordinari. In caso di mancata fornitura delle diete speciali il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto al competente Ufficio della S.A.
- 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.
- Il pane deve essere messo sul tavolo e aperto al momento in cui i bambini iniziano a consumare il secondo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza. Il cibo ancorché non distribuito non può essere asportato, né destinato ad altri usi, salvo il prelievo da parte di 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"). Lo smaltimento del cibo avanzato dovrà essere effettuato, dopo l'uscita dei ragazzi dal refettorio; si raccomanda di evitare che l'inserimento nei sacchi dei rifiuti degli avanzi del pranzo avvenga nel momento in cui gli alunni sono ancora presenti nel refettorio.

Il personale addetto dovrà 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 medesimi 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 [carta, multimateriale, organico,] ubicati in prossimità delle scuole medesime.

L'OEA dovrà inoltre dotare i refettori di appositi raccoglitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti. Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché all'eventuale pulizia dei pavimenti e lavaggio degli stessi.