

ALLEGATO 4

(AL CAPITOLATO DI GESTIONE)

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE MODALITA' OPERATIVE PER
L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

SOMMARIO

| | |
|---|---|
| 1- Stoccaggio materie prime..... | 3 |
| 2 - Tecnologie di manipolazione e di cottura..... | 4 |
| 3 - Operazioni da effettuare prima e durante la somministrazione dei pasti..... | 6 |
| 4 - Operazioni da effettuare dopo la somministrazione dei pasti..... | 7 |

1- Stoccaggio materie prime

- ◆ Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- ◆ Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate internamente ed esternamente ai locali cucina.
- ◆ Ai fini di una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
- ◆ Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm e appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- ◆ Il contenuto di un contenitore in banda stagnata non immediatamente consumato deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- ◆ La sistemazione in magazzino dei prodotti chiusi a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un Termine Minimo di Conservazione (TMC) più vicino al limite di utilizzo, utilizzando il sistema FIFO –(first in first out).
- ◆ 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".
- ◆ Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente (apponendo l'indicazione della data di prima apertura) utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti. I deperibili devono essere riposti, immediatamente dopo la lavorazione, in appositi frigoriferi o celle.
- ◆ I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.
- ◆ Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o cella dopo la consegna.
- ◆ La temperatura di consegna, da parte del fornitore, di tutti i prodotti deperibili deve essere controllata a rotazione almeno una volta la settimana e i valori registrati su apposite schede. In caso di NC il prodotto deve essere respinto registrando l'azione correttiva su apposite schede.
- ◆ Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati alle temperature previste per legge.

- ◆ E' necessario controllare quotidianamente, e registrare su apposite schede, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento, evitando la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- ◆ E' necessario evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e le celle e non introdurre recipienti caldi.
- ◆ E' necessario adottare una procedura per il posizionamento degli alimenti in cella in modo da evitare le contaminazioni crociate (crudo sotto cotto; sporco sotto pulito ; materie prime sotto semilavorati, sotto prodotti finiti).

2 - Tecnologie di manipolazione e di cottura

- ◆ In caso le cucine siano dotate di impianti di estrazione d'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.
- ◆ Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, preparazioni fredde assemblate, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- ◆ Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- ◆ Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione, quindi cambiare i guanti o lavare le mani.
- ◆ E' vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.
- ◆ Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, avendo cura di far precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia/sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- ◆ Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- ◆ I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) per evitare contaminazioni
- ◆ Per i prodotti surgelati/congelati che necessitano di scongelamento prima della cottura si dovrà procedere allo scongelamento in celle o frigoriferi appositi, ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C.
- ◆ E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione diretta in acqua.

- ◆ Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- ◆ Una volta scongelato un prodotto questo va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- ◆ E' fatto assoluto divieto di congelare cibi pronti o semilavorati così come di ricongelare prodotti scongelati completamente o in parte.
- ◆ E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la somministrazione purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei etichettati con data di cottura e conservate in frigoriferi alla temperatura prevista dalla normativa vigente. L'aggiudicatario deve garantire che l'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
- ◆ Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono:
 - le carni arrostiti (es.roast-beef), lessate e brasate;
 - sugo di carne, esclusivamente nel caso di successivo utilizzo quale ingrediente per paste ripiene (es. lasagne, cannelloni).

Si precisa che il ragù da utilizzare come condimento di paste deve essere cotto nella giornata di consumo.

- ◆ Il taglio delle carni crude dovrà essere effettuato nella giornata di consumo.
- ◆ La carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo.
- ◆ Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ◆ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
- ◆ Le operazioni di impanatura devono essere svolte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- ◆ Il taglio di salumi e di formaggi deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- ◆ Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima della distribuzione; è vietata la precottura.
- ◆ La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75 °C.
- ◆ I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- ◆ E' assolutamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione diretta in acqua.
- ◆ Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

- ◆ Le frittiture devono essere realizzate in apposite friggitrice con termostato.
- ◆ È richiesto un controllo, immediatamente precedente l'utilizzo, da parte dell'aggiudicatario circa la % di composti polari (CP) presenti nell'olio di frittura, considerando come limite critico il 25%.
- ◆ È vietato effettuare qualsiasi forma di riciclo di alimenti.
- ◆ E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti. L'Amministrazione Contraente potrà richiedere che il Fornitore metta a disposizione di canili e gattili i residui di cibo prodotti all'interno della cucina.
- ◆ Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, il fornitore deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti idonei sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di -18° per le 72 ore successive. Si precisa che tutti i costi relativi allo svolgimento di tale attività sono a carico del Fornitore.

3 - Operazioni da effettuare prima e durante la somministrazione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve osservare le seguenti norme:

- ◆ Togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e successivamente procedere al lavaggio delle mani, prima di iniziare la distribuzione secondo le procedure esposte ed utilizzando i prodotti indicati nel Piano di Autocontrollo.
- ◆ Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome del Fornitore.
- ◆ Preparazione delle linee di distribuzione e della sala mensa con il necessario al servizio. Se richiesta dalla Scuola, la preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie/tovagliette, tovaglie coprimacchia, tovaglioli, bicchieri, posate, ecc.
- ◆ Prima di iniziare il servizio è necessario effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di preparazione gastronomica espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle preparazioni gastronomiche ed alle tabelle di conversione pesi a cotto/volumi presentata dal Fornitore e riportata nei documenti contrattuali (ad esempio: 60 g di arrosto di vitello cotto corrispondono a numero 3 fette, 200 g di minestrone corrispondono ad 1 mestolo misura, ecc).
- ◆ Le preparazioni gastronomiche devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

- ◆ La distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati.
- ◆ Il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere aggiunto al piatto, dall'operatore addetto, al momento della distribuzione.
- ◆ I carrelli porta-vassoi riempiti con i vassoi già utilizzati dagli utenti non devono permanere nelle aree dedicate al consumo dei pasti ed il personale addetto deve provvedere a condurli presso i locali di smaltimento e lavaggio sostituendoli con altri liberi e puliti a disposizione dei commensali ancora presenti. Allo stesso modo durante il servizio di distribuzione, ogni altra attrezzatura e stoviglia utilizzata e non più necessaria, dovrà essere condotta presso i locali di lavaggio.

4 - Operazioni da effettuare dopo la somministrazione dei pasti

- ◆ Le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature utilizzati per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- ◆ Al termine di ciascun servizio il personale deve provvedere al riordino della sala mensa mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, dei tovaglioli e di tutto ciò che è stato utilizzato, provvedendo allo smaltimento differenziato dei rifiuti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.