



COMUNE DI BAREGGIO

Piazza Cavour – 20008 – Bareggio (MI)

Tel 02.902.58.1

**PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI DEL
COMUNE DI BAREGGIO**

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

**ALLEGATO n. 5
AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

Giugno 2023

ART. 1 – CONSERVAZIONE DERRATE

- 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.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- 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 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 prossima.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in "PET"
- 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 opportuno in questo caso 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 come 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 tutto, 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 opportuno conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Carni, verdure, salumi, formaggi, prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.

- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalle confezioni originali devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. È opportuno in questo caso conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

ART. 2 – PREPARAZIONE E COTTURA

- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carne 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 pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura, al confezionamento, al porzionamento, al condimento e alla distribuzione, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- 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.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario, che costituiscono un serbatoio di germi e infestanti.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- 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 trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Le frittture devono essere realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici (consentito solo per il servizio di Self-Service aziendale); in questo caso l'olio delle friggitrici dovrà essere cambiato giornalmente.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- La macinatura di carne, pesce, prosciutto e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura.

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

- 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)
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle verdure per soffritto.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni alimentari dovranno essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti e 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 fino al raggiungimento di una temperatura al cuore $< 4^{\circ}\text{C}$) 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.
- 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 $+75^{\circ}\text{C}$ per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.
- È vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- È vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- Per la cottura al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di arachide.
- Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare Parmigiano Reggiano.
- È vietata ogni forma di riciclo.
- È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- È vietato mangiare nelle aree di preparazione e durante la produzione dei pasti.
- È 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.

ART. 3 – PREPARAZIONE DI DERRATE, SEMILAVORATE E PASTI CRUDI

Per derrate semilavorate si intendono gli alimenti che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, porzionamento) e sono pronte al consumo immediato, previo operazione di condimento e porzionamento, per i prodotti da consumare crudi.

- Le derrate semilavorate dovranno essere consegnate alle diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- Il mantenimento del pane nel periodo antecedente la distribuzione alle scuole deve avvenire in luogo interno.
- La preparazione di derrate semilavorate dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
- Il confezionamento delle derrate semilavorate dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti e in buone condizioni igieniche

ART. 4 – TRASPORTO PASTI

- Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti (prodotti pronti al consumo e semilavorati) devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.
- E' vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti nel corso del trasporto.
- Le merende refrigerate (es. latte, yogurt, ecc.) dovranno essere trasportate esclusivamente in contenitori isotermitici adeguati al mantenimento delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.
- Tutte le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante una etichetta con indicato nome e cognome scuola e tipologia di pasto.
- Le diete speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici separati dai rimanenti pasti.
- E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.

ART. 5 – DISTRIBUZIONE DI PASTI E DIETE

- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente la propria ditta.
- Le porte e le finestre prive di retine anti insetti dovranno rimanere chiuse.

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

- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, 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.
- 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.
- Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).
- Distribuire ai commensali facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere inserito direttamente nelle gastronomie di servizio nella totalità della grammatura prevista dalle tabelle dietetiche.
- I contorni dovranno essere conditi presso il terminale di distribuzione, ad eccezione di quelli cotti al forno o brasati.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- Prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà, all'occorrenza e in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi.
- La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- 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.

ART. 6 – SANIFICAZIONE

- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti.
- 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.
- Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati alla somministrazione dei pasti.
- I servizi igienici e spogliatoi, annessi ai locali di produzione devono essere tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e attrezzi per le pulizie.