



COMUNE DI  
**CiniselloBalsamo**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE**

**Allegato 05**

**SPECIFICHE TECNICHE  
RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE**

## **PROCEDURE OPERATIVE**

### **1. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE**

- La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in orari e modi tali da non interferire con le operazioni di preparazione e di distribuzione, e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica
- 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 FI.FO. (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.
- Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.
- 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.
- Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.

- Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute scorte di prodotti.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- Le derrate alimentari da agricoltura biologica dovranno essere separate da quelle non provenienti da agricoltura biologica e adeguatamente segnalate.
- I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

## **2. PREPARAZIONE E COTTURA**

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, ecc.), possibile fonte di microbi e infestanti.
- La forma, la consistenza e le dimensioni di tutti gli alimenti prodotti devono essere coerenti con quanto previsto dalle *“Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo”*, in relazione all'età degli utenti cui sono destinati i pasti.
- 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, ad eccezione delle verdure e del pesce per le diete.
- 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.
- I prosciutti cotti devono essere privati della parte iniziale e finale.
- I formaggi devono essere privati della crosta.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarella devono essere veicolate con liquido di conservazione.
- Tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrosti, roastbeef, bolliti, brasati, degli ingredienti per lasagne e paste al forno (ragù di carne e besciamella) e di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C.
- 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.
- I legumi secchi e i cereali in granella dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua.
- La cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato.
- Sono da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:
  - La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura, 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.
  - Il lavaggio della frutta, previo ammollo e lavaggio.
  - Il conteggio del pane e della frutta.
  - La preparazione del formaggio grattugiato.
  - La pulitura e il porzionamento di salumi e di formaggi.
  - Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
  - La mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
  - La macinatura di carni crude, pesce e verdure (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
  - La pasta e il riso bolliti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
  - La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.
  - La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.
- 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 frittiture.
- 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 o le zanzariere dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

### **3. 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 gastronomie ma devono essere ben individuabili.
- Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a temperatura superiore a 60°C fino al momento della somministrazione.
- Tutti gli alimenti deperibili cotti e non cotti da consumarsi freddi devono essere conservati a temperatura inferiore a 10°C fino al momento della somministrazione.
- Ai primi piatti, per evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto in cucina olio extravergine di oliva, mentre i sughi e il formaggio grattugiato devono essere aggiunti e assemblati nei terminali di distribuzione.
- I risotti destinati al trasporto devono essere accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto, secondo necessità, dal personale dei plessi.
- 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.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- 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 avisato 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 avisati gli uffici competenti della Stazione Appaltante, comunicando le anomalie riscontrate.
- E' necessario pulire e sanificare opportunamente i rubinetti 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 coperte.
- 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 richiesto, nelle scuole dell'infanzia il personale dell'Impresa Aggiudicataria deve tagliare o porzionare le porzioni destinate ai bambini utenti del servizio e sbucciare la frutta.
- 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.
- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire a ridosso della somministrazione; tutto il condimento deve essere aggiunto al primo piatto.
- Il formaggio grattugiato consegnato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in vaschette separate e tenuto coperto fino al momento della consumazione.

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

- 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.
- La frutta, il gelato e i dessert devono essere distribuiti solo al termine del pasto o, se richiesto, in altri orari concordati con il Committente;
- 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 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.
- I contenitori monoporzione devono essere inseriti in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa per alimenti cotti da consumarsi caldi o per alimenti freddi.
- 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 speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione, che dovrà 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 dovrà 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.

### **4. SANIFICAZIONE E 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.



<b>SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE</b>
--

- 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.
- E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività della gestione della mensa in lavabi, canaline di scarico, WC.
- 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..
- Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati alla somministrazione dei pasti.
- 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.