



A.GE.S. S.R.L

www.agesmultiservizi.it

Via Oslavia, 21 - 20037 Paderno Dugnano (MI)

Codice fiscale e partita IVA 02286490962

tel. 0299041801

Registro imprese di Milano - R.E.A.1507374

Capitale sociale 850 mila euro, interamente versati

Società a socio unico del Comune di Paderno Dugnano

Capitolato speciale d'appalto per la gestione del SERVIZIO DI REFEZIONESCOLASTICA ED ALTRE UTENZE

ALLEGATO 6

DISPOSIZIONI OPERATIVE MINIME DA RISPETTARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Di seguito si riportano le disposizioni minime che devono essere rispettate da parte dell'I.A. nelle diverse fasi del flow sheet dalla consegna alla somministrazione.

1. TRASPORTO MATERIE PRIME– PRODOTTI FINITI

Il trasporto si differenzia in funzione del prodotto e può essere svolto per le materie prime da fornitori dell'I.A., per i prodotti finiti (pasti) dall'I.A. con mezzi propri, richiamando altresì quanto indicato ai Titoli V e VII del Capitolato d'Appalto.

In ogni caso si specificano di seguito i requisiti igienico-sanitari minimi dei mezzi di trasporto.

Gli automezzi devono:

- avere il vano di trasporto igienicamente idoneo e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne le modalità costruttive ed i materiali;
- avere condizioni di pulizia ineccepibili e non presentare superfici ammalorate, con ruggine, muffa;
- per il trasporto di materie prime deperibili da parte di fornitori dell'I.A. devono essere utilizzati mezzi di trasporto refrigerati, dotati di sistema di rilevazione della temperatura interna al vano di trasporto e dotati di cella separata in caso di trasporto di prodotti surgelati;
- le temperature dei prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti) alla consegna alle cucine ed ai centri di consumo devono rispettare i limiti di riferimento previsti dal D.P.R. 327/80 e dal Reg. Ue 853/04 e ss.mm.ii;
- nel corso dei tragitti non dovrà esserci per nessun motivo l'interruzione della catena del freddo.

2. RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Le indicazioni di seguito riportate devono essere attuate nel centro cottura e nelle cucine degli asili nido.

- La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio delle cucine e nel rispetto del piano di approvvigionamento, secondo quanto stabilito nel capitolato d'appalto;
- le consegne devono avvenire in orari favorevoli, come previsto nel capitolato d'appalto all'art. 25, per consentire l'effettuazione di un corretto controllo delle derrate e il loro immediato immagazzinamento;
- le operazioni di ricevimento e stoccaggio delle derrate alimentari devono:
 - ✓ garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste all'allegato 5 del capitolato d'appalto, attraverso un attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce. Le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere registrate su appositi moduli secondo le modalità previste dal manuale di autocontrollo aziendale;
 - ✓ garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+4°C per le derrate deperibili, +6°C /+8°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C i surgelati);
- i frigoriferi e le celle non devono essere sovraccarichi, per consentire la corretta circolazione dell'aria fredda e conseguentemente la corretta conservazione dei prodotti deperibili ivi conservati;
- la merce posizionata nei congelatori a pozzo non deve superare la linea di massimo carico;
- le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari;
- la merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza / termine minimo di conservazione, favorendo così un rapido controllo periodico delle derrate;
- deve essere effettuata la rotazione delle scorte (first in – first out) per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti;
- 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;

- gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo;
- i prodotti alimentari e le bevande, anche se confezionati, non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallets di plastica alti almeno 20 cm.;
- la pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nell'allegato 5, deve essere tale da assicurare che, all'apertura di una confezione non rimanga del prodotto d'avanzo;
- il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti;
- i prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti.

3. PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO COTTURA E LE CUCINE DEGLI ASILI NIDO

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

In particolare si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- l'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare il principio della "marcia in avanti";
- le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi/celle solo poco prima dell'utilizzo;
- lo scongelamento delle derrate deve avvenire tassativamente a temperature di frigorifero proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni;
- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- i prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio);
- a completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura;
- è vietato il congelamento in proprio;
- è vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione d'acqua;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi/celle, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C per almeno 5 minuti;
- non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
- i prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura non inferiore a + 65°C;
- le eccedenze intonse di ogni preparazione, se non subiscono percorsi alternativi di recupero, al termine del servizio del giorno devono essere eliminate;

- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, specie se in banda stagnata, una volta usati, vanno svuotati e gettati. Se il contenuto non viene immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale idoneo per alimenti, con coperchio sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- è vietato l'impiego di strofinacci e tessuti per qualsiasi tipo di operazione di cucina: recupero di pentole e teglie calde, asciugatura di attrezzature ed utensili, rivestimento superfici di appoggio, copertura attrezzature, ecc..

3.1. OPERAZIONI DI PREPARAZIONE

3.1.1. *Primi piatti a base di riso, pasta, ecc.*

- In generale, le operazioni di preparazione devono avvenire in modo tale da abbreviare quanto più possibile i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e il confezionamento;
- le paste asciutte, i risi bolliti, i risotti, gli gnocchi, le paste con ripieno devono essere prodotti in modo espresso e cucinati appositamente per ogni turno;
- deve essere evitata la sovracottura soprattutto di minestroni, minestre, verdure ecc..

3.1.2. *Carni e derivati, pesce, uova, salumi e formaggi, legumi*

Nella preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce, legumi, di sughi a base di carne e pesce le regole da attuare saranno le seguenti:

- le diverse tipologie di carne (bovino, suino, pollame) devono essere lavorate su taglieri distinti, identificabili per mezzo di differenti colori;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata stessa del consumo o, il giorno antecedente se utilizzata per la preparazione di piatti a lunga cottura (es. ragù) a patto che la cottura avvenga il giorno della triturazione;
- possono essere effettuate il giorno antecedente il consumo, e solo al fine di razionalizzare meglio l'attività di produzione, le seguenti operazioni:
 - ✓ mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione immediata a temperature tra 0°C e +4°C);
 - ✓ cottura di arrostiti, brasati (solo se disponibile l'abbattitore di temperatura);
 - ✓ cottura sughi a base di carne, pesce (solo se disponibile l'abbattitore di temperatura);
 - ✓ l'allestimento di piatti complessi (es. lasagne)
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore antecedenti la cottura;
- le porzionature dei piatti freddi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la somministrazione / il confezionamento;
- nella preparazione di piatti freddi, affettatura di arrostiti, insalate di riso etc. il personale deve utilizzare guanti monouso idonei al settore alimentare;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata del consumo.

3.1.3. *Ortaggi e legumi*

- la mondatura, il lavaggio ed il taglio degli ortaggi freschi devono essere effettuati, in uno spazio dedicato, nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione della pelatura di patate e carote che, dopo accurato lavaggio, dovranno essere poste in contenitori immerse in acqua acidulata e conservate in frigorifero ad una temperatura < +6°C fino al giorno successivo dell'utilizzo;
- le verdure crude da consumarsi tal quali o destinate a subire operazioni di taglio o di grattugia devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati;

- dopo la preparazione, le verdure crude devono essere riposte in idonei contenitori muniti di coperchio e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione / trasporto presso le sedi di consumo;
- per mescolare le verdure, crude o cotte, con i condimenti aggiunti il personale deve utilizzare appositi utensili. Non è consentito al personale mescolare le verdure con le mani, anche se protette da guanti monouso;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per almeno 24 ore prima della cottura.

3.1.4. *Frutta e dolci*

- la frutta fresca da consumarsi tal quale deve essere accuratamente lavata, prevedendo eventualmente la disinfezione con prodotti autorizzati;
- dopo la preparazione, la frutta fresca ed eventuali macedonie di frutta devono essere riposte in idonei contenitori muniti di coperchio e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione / trasporto presso le sedi di distribuzione;
- le macedonie di frutta fresca devono essere preparate con almeno quattro tipi diversi di frutta di stagione;
- la preparazione e cottura di torte semplici non a base di crema può essere attuata il giorno antecedente il consumo. In seguito a cottura le torte dovranno essere poste a raffreddare in uno spazio fresco, opportunamente protette da insudiciamenti e contaminazioni.

3.2. OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

- Le paste asciutte, gli gnocchi, le paste ripiene, ecc. da veicolare ai centri di consumo devono essere conditi nelle cucine solo con olio extravergine di oliva e confezionate separatamente dai rispettivi sughi;
- la cucina dovrà inoltre prevedere la veicolazione anche di brodo o acqua di cottura da aggiungere in quantità adeguata prima e durante la distribuzione dei primi piatti al fine di mantenere l'adeguata consistenza del piatto;
- pasta e riso in brodo devono essere confezionati separatamente dai rispettivi brodi per evitare fenomeni di sovracottura;
- il formaggio grattugiato posto nelle gastronomie deve essere conservato in frigorifero fino al momento dell'utilizzo / veicolazione. Il prodotto deve essere trasportato in appositi contenitori isotermitici;
- il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica per alimenti muniti di coperchio;
- prima della partenza l'incaricato al confezionamento si deve accertare che:
 - ✓ alla partenza sia presente tutto quanto necessita per il corretto svolgimento del servizio;
 - ✓ i pasti siano alle giuste temperature;
 - ✓ i contenitori isotermitici siano correttamente sigillati al fine di isolare adeguatamente gli alimenti dall'ambiente esterno e garantire il mantenimento della corretta temperatura.

4. DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti è al tavolo per tutte le scuole e a self service per i dipendenti comunali e di A.G.E.S., per gli utenti convenzionati. Ad integrazione di quanto previsto nel Titolo VIII del capitolato d'appalto, per lo svolgimento di questa fase operativa andranno rispettate le disposizioni minime di seguito riportate:

- nell'apparecchiatura dei tavoli occorre avere cura di disporre ordinatamente le tovagliette, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le caraffe con l'acqua di rete;
- il formaggio grattugiato deve essere disposto nelle ciotole opportunamente coperte che verranno posizionate sui tavoli (per il servizio al tavolo) o rimarranno a disposizione dell'utenza per il servizio a self service.
- prima dell'avvio del servizio di distribuzione, nei centri di consumo, l'operatore deve:

- ✓ controllare che tutto quanto necessita per il servizio sia stato inviato dal centro cottura. In caso contrario deve immediatamente contattare il centro cottura segnalando le mancanze affinché le criticità vengano risolte prima dell'arrivo dell'utenza;
- ✓ aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura, controllando se il cibo è conforme per qualità, quantità e temperatura;
- ✓ verificare che siano presenti i piatti campione di ogni portata con la grammatura corretta da distribuire;
- ✓ preparare gli utensili graduati, le pinze, i cucchiari, ecc. necessari per il servizio;
- ✓ condire i primi con aggiunta di sughi, brodi, acqua di cottura, facendo attenzione a raggiungere la corretta consistenza tipica del piatto;
- ✓ porre attenzione affinché l'azione riportata al punto precedente non sia motivo di modifica della corretta temperatura dei pasti;
- le verdure cotte dovranno essere consegnate dal centro cottura pronte per il consumo, mentre le verdure crude saranno consegnate scondite;
- il limone a fette (quando previsto) deve essere messo a disposizione porzionandolo su piattini distinti per ogni tavolo per il servizio al tavolo o accessibili dall'utenza per il servizio a self service;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati e non con le mani anche se protette da guanti;
- il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;
- il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparecchio/pulizia.

4.1. SERVIZIO AL TAVOLO

- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire ad ogni alunno;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto ai tavoli;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate, i piatti e gli utensili adeguati;
- la temperatura del "bagnomaria", per tutto il tempo di utilizzazione del carrello termico, dovrà essere sempre superiore agli 80°C;
- le verdure crude devono essere condite con olio extravergine d'oliva, aceto/limone e sale poco prima della somministrazione ai commensali e non all'arrivo dei pasti al centro di consumo. Il rimescolamento dei condimenti deve avvenire con appositi utensili. E' vietato agli operatori mescolare le verdure con le mani, anche se protette da guanti monouso;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo diverse disposizioni dell'ufficio comunale competente;
- in uno spazio del locale refettorio dovranno essere disponibili tutti i condimenti (olio extravergine d'oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico) che l'utente potrà utilizzare in autonomia;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, secondo le grammature definite e le relative modifiche del peso a crudo a cotto;
- il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;
- eventuali mancanze e/o anomalie del pasto rilevate presso le sedi di distribuzione devono essere comunicate tempestivamente al centro cottura;
- distribuire la frutta, il gelato, il budino ed eventualmente altri dessert (torta, chiacchiere, panettone ecc)

dopo la consumazione del secondo piatto, salvo diverse disposizioni dell'ufficio comunale competente;

4.2. SERVIZIO SELF SERVICE

- accertarsi che la temperatura dei banchi caldi sia sempre superiore agli 80°C e che quella del banco refrigerato sia sempre inferiore a +4°C;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire agli utenti;
- le verdure cotte dovranno essere consegnate dal centro cottura pronte per il consumo, mentre le verdure crude saranno distribuite non condite;
- in uno spazio del locale self service dovranno essere disponibili tutti i condimenti (olio extravergine d'oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico) che l'utente può utilizzare in autonomia;
- il pane fresco di giornata deve essere posto in apposito contenitore protetto sulla linea self service con apposita pinza. In alternativa il pane può essere messo a disposizione dei commensali alla linea self service all'interno di involucri sigillati;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, secondo le grammature definite e le relative modifiche del peso a crudo e a cotto;
- mettere a disposizione dei commensali il carrello porta vassoi dove posizionare gli stessi al termine del consumo del pasto;
- eventuali mancanze e/o anomalie del pasto rilevate devono essere comunicate tempestivamente al centro cottura.

Per entrambe le tipologie di somministrazione devono essere rispettate le seguenti regole:

- al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati;
- il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparcchio/pulizia;
- nei terminali di consumo è vietato l'impiego di strofinacci per l'asciugatura di arredi, attrezzature, stoviglie ed utensili. Per tale operazione dovrà essere utilizzata carta monouso;
- conclusa la distribuzione gli addetti devono indossare un'apposita divisa dedicata esclusivamente alle pulizie.

5. PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI SANITARIE

La preparazione e distribuzione delle diete speciali sanitarie deve avvenire, nel rispetto di quanto riportato nel capitolato d'appalto, attuando precise modalità operative al fine di evitare accidentali contaminazioni dirette e crociate che possono essere causa di alto rischio per la salute degli utenti.

5.1. PREPARAZIONE DELLE DIETE SANITARIE

Presso Il centro cottura e le cucine degli asili nido si richiede che:

- le diete sanitarie vengano prodotte a partire da materie prime che siano nella loro composizione rispettose delle esigenze dietetiche di ogni utente con patologia;
- le derrate alimentari per diete, siano esse deperibili e non deperibili, devono essere stoccate in spazi separati ed identificati rispetto al resto della merce. Un particolare riguardo dovrà essere posto per i prodotti "senza" glutine che dovranno essere separati nettamente dagli altri prodotti "senza" che potrebbero contenere anche in tracce glutine, quali prodotti senza lattosio e derivati del latte, uovo, ecc.;
- le diete sanitarie vengano rigorosamente prodotte nell'apposita area specifica del centro cottura e delle cucine degli asili nido;

- venga messa in atto la specifica procedura di gestione delle diete speciali, indicata dall'I.A., che tenga conto di tutte le fasi del processo dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione del prodotto finito;
- venga predisposto per il centro cottura e per le cucine degli asili nido un modulo contenente le diete prenotate per il giorno, il nome e cognome dell'utente, la classe, la patologia e la variazione del menu prevista per il giorno di ogni singolo piatto;
- l'operatore incaricato della predisposizione delle diete speciali, in accordo con la dietista, deve organizzare la propria attività in modo tale da produrre prima le diete senza glutine e successivamente le diete per patologie diverse;
- al termine della preparazione le diete andranno confezionate in vaschette monodose sigillate e successivamente:
 - ✓ per i pasti somministrati in loco: mantenute al caldo per i piatti caldi ed al freddo per i piatti freddi fino al momento del consumo;
 - ✓ per i pasti trasportati: mantenute al caldo per i piatti caldi ed al freddo per i piatti freddi nel caso di trasporto di legume fresco-caldo oppure abbattute e mantenute al freddo fino al momento della veicolazione, nel caso di trasporto in legume freddo e successiva rigenerazione in loco;
- il confezionamento delle diete per la veicolazione deve avvenire poco prima della partenza utilizzando contenitori isotermitici monorazione sui quali deve essere apposto il nome e cognome del bambino, la scuola, la classe di appartenenza ed il turno di consumo del pasto. Tutti i componenti della dieta, anche se non differenti dal menu standard (es. grana grattugiato, insalata, ecc.) dovranno essere confezionati nel contenitore monorazione dedicato all'utente.

5.2. DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SANITARIE

Presso ogni centro di consumo la modalità di somministrazione delle diete speciali deve seguire una specifica procedura definita dall'I.A. che deve prevedere le seguenti azioni:

- *Somministrazione presso i centri di consumo*
 - ✓ l'autista consegna all'operatore di sala incaricato della distribuzione delle diete speciali, i pasti per i soggetti con patologie ed il modulo con l'elenco delle diete del giorno e del menu particolare per ciascun utente;
 - ✓ l'operatore verifica la corrispondenza della dieta con quanto indicato nel modulo, quindi esegue la rigenerazione (se necessaria) ed esegue il mantenimento della stessa alle corrette temperature fino all'arrivo degli utenti con patologie;
 - ✓ all'arrivo delle classi l'operatore, prima di effettuare la normale distribuzione al tavolo, individua il bambino e consegna la dieta;
 - ✓ la distribuzione del pasto convenzionale inizierà dopo la distribuzione delle diete speciali.
- *Consegna delle diete speciali presso gli asili nido*
 - ✓ l'incaricato alla preparazione delle diete consegna all'educatrice, i pasti per i soggetti con patologie, confezionati in monoporzione adeguatamente sigillato e con i necessari dati identificativi del bambino;
 - ✓ l'educatrice eseguirà la somministrazione della dieta prima di somministrare i pasti convenzionali.

6. PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

Nella fase di pulizia e sanificazione degli ambienti, arredi ed attrezzature del centro di cottura, delle cucine degli asili nido, del self service e dei centri di consumo dei pasti, dei locali a loro annessi (servizi igienici, locali deposito/magazzino), delle aree perimetrali esterne dovranno essere applicate le disposizioni minime di

seguito riportate, che dovranno essere parte integrante del piano di sanificazione presente nel manuale di autocontrollo aziendale, personalizzato per ogni singola realtà, richiamando altresì quanto indicato al Titolo IX del capitolato d'appalto.

Tutti i trattamenti dovranno essere eseguiti in conformità a quanto previsto nel piano di sanificazione opportunamente adattato ai materiali da costruzione costituenti le pareti, i pavimenti, i soffitti, i piani di lavoro presenti nelle diverse strutture, attrezzature ed arredi.

6.1. ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'I.A. dovrà fornire le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia e sanificazione del centro cottura, delle cucine degli asili nido, del self service e dei centri di consumo dei pasti.

Per "attrezzature" si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, "bandiere", spazzoloni, mocio, veline, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso, ecc., nonché dei materiali di facile consumo: carta igienica, asciugamani di carta, sapone liquido.

I prodotti per la pulizia e sanificazione da fornire devono comprendere detergenti liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie, detergenti acidi per la rimozione del calcare dalle superfici, ecc..

Deve inoltre essere fornito un prodotto liquido ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloro, da alternarsi periodicamente con prodotto avente come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie devono essere forniti prodotti detergenti medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

L'I.A. deve inoltre installare su tutte le lavastoviglie in attività, dove non presenti, i dosatori per il detersivo ed il brillantante ed effettuare interventi di monitoraggio della funzionalità degli stessi con frequenza almeno semestrale.

6.2. MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE NEL CENTRO COTTURA E NELLE CUCINE DEGLI ASILI NIDO

- Le pulizie dovranno iniziare solo quando gli alimenti saranno stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi/celle, magazzini;
- prima di iniziare le operazioni, tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro;
- al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature dovranno essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato;
- i portarifiuti dovranno essere posizionati il più lontano possibile dagli alimenti e comunque dovranno essere muniti di coperchio a tenuta, azionato a pedale;
- i residui di lavorazione non dovranno mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento, è assolutamente vietato detenere nelle aree di produzione detersivi, scope, panni di qualsiasi genere e tipo;
- la sanificazione dei servizi igienici dovrà essere svolta solo al termine di quella eseguita negli altri ambienti;
- è vietato l'impiego di strofinacci in tessuto per l'asciugatura;
- non devono essere utilizzati nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possano rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (es. ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) dovrà essere ripristinata dall'I.A..

6.3. MODALITA' DI PULIZIA E SANIFICAZIONE NEI CENTRI DI CONSUMO E SELF SERVICE

- Le pulizie degli ambienti, arredi ed attrezzature dovranno essere avviate al termine del servizio di distribuzione dei pasti e tra un turno e l'altro;
- la pulizia e sanificazione tra un turno e l'altro, da avviare all'allontanamento dell'utenza, deve prevedere le seguenti attività:
 - ✓ la sparcchiatura dei tavoli
 - ✓ la rimozione dei residui da tavoli e sedie
 - ✓ la sanificazione di tavoli e sedie
 - ✓ il passaggio con velina o bandiera del pavimentoSolo al termine delle operazioni di cui sopra potrà essere attuata la riapparecchiatura dei tavoli;
- prima dell'avvio delle pulizie di fine servizio gli alimenti confezionati dovranno essere ritirati negli appositi spazi dedicati e le gastronomie contenenti gli avanzi dovranno essere svuotate, versandone il contenuto nei contenitori dei rifiuti organici;
- prima di iniziare le operazioni di fine servizio, tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro;
- prima dell'esecuzione dell'attività di lavaggio e sanificazione dovranno essere attuati lo sbarazzo dei tavoli, la rimozione dei residui dalle superfici e l'eliminazione dei materiali di rifiuto (tovaglette, tovaglioli, ecc.) posizionandoli nei contenitori dedicati secondo la raccolta differenziata messa in atto DAL Comune di Paderno Dugnano. In seguito sarà attuata la sanificazione di tavoli e sedie, il lavaggio dei pavimenti dopo scopatura a secco, la rimozione della polvere dai davanzali;
- i portarifiuti dovranno essere svuotati e sanificati;
- i residui alimentari non dovranno mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico;
- durante l'attività di distribuzione, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e somministrazione detersivi, scope, panni di qualsiasi genere e tipo;
- la sanificazione dei servizi igienici dovrà essere svolta solo al termine di quella eseguita negli altri ambienti utilizzando guanti, spugne, panni spugna esclusivamente dedicati;
- è vietato l'impiego di strofinacci in tessuto per l'asciugatura;
- non devono essere utilizzati nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possano rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (es. ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) dovrà essere ripristinata dall'I.A..

6.4. PIANO SANIFICAZIONE

Nella predisposizione del piano di sanificazione, quale allegato del manuale di autocontrollo, l'I.A. dovrà rispettare quanto di seguito riportato.

A) Pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali adibiti alla ristorazione, compresi atri, corridoi, servizi igienici, locali di produzione, sale mensa, superfici orizzontali e verticali (es. pareti di qualsiasi materiale, divisori, ecc.), travi, porte e vetri (interni ed esterni), lucernari, coperture, copri lampade, davanzali, caloriferi e di tutte le attrezzature pertinenti alle singole realtà refezionali. Sono inoltre comprese le aree perimetrali esterne ai centri di produzione e distribuzione pasti, le aree rifiuti dedicate, le aree di ricevimento e di sosta dei mezzi di trasporto.

In tali pulizie sono compresi anche tutti gli interventi, che durante l'anno scolastico si rendano necessari, a seguito dei lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria in locali e/o per le attrezzature.

7. PERSONALE

- Il personale deve essere dotato di idoneo abbigliamento per l'attività di produzione e distribuzione dei pasti (divisa, sopravvesti, copricapo, scarpe ecc.) ed indossare indumenti distinti durante le fasi di produzione, distribuzione e pulizia (anche tra un turno e l'altro);
- prima di iniziare la propria attività, gli operatori devono indossare le apposite divise;
- l'I.A. deve fornire al personale un numero adeguato di divise (camici, sopravvesti, pantaloni) affinché le stesse possano essere cambiate almeno con frequenza giornaliera;
- le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti e il personale addetto deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione e distribuzione degli alimenti, preferibilmente chiaro per le fasi di produzione e distribuzione;
- il copricapo deve contenere completamente la capigliatura;
- gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro e gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro devono essere riposti negli appositi armadietti;
- il personale durante le varie fasi del servizio:
 - ✓ deve applicare le basilari regole igieniche;
 - ✓ non indossare ornamenti: anelli, orologi, orecchini, braccialetti, piercing. Non è ammessa la copertura in particolare di questi ultimi con cerotti;
 - ✓ non deve avere lo smalto sulle unghie (sia questo in vernice, gel o altro);
 - ✓ deve indossare correttamente il copricapo affinché contenga completamente la capigliatura;
- i guanti monouso indossati in fase di produzione e distribuzione devono essere idonei ad uso alimentare e poter venire in contatto diretto con tutte le sostanze alimentari compresi oli e grassi. A tal proposito l'I.A. deve avere archiviate le dichiarazioni di conformità di detti materiali;
- i guanti monouso devono essere utilizzati in particolare:
 - ✓ durante la preparazione di piatti freddi, affettatura di arrostiti, insalate di riso, ecc. ;
 - ✓ durante la lavorazione dei prodotti ortofrutticoli;
 - ✓ nelle fasi di sbarazzo e pulizia di tavoli e sedie nei centri di distribuzione.
- l'I.A. deve fornire al proprio personale guanti monouso di colori diversi per operazioni diverse (es. guanti bianchi per le operazioni pulite e guanti blu per le operazioni sporche);
- l'uso dei guanti monouso deve essere attuato solo per specifiche operazioni definite e documentate dall'I.A. in una precisa istruzione operativa messa a disposizione del personale, e non preclude un corretto e completo lavaggio delle mani;
- i guanti monouso devono essere rimossi al termine dell'operazione per cui risulta necessario indossarli;
- verranno contestati un uso scorretto ed improprio dei guanti monouso (guanti laceri, con macchie di colore diverso, con parti mancanti);
- è vietato il lavaggio con acqua e sapone dei guanti monouso;
- Il personale prima dell'avvio della propria attività sia di produzione che di distribuzione, tra una lavorazione e l'altra, prima di apparecchiare, quando tocca contenitori termici, rifiuti, imballaggi, dopo aver mangiato, essersi recato ai servizi igienici deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone ad azione detergente e disinfettante. L'asciugatura dovrà avvenire con asciugamani monouso;
- gli indumenti di tutti gli operatori dell'I.A., comprese le calzature, dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto che, in ogni sede lavorativa, dovranno essere in numero pari agli addetti previsti nell'organico.