



Spett.le

I.C. DONATELLO

Via Millet 21

00133 Roma

Oggetto: servizio pasti da somministrare all'utenza coinvolta nei moduli : **mani per creare, immagini per insegnare; I am, We are; Dentro fuori;** del Programma Operativo Nazionale "Competenze di base" avviso 1953 del 21.02.2017.

PROCEDURE OPERATIVE DEL SERVIZIO

Dussmann Service si atterrà a quanto previsto nella lettera di invito, in particolare :

Ricevimento Materie Prime

Le materie prime saranno consegnate dai fornitori locali o dalla piattaforma distributiva direttamente presso il magazzino adiacente alla cucina. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari dovranno garantire la conformità delle merci attraverso un controllo visivo e strumentale all'arrivo della merce e garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto stoccaggio. È stato predisposto un apposito Piano di Autocontrollo, consultabile in impianto. I prodotti non conformi saranno immediatamente resi al fornitore oppure se ciò non sarà possibile verranno ritirati in ambienti separati dalla merce conforme.

Stoccaggio delle materie prime

Tutti i prodotti in fase di stoccaggio possiedono i requisiti previsti dalle leggi vigenti. I prodotti all'interno dei magazzini e delle celle frigorifere, sono stoccati in condizioni igieniche, di temperatura e microclima idonee. Gli alimenti vengono lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo. I prodotti, anche se confezionati, non sono appoggiati direttamente sui pavimenti, ma sulle apposite scaffalature o pallets. I prodotti utilizzati per la sanificazione sono riposti in armadi chiusi o vani ripostiglio, fisicamente separate dagli alimenti.

Preparazione materie prime

I pasti prodotti giornalmente corrispondono per tipo, qualità e quantità a quelli esposti nei menù. I menù sono predisposti secondo quanto indicato nel CSA della gara indetta dal Roma Capitale. Le materie prime verranno accuratamente controllate dopo il prelievo dalle celle e dal magazzino di stoccaggio, prima di essere avviate ai reparti di lavorazione.

Le materie prime verranno lavorate nei rispettivi reparti di lavorazione, utilizzando attrezzature/utensili distinti per alimenti crudi, cotti, carni, carni bianche e rosse, prodotti ittici e verdure. L'addetto si atterrà a determinate precauzioni igienico-sanitarie, quali l'utilizzo di guanti monouso e mascherina blu monouso. Gli alimenti da sottoporre a lavorazione dovranno essere esposti alla temperatura presente nello specifico locale di lavorazione, per il tempo strettamente necessario. I prodotti in lavorazione sono conformi per tipologia e quantità alle ricette previste. Tutte le lavorazioni sono effettuate il giorno stesso del consumo.



Gestione diete speciali.

La gestione delle diete speciali sarà predisposta per tutti gli utenti che per motivi di salute o per scelte di carattere etico-religiose ne avessero necessità. Le diete saranno preparate da uno staff di operatori appositamente dedicato. Nelle procedure per le diete speciali, sono considerate tutte le fasi del processo di produzione, a partire dalla richiesta dell'utente, attraverso la prenotazione sino ad arrivare alla somministrazione di diete presso il refettorio.

Modalità organizzative della distribuzione e somministrazione

Il personale che svolge il servizio di distribuzione e somministrazione indosserà la divisa di colore bianco. Il personale prima di iniziare il servizio dovrà: lavarsi le mani, indossare il copricapo, utilizzare guanti monouso e mascherine blu. L'addetta effettua l'apparecchiatura dei tavoli, con tovaglioli, tovaglie, posate, piatti, bicchieri e brocche per l'acqua.

Il personale distribuisce utilizzando l'elenco dei pasti prenotati.

Al termine del servizio il nostro personale, dopo essersi cambiato la divisa, procederà alle operazioni di lavaggio stoviglie ed attrezzature, pulizia, sanificazione e riassetto dei locali cucina e refettorio.