

Gara per l'affidamento del "servizio di ristorazione collettiva" a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio (M.O.S.) per il personale della Polizia penitenziaria nelle sedi degli Istituti penitenziari, Scuola superiore dell'esecuzione penale, Scuole di formazione e Istituti di istruzione della circoscrizione territoriale del Provveditorato regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per la Sardegna

Allegato 4 al capitolato

**Specifiche tecniche
relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio**

Sommario

- 1. Stoccaggio delle derrate**
- 2. Tecnologie di manipolazione e di cottura**
- 3. Operazioni da effettuare prima e durante la somministrazione dei pasti**

1. Stoccaggio delle derrate

- ◆ Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- ◆ Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- ◆ Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.
- ◆ 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.
- ◆ I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.
- ◆ La sistemazione dei prodotti 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; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima utilizzo 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 e stoccati, 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.
- ◆ Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati alle temperature previste per legge.
- ◆ E' necessario controllare quotidianamente 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 evitare di introdurre nelle celle e nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario proteggerli con opportuna copertura.

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.
- ♦ 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'adequata pulizia/sanificazione delle superfici e delle attrezzature.
- ♦ Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di arrosti, 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.
- ♦ 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) che, avendo subito numerose manipolazioni nel corso del trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.
- ♦ 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 non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- ♦ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ♦ La carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ♦ 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 antecedenti il consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ♦ Le operazioni di impanatura devono essere svolte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- ♦ La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ♦ I legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve 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; 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, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- ♦ 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 frittture devono essere realizzate in forni a termoconvezione, ovvero, ove consentita la frittura in olio, effettuate in apposite friggitrice con termostato.
- ♦ E' vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.
- ♦ E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi.
- ♦ La cottura delle uova fresche deve essere effettuata immediatamente dopo averle sgusciate.

3. Operazioni da effettuare prima e durante la somministrazione dei pasti (se richiesta tale attività)

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.
- ♦ Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome del Fornitore.
- ♦ Prima di iniziare il servizio è necessario effettuare 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 preparazioni gastronomiche ed alle tabelle di conversione pesi a cotto/ volumi presentata dal Fornitore e riportata nell' "Atto di Regolamentazione del Servizio" (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 quantità di preparazioni gastronomiche da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto, riportate nell'Allegato "Specifiche tecniche relative alla struttura ed alla composizione dei pasti".
- ♦ Prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole preparazioni gastronomiche e completare il condimento delle medesime.
- ♦ Le preparazioni gastronomiche devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- ♦ La distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati.
- ♦ Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
- ♦ 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 pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.