



ALLEGATO N. 2 al CAPITOLATO SPECIALE
“Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio”

(CIG CIG n. 6715402D07)

INDICE

<i>Conservazione delle derrate</i>	<i>pag. 1</i>
<i>Tecnologie di preparazione, cottura e mantenimento dei prodotti alimentari e delle Derrate semilavorate</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Listino prezzi e orari apertura bar- pizzeria</i>	<i>pag. 4</i>

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Tutti i locali devono essere in buono stato igienico e manutentivo.

Per 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.

È necessario evitare l'accatastamento irregolare delle derrate. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti, la sistemazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro e davanti quelle a scadenza più prossima (sistema FIFO, First In - First Out).

I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, etc.) 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, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale, oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore in acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, identificabili con idonea cartellonistica. Laddove non fosse possibile utilizzare frigoriferi

feri o celle distinti per ciascuna tipologia di alimento, dovrà essere garantita la separazione fisica utilizzando ripiani diversi e contenitori chiusi.

Le carni rosse e bianche, conservate nella stessa cella, devono essere riposte su ripiani diversi e in particolare le carni bianche dovranno essere riposte sui ripiani sottostanti.

I prodotti cotti e refrigerati devono essere riposti in apposito frigorifero a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta con l'indicazione della data di produzione e la data prevista di consumo.

I prodotti deperibili come le carni e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.

Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condensa o ghiaccio sui frigoriferi.

Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.

Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo.

I prodotti biologici vanno conservati su scaffalature separate e identificate.

I prodotti sanificanti e non alimentari in genere devono essere conservati in locali o armadi chiusi e non essere riposti in modo promiscuo con gli alimenti.

TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE, COTTURA E MANTENIMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEI SEMILAVORATI

a) preparazione di giornata di prodotti freschi, gelo e IV gamma.

Per derrate semilavorate si intendono i prodotti alimentari che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazioni di condimento e/o porzionamento, oppure possono essere consumati a seguito di operazioni di cottura.

Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti con materiali idonei e in buone condizioni igieniche.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili distinti.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso; l'utilizzo dei guanti monouso è necessario per tutte le preparazioni.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di condizionamento deve essere tenuto in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Quando il personale passa da un'operazione all'altra deve avere cura di cambiare i guanti monouso e sanificarsi le mani.

I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario.

Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (tra 0° C e + 4° C) in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali differenti indicazioni da parte del fornitore. Il prodotto deve essere posizionato sopra una griglia in un contenitore in modo tale che il liquido venga raccolto e non rimanga a contatto con il prodotto stesso.

È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Il prodotto surgelato e/o congelato deve essere scongelato e utilizzato entro 24 ore dall'inizio dello scongelamento; una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere sottoposto a cottura immediatamente.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata o nel giorno precedente il consumo.

La carne trita deve essere macinata sul posto, provenire esclusivamente da pezzatura intera e macinata in giornata.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate poco prima della cottura.

Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi e minestre) il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.

Le verdure saranno prevalentemente di IV gamma, pertanto il reparto di lavorazione verdura sarà dotato delle attrezzature necessarie alle lavorazioni giornaliere non disponibili in IV gamma.

Le verdure IV gamma dovranno essere utilizzate con almeno 1 giorno di shelf life residua.

La porzionatura di salumi e formaggi deve essere fatta nelle ore antecedenti il consumo.

I legumi secchi in granella o sotto forma di granulato o estruso (soia) 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.

Nei periodi di maggiore affollamento la pasta secca può essere cucinata con la tecnica del "cook and chill", consistente nella cottura parziale del prodotto, refrigerazione con abbassamento rapido di temperatura tra +1°C e +4°C e rigenerazione del prodotto per immersione in acqua bollente per ultimare la cottura. A fine servizio l'eventuale eccedenza di prodotto refrigerato deve essere eliminato.

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.

La degradazione chimica dell'olio utilizzato nella friggitrice per la cottura delle patate fritte, deve essere valutata mediante l'uso di test Fritest, tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

È tassativamente vietato il congelamento o il ricongelamento di derrate di qualsiasi natura fresca, cotta o surgelata.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio; è inoltre vietato il travaso delle confezioni originali di olio, aceto ecc.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è previsto la distribuzione, tranne che per gli alimenti per cui è concesso l'utilizzo di una linea refrigerata.

b) Preparazioni alimentari refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni alimentari in linea refrigerata.

Tale linea prevede che dopo la cottura le preparazioni vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura (raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dalla cottura e di +4°C entro le due ore successive) secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle/frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

I tempi di conservazione delle confezioni refrigerate dovranno essere validati e stabiliti nel piano di lavorazione prodotti in linea refrigerata allegato al piano di autocontrollo.

Le procedure dovranno essere inserite nel piano di autocontrollo e prevedere il monitoraggio dei tempi e temperature di cottura e abbattimento per ogni lavorazione. I prodotti refrigerati dovranno essere etichettati con i dati di produzione e termine di utilizzo.

OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione delle preparazioni gastronomiche, in numero tale da garantire un servizio rapido ed efficace, deve osservare le seguenti norme:

- Non indossare anelli e monili in genere, mantenere le mani sanificate durante la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- Indossare idonea divisa comprensiva di copricapo, che deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa;
- La preparazione delle linee self service e delle vetrine refrigerate del self service e del bar – pizzeria, deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata e che garantisca le condizioni igieniche di tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate, accessori per il condimento;

- Prima di iniziare il servizio il personale deve effettuare l'operazione di taratura delle preparazioni, valutando la quantità da distribuire a ciascun utente, per ciascuna pietanza, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle preparazioni gastronomiche;
- Le preparazioni gastronomiche devono essere servite con la necessaria cura e cortesia;
- Le paste asciutte e le altre preparazioni che prevedono aggiunta di sughi o salse devono essere condite al momento della distribuzione. Le paste in distribuzione dovranno essere tassativamente sostituite quando risultino scotte e collose;
- Gli erogatori di bibite alla spina devono indicare precisamente la tipologia di prodotto erogato;
- Gli ugelli degli erogatori devono essere puliti e privi di incrostazioni e quotidianamente devono essere sottoposti ad operazioni di pulizia e sanificazione;
- Il cibo posto in distribuzione che risulti avanzato deve essere eliminato a meno di diverse indicazioni fornite dalla Stazione Appaltante e relative al ritiro da parte di terzi autorizzati;
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature impiegate per la distribuzione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti abbiano abbandonato la sala di ristorazione;
- La sala di consumo deve essere in buone condizioni igieniche anche durante l'orario di servizio;
- Presso la mensa di Rio Novo lo studente si farà cura dello svuotamento dei piatti in apposito recipiente, posizionamento del piatto nell'apposito carrello, immissione delle posate nel contenitore posate, il bicchiere in vetro nel cestello bicchieri, il vassoio impilato con i vassoi, la tovaglietta nel contenitore della carta. Tale sistema ha lo scopo di responsabilizzare lo studente e coinvolgerlo nella separazione dei rifiuti e nel collaborare ad una migliore e più economicamente gestione del pasto. Durante l'orario di servizio il personale addetto dovrà provvedere alla rimozione dei carrelli per avviarli al lavaggio;
- Al termine del servizio i carrelli devono essere completamente sbarazzati.

LISTINO PREZZI PER IL BAR – PIZZERIA

Per i prodotti offerti presso il bar – pizzeria la I.A. dovrà presentare un listino prezzi, che la S.A. si riserva di approvare, valido per le consumazioni che l'utente effettuerà oltre la composizione standard del pasto. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si elencano alcune delle voci che dovranno comparire nel listino:

CAFFÉ
 CAFFÉ DECAFFEINATO
 CAPPUCCINO
 THE/CAMOMILLA
 YOGURT
 TRAMEZZINI
 PANINO SEMPLICE
 PANINO COMPOSTO
 BIBITE IN LATTINA
 TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA
 TRANCIO DI PIZZA FARCITA

La I.A. potrà altresì proporre un eventuale orario di apertura del bar-pizzeria ulteriore rispetto a quanto stabilito all'art. 7 del capitolato speciale, dove dovrà essere necessariamente garantito il servizio durante il pranzo dalle ore 11:45 alle ore 14:30.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

La S.A. effettua la verifica in questo ambito di servizio come previsto dal CAM.