

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

SEDE LEGALE: VIA G. PORZIO, CENTRO DIREZIONALE, ISOLA F13 - 80143 NAPOLI

ALLEGATO [A]

(AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO):

SPECIFICHE TECNICHE

Gara per l'affidamento biennale del

**SERVIZIO DI GESTIONE E CONDUZIONE DELLA BUVETTE DEL
CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA**

CODICE C.I.G.: 7632675AA8

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Descrizione:

- a. Le derrate alimentari e le bevande che verranno impiegate per il servizio di ristorazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, e alle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche dei prodotti alimentari ALLEGATO [B]-(CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI).
- b. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nell' ALLEGATO [B]-(CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI).
- c. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'Amministrazione, il gusto degli utenti, il Gestore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) di marca diversa da concordare tra le Parti.

01. GARANZIE DI QUALITÀ

Il Gestore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

02. APPROVVIGIONAMENTO

Il Gestore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presupponga un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile all'Amministrazione le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il Gestore deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nelle presenti specifiche tecniche e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari forniti dall'impresa devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004 n. 641.

03. IGIENE DELLA PRODUZIONE

- a. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dal D.P.R., n. 327/1980.
- b. Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "buone norme di fabbricazione" (GMP).
- c. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- d. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

04. CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Gestore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di

0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

05. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le dispense, i locali ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei locali che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti conservati in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C..

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con pellicola in polietilene idonea al contatto con alimenti secchi e umidi, o altro materiale con certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi alle disposizioni di legge.

Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nella cucina e nella sede di consumo. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'impresa deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

06. RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo punto 9 del presente allegato.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA MANIPOLAZIONE E COTTURA

07. MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, e devono essere effettuate con mezzi idonei ad assicurare la conservazione igienica delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura od alle loro caratteristiche

La conservazione degli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4 °C. in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

08. PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione e il trasporto deve essere effettuata ad una temperatura non superiore ai 10 °C., in conformità all'art. 31 del DPR. 26 marzo 1980, n. 327.

09. PRESCRIZIONI TECNICHE RELATIVE ALLE TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4 °C., ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la sgrassatura, la porzionatura e la battitura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0 e 2 °C.;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno 2 ricambi d'acqua;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65 °C. in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni crude e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10 °C.;
- per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4 °C.;
- per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox e non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- in tutti i sughi a base di pomodori pelati è vietata l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate e ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);

- la cottura di torte non a base di creme potrà essere effettuata il giorno precedente la consumazione con successiva conservazione in frigorifero a + 4 °C.;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

10. LINEA REFRIGERATA

- a. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.
- b. Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
- c. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.
- d. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

11. PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

12. CONDIMENTI

- a. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
- b. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/1955 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Amministrazione.
- c. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/1960 e dal D.M. 509/1987.
- d. Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di arachidi.

13. PASTI DIETETICI PER PATOLOGIE ALIMENTARI.

Il Gestore potrà fornire pasti dietetici ai dipendenti riconosciuti affetti dalle seguenti patologie che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche:

- ipertensione,
- dislipidemia,
- diabete,
- nefropatia,
- celiachia.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU

14. STRUTTURA DEI MENU RELATIVI AD UN EVENTUALE PASTO COMPLETO

La struttura fissa del menu, per la Sala ristorante, è composta da:

- un primo a scelta fra quattro
- un secondo a scelta fra quattro
- un contorno a scelta fra quattro di cui due caldi e due freddi
- frutta fresca di stagione e dolci a scelta fra quattro tipi
- pane
- bevanda a scelta fra: acqua minerale naturale o gassata (50 cl), cola, birra, aranciata (33 cl) o vino rosso o bianco (1/4 di litro)

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

15. DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- a. Il Gestore deve effettuare il servizio di distribuzione dei pasti secondo quanto previsto dagli art. 4, 8, e 13 del *Capitolato Speciale d'Appalto*.
- b. Il Gestore deve effettuare il servizio di bar/caffetteria secondo quanto previsto dagli art. 4 e 13 del *Capitolato Speciale d'Appalto*.
- c. Il Gestore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu del giorno fino a 30 minuti dalla fine del servizio. In caso di esaurimento di alcune preparazioni queste, previo autorizzazione scritta rilasciata dall'Amministrazione, saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico.
- d. Il Gestore deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque deve almeno prevedere una unità lavorativa per ogni 30 utenti.
- e. Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi previsti per la distribuzione, l'Amministrazione potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il Gestore in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.
- f. Il Gestore deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura delle sale di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.
- g. Il personale dell'Impresa impiegato nel servizio di distribuzione dei pasti, deve avere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli utenti.
- h. Il servizio presso la Sala ristoro deve essere erogato con impiego di piatti in ceramica, bicchieri in vetro, due tovaglioli monouso, una tovaglietta, un coprivassoio, posateria in acciaio inox.

16. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'erogazione del servizio di ristorazione deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:
 Sala ristorante: dalle ore 12,30 alle ore 15,30
 Bar dalle ore 08,00 alle ore 20,00
 Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati.

17. MODALITÀ DI PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI

Gli utenti del servizio pagheranno direttamente alla cassa mediante denaro contante, carta di credito/bancomat, tickets.

INDICE

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI	2
01. GARANZIE DI QUALITÀ	2
02. APPROVIGGIONAMENTO	2
03. IGIENE DELLA PRODUZIONE	2
04. CONSERVAZIONE CAMPIONI	2
05. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	3
06. RICICLO	3
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA MANIPOLAZIONE E COTTURA	3
07. MANIPOLAZIONE E COTTURA	3
08. PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	4
09. PRESCRIZIONI TECNICHE RELATIVE ALLE TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	4
10. LINEA REFRIGERATA	5
11. PENTOLAME PER LA COTTURA	5
12. CONDIMENTI	5
13. PASTI DIETETICI PER PATOLOGIE ALIMENTARI.	5
14. STRUTTURA DEI MENU RELATIVI AD UN EVENTUALE PASTO COMPLETO	5
SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	6
15. DISTRIBUZIONE DEI PASTI	6
16. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	6
17. MODALITÀ DI PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI	6