

Capitolato Tecnico

Cod. 113_15 Concessione Servizi di ristorazione e bar GPP all'interno del parco scientifico e tecnologico di Sardegna Ricerche. Procedura suddivisa in lotti distinti:

Lotto 1 Servizio ristorazione

Lotto 2 Servizio Bar

1. LOCALI E ATTREZZATURE	2
2. IMPIANTI E UTENZE.....	2
3. CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	2
4. IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	2
5. CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI	Errore. Il segnalibro non è definito.
6. MEZZI DI TRASPORTO.....	3
7. SMALTIMENTO RIFIUTI	4
8. PULIZIE	4
9. DIVIETI.....	4

1. LOCALI E ATTREZZATURE

Sardegna Ricerche mette a disposizione del Concessionario i locali, gli impianti, le aree, le attrezzature e quanto altro elencato nei relativi allegati ai documenti della procedura di selezione oltre a quelli che a seguito della stipula della concessione Sardegna Ricerche vorrà affidare in comodato d'uso per l'esecuzione del servizio in oggetto.

La messa a disposizione di quanto sopra indicato viene sigillata dalla stipula di appositi accordi e la sottoscrizione di relativi verbali (di consegna e di riconsegna).

Tra quanto sopra menzionato non sono inclusi eventuali mezzi di trasposto per alimenti previsti dalla normativa di riferimento, ai quali dovrà quindi provvedere il concessionario.

2. IMPIANTI E UTENZE

I locali cucina, mensa e bar sono dotati di impianto elettrico e di un contatore a servizio esclusivo. Negli stessi locali sono realizzate linee di alimentazione, punti luce e apparecchi illuminanti e impianto di messa a terra. Non è ammessa l'attivazione di utenza per la fornitura di gas. L'impianto di condizionamento è allacciato a quello di Sardegna Ricerche. Nei locali oggetto della concessione (cucine, sala ristorazione, bar, ecc.) è presente l'allaccio alla rete idrica locale (acqua potabile).

Il singolo Concessionario dovrà provvedere, a proprie spese, all'attivazione/voltura del contratto relativo all'erogazione dell'energia elettrica. Le spese relative a questa utenza saranno a carico del Concessionario per tutta la durata della concessione.

Le spese relative all'utenza telefonica saranno addebitate al Concessionario per tutta la durata della concessione. L'installazione di ulteriori impianti telefonici o di trasmissione dati dovrà essere preceduta da dettagliata comunicazione all'Ufficio Tecnico di Sardegna Ricerche di quanto si intende implementare. La sua realizzazione sarà subordinata al nulla-osta dell'Ente.

Nel caso in cui il concessionario intenda offrire servizi di accesso ad internet per il pubblico, dovrà agire nel rispetto della legge e sotto la propria responsabilità.

3. CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

All'atto della consegna dei locali verrà redatto apposito verbale, sottoscritto fra le parti, contenente l'inventario di tutte le attrezzature consegnate dalla committente. Il Concessionario si impegna ad usare i locali e le aree, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna, con la massima cura ed al solo scopo indicato nella presente procedura e risponde per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale. Il Concessionario sarà responsabile della custodia sia delle macchine che delle attrezzature tecniche e non.

Le spese derivanti dalla manutenzione ordinaria sono a carico del concessionario; resta a carico di Sardegna Ricerche la manutenzione straordinaria di locali e impianti dati in concessione, fatta eccezione per la manutenzione straordinaria resasi necessaria per la mancata o cattiva esecuzione della manutenzione ordinaria. Nell'eventualità di mancato funzionamento delle attrezzature il concessionario dovrà comunque garantire la somministrazione dei pasti, a sua cura e spese, secondo termini e modalità da convenire.

Alla scadenza contrattuale i locali e le attrezzature saranno riconsegnati a Sardegna Ricerche in buone condizioni di funzionalità, sicurezza e pulizia. Fra le parti sarà sottoscritto apposito verbale di restituzione.

4. IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal D.lg.vo 155/97. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Devono essere pienamente rispettate tutte le norme vigenti, con particolare

riferimento al sistema HACCP.

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli stessi. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate direttamente sul pavimento. La protezione delle derrate prima del consumo deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n.27.

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

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata; le uniche lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (e solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: cottura di arrosti, bolliti, brasati, preparazione di paste al forno, sughi e ragù.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

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

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate (se non per preparazioni ricomprese nel menù alla carta).
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

E' tassativamente vietato utilizzare nella preparazione dei pasti:

- gli estratti a base di glutammato monosodico;
- conservanti e additivi chimici;
- verdura, carni e pesci precotti.
- per i condimenti delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Il concessionario dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari e bevande alle vigenti leggi in materia.

La gestione delle eccedenze dei pasti dovrà avvenire secondo le modalità consentite dalla L. 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (legge c. d. del buon samaritano).

5. MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e al decreto legislativo 155/97.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

Il Concessionario dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti presso la mensa dell'edificio 2 in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Eventuali ritardi rispetto agli orari di servizio stabiliti saranno sanzionati come da capitolato speciale.

6. SMALTIMENTO RIFIUTI

I costi e la gestione dello smaltimento dei rifiuti prodotti sono a carico del Concessionario.

Il Concessionario si obbliga ad effettuare tutti gli adempimenti previsti in materia dalla normativa vigente. L'area di stoccaggio dei rifiuti è ubicata a circa 50 m dall'Edificio 2. Sarà cura del concessionario provvedere all'interno dei locali dati in concessione, ad identificare gli spazi dove dovranno essere ubicati i contenitori per la raccolta differenziata, previa approvazione di Sardegna Ricerche.

7. PULIZIE

È a carico del Concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria di locali e piazzali occupati, impianti, vetri, arredamenti, locali di passaggio, ivi inclusi i servizi igienici di pertinenza e il relativo servizio cortesia (sapone, asciugamani usa e getta, carta igienica, ecc.). Il locale bar dovrà essere tenuto in perfetto stato di pulizia. Per l'effettuazione della pulizia il concessionario dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici stabiliti dalla vigente normativa di settore ai fini della certificazione Ecolabel.

Il concessionario dovrà fornire le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione. Ove emerga la necessità, il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese ad eventuali interventi di derattizzazione/deblattizzazione dei locali.

8. DIVIETI

Non possono essere installati nei locali del bar videopocker o altre apparecchiature analoghe.