

DISCIPLINARE TECNICO SERVIZIO DI PIZZERIA

ART.1 – ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di pizzeria dovrà essere svolto a regola d'arte, con riferimento alla qualità delle materie prime utilizzate, **sempre eccellenti e di primaria scelta**, alle modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, alle garanzie igienico-sanitarie e a quelle sulla continuità del servizio.

Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari, ad **altissimo grado di commerciabilità, di primarie marche** e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare nonché fornire carta, tovaglie, salviette, piatti, bicchieri monouso in linea con il decoro della struttura.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti ingredienti e prezzi (anche mediante l'affissione del listino approvato in sede di stipula dell'atto negoziale).

Il personale impiegato dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio, e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative/previdenziali.

La concessionaria dovrà garantire il servizio **dal martedì alla domenica (lunedì chiusura settimanale)**, festivi infrasettimanali inclusi, ove previsto, **senza** alcun onere aggiuntivo.

In occasione di emergenze e/o di eventi di natura straordinaria (ferragosto, eventi conviviali, cerimonie, visite istituzionali, etc.), i servizi dovranno **comunque** essere garantiti oltre l'orario convenuto e per tutto il tempo necessario che sarà concordato con questa Amministrazione.

Il **servizio pizzeria** dovrà essere funzionante secondo i seguenti orari minimi di apertura:

Giorni	Pizzeria
dal martedì alla domenica (*)	12.30 – 14.00 - 20.00 – 24.00

L'orario potrà essere modificato, in vigenza di concessione, valutate le effettive necessità di questa Amministrazione.

(*) **facoltativo dal venerdì alla domenica solo per i mesi di giugno e settembre.**

ART. 2 - ARREDI E ATTREZZATURE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, all'installazione e alla messa in funzione di tutti gli ulteriori arredi ed attrezzature occorrenti per la piena funzionalità del servizio di pizzeria.

In particolare, oltre ad approvvigionare un numero congruo di sedie e tavoli di **colore verde bottiglia**, metterà a disposizione della clientela un tovagliame di **colore beige o giallo**.

Questa Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, per i danneggiamenti e per i furti degli arredi e delle attrezzature suddette.

ART. 3 - IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti (inclusi gli additivi previsti dalla legge) e la scadenza. Quest'ultima, in particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l'etichettatura.

I residui alimentari e gli altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno permanere negli ambienti utilizzati non oltre il tempo necessario alla lavorazione, alla preparazione ed alla somministrazione quotidiana degli alimenti.

In particolare la ditta aggiudicataria del servizio dovrà, due volte al giorno (a termine attività pizzeria):

- effettuare le operazioni di pulizia prevedendo, tra l'altro:

- la spolveratura di tutti i mobili e degli arredi esistenti;
- il lavaggio del banco di preparazione, di tavoli, sedie ed accessori;
- la frequente rimozione dei rifiuti e la pulizia dei cestini;
- la spazzatura ed il lavaggio dei pavimenti con impiego di prodotti detergenti ad azione germicida;

- effettuare le operazioni di pulizia settimanale prevedendo, tra l'altro:

- la sanificazione degli impianti frigoriferi;
- la decalcificazione e disinfezione delle stoviglie.

L'esecuzione del servizio dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.Lgs. 26 maggio 1997 n. 155 ("Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari") e successive modifiche e/o integrazioni, con particolare riferimento all'idoneità sanitaria del personale, alla salubrità degli alimenti in vendita e somministrati ed all'instaurazione del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (*HCCP: Hazard analysis and critical control points*).

PER LA DITTA

IL CAPO SERVIZIO AMMINISTRATIVO