

## Allegato 1

### Esigenze e vantaggi attesi

Il progetto di riqualificazione delle aree di distribuzione e di consumo del Ristorante Universitario di Via Martiri dovrà rispondere ad alcune esigenze fondamentali:

- superamento obsolescenza arredi e attrezzature
- adeguamento alla *normativa vigente* in tema di *igiene degli alimenti*, che richiede un rigido *mantenimento sotto controllo delle temperature*, fredde e calde e che richiede protezioni a salvaguardia igienica degli alimenti non confezionati.
- rifacimento della pavimentazione, attualmente deteriorata in molte zone.

I vantaggi attesi dalla ristrutturazione sono altresì i seguenti:

- garanzia di pietanze tenute ben calde
- possibilità di un'offerta maggiore in esposizione di prodotti e preparazioni fredde, che oggi le carenze strutturali impediscono
- inserimento di un servizio di pizzeria, focacceria, paninoteca con preparazione a vista e distribuzione tale da garantire, nei periodi di maggior afflusso, l'erogazione di circa 1.200 porzioni pizza/turno. La zona pizzeria dovrà comunque assicurare anche la distribuzione di primi e contorni, oltre a frutta/dessert, ed avere la necessaria flessibilità che renda possibile, qualora fosse necessario, l'erogazione di pasti tradizionali.
- possibilità di migliorare la *percezione della qualità* del servizio grazie all'aumento della *libertà* di movimento e dell'*autonomia* di scelta da parte degli studenti
- possibilità di offrire piatti già riempiti sugli scaffali, che, è dimostrato, velocizzano il servizio, e di predisporre un'adeguata scorta di prodotti freddi e frutta al fine di minimizzare il rifornimento di questi prodotti durante il servizio.
- permettere un adeguato stoccaggio di stoviglie all'interno della area di distribuzione al fine di minimizzare i rifornimenti durante il servizio.
- possibilità di migliorare l'insonorizzazione delle sale, con conseguente maggior benessere ambientale per l'utenza e per i dipendenti
- adeguare l'impiantistica alle esigenze anche di risparmio energetico
- possibilità di intervenire su arredi, colori, segnaletica per connotare la mensa in senso più moderno e aderente ai più attuali concetti sull'alimentazione, che valorizzano anche gli aspetti non strettamente nutrizionali e igienici del pasto nelle collettività
- flessibilità gestionale della mensa concepita per rispondere a cicli differenziati di presenza dell'utenza in funzione di una domanda che varia nei mesi dell'anno ed orari della giornata.
- Velocizzazione dei flussi degli utenti

**Non è previsto alcun intervento negli altri settori della mensa (cucine, magazzini, servizi, uffici, sale lavaggio) e non è prevista alcuna variazione nel numero di addetti necessari all'erogazione del servizio (n° complessivo tra cucina e distribuzione).**

**Descrizione sintetica del servizio:**

- **Numero di pasti** erogati dal servizio di ristorazione Dsu – Pisa presso la mensa di Via Martiri:

Pasti annui numero (anno 2008)	1.006.756
Pasti medi giornalieri (anno 2008)	2.450 pranzo 1.200 cena
Pasti max giorno (anno 2008)	4.700 pranzo 1.700 cena

- **Orari apertura servizio:**

pranzo ore 11.45-14.30

cena ore 19-21.30

- Il servizio di ristorazione opera principalmente in **legame fresco caldo**. Le pietanze calde sono preparate nella cucina al piano terra della struttura, trasportate ai piani tramite ascensori e movimentate mediante carrelli. I prodotti freddi invece sono attualmente stoccati in frigoriferi presso le isole di distribuzione e reintegrati in distribuzione al bisogno.

- **Menù da erogare:**

- Tre primi caldi a scelta variabili giornalmente oltre a pasta e riso in bianco e al pomodoro (necessaria vasca bagnomaria adatta a contenere 5 bacinelle GN 1:1)
- Tre secondi caldi a scelta variabili giornalmente
- Piatti freddi, Formaggi monoporzione confezionati, Insalatone
- Tre contorni caldi a scelta variabili giornalmente
- Insalata mista
- Frutta, Yogurt ,dessert ecc.
- Pane
- Acqua e bibite (erogati mediante impianto alla spina)

- **Tipologie di pasto**

Gli utenti hanno la possibilità di scegliere tra

Pasto completo (primo – secondo – contorno - frutta – yogurt o dessert + pane e bevande)

Pasto ridotto 1 (primo – contorno - frutta – yogurt o dessert + pane e bevande)

Pasto ridotto 2 (secondo – contorno - frutta – yogurt o dessert + pane e bevande oppure insalatona- frutta – yogurt o dessert + pane e bevande)

Le percentuali di scelta attuali (rif. Anno 2008) sono:

PASTI RIDOTTO 1 18.00%

PASTI RIDOTTO 2 16.00%

PASTO COMPLETO 66.00%

## **Alcune delle opere principali da realizzare**

### *1. Riqualificazione aree distribuzione*

Sostituzione delle attuali linee di distribuzione tenendo conto delle seguenti linee guida:

- Il servizio di distribuzione dovrà essere strutturato in modo tale da consentire un'adeguata fruizione da parte dell'utenza del servizio come sopra dimensionata con l'obiettivo di servire in modo rapido e funzionale
- Le attrezzature contenute nelle linee di distribuzione dovranno essere tali da garantire la regolare e corretta somministrazione delle pietanze indicate in menù
- Adeguato numero di vetrine refrigerate alte per l'esposizione dei piatti freddi, oltreché di prodotti freschi come yogurt e dessert.
- Presenza di adeguate protezioni ai cibi sugli scaffali d'esposizione lungo la linea di distribuzione
- Un'area di distribuzione in uno dei due piani dovrà essere adibita alla somministrazione di pizza, focacce, hot dog, hamburger oltre che primi, contorni, piatti freddi, formaggi, frutta, yogurt e dessert, tali da consentire la composizione di un intero pasto senza necessità di spostamenti ad altre zone della distribuzione
- All'interno della sala dovranno essere collocati un numero di banchi di distribuzione dei condimenti e un numero di postazioni per l'erogazione delle bevande, tale da garantire un servizio snello e funzionale che non crei intralcio all'utenza.
- Dovrà essere realizzata una nuova pavimentazione sull'intera superficie delle due sale
- Dovrà essere mantenuto perlomeno il numero di punti di addebito pasto attuale (8 casse), e se previsto un aumento dovrà comunque essere rispettato il vincolo del numero di addetti totali necessari al servizio.

### *2. Riqualificazione aree consumazione*

Sostituzione degli attuali arredi e modifiche ulteriori che tengano conto delle seguenti linee guida:

- Dovrà essere realizzata una nuova pavimentazione
- L'area consumazione dovrà essere allestita con un numero di tavoli e sedie sufficienti a garantire un'adeguata capacità ricettiva rispetto al numero dei pasti indicato nella tabella iniziale
- La disposizione di tavoli e sedie dovrà essere tale da non ostacolare il flusso di utenti ai tavoli e, a pasto terminato, alle sale lavaggio.
- I tavoli e le sedute dovranno essere strutturati e collocati in modo da rendere agevole la pulizia e la sanificazione degli stessi e dei locali
- Dovranno essere previsti piani o strutture di appoggio per zaini/giacche
- Abbattimento acustico
- Dovrà essere presa in considerazione l'eventuale modifica dei punti luce e di climatizzazione in funzione della nuova disposizione dei tavoli.