

LINEE GUIDA ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA OFFERTA TECNICA

Il documento "Progetto Tecnico–Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per l'esecuzione del Servizio" dovrà indicare tutti gli elementi di carattere tecnico e gestionale che caratterizzano in termini qualitativi l'offerta.

Nella redazione del "Progetto Tecnico–Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per l'esecuzione del Servizio", e durante l'esecuzione dell'appalto, la ditta si impegna a rispettare tutte le norme di legge in materia di produzione e distribuzione di alimenti e bevande, sia vigenti sia quelle che verranno emanate nel corso del contratto.

Dicasi altrettanto per le norme legislative igienico sanitarie relative alle derrate alimentari di cui alla legge 283 del 30/4/62 come modificata dalla legge 441 del 26/02/63 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento di igiene comunale.

Il documento "Progetto tecnico organizzativo con le caratteristiche metodologiche ed organizzative e piano di controllo della produzione del Servizio" dovrà essere strutturato in 8 sezioni:

- modalità di organizzazione del servizio - approvvigionamento materie prime, modalità di preparazione e cottura, sanificazione e manutenzione;
- organizzazione e organigramma del personale che si intende impiegare nel servizio con il timing operativo;
- proposte migliorative;
- esistenza di un piano di applicazione della sicurezza conforme alla norma OHSAS 18001:2007 Sistema di gestione della sicurezza e salute sul lavoro e redatto secondo quanto previsto dall'art. 26 comma 3° D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- esistenza di un piano di autocontrollo, conforme alla certificazione UNI 10854: 1999 e relativo al servizio mensa e servizio bar, conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007 (HACCP);
- certificazione ISO 22.000:2005 rilasciata da Enti accreditati da organismo Sincert o equivalente per gli altri Stati;
- Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 - Sistema di gestione ambientale rilasciata da Enti accreditati da organismo Sincert;
- Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 Sistema di gestione della rintracciabilità rilasciata da Enti accreditati da organismo Sincert;

Il documento "Progetto tecnico - Piano alimentare e di menù dovrà essere strutturato in 4 sezioni e dovrà contenere la descrizione dettagliata delle modalità di organizzazione del servizio in relazione a:

- varietà e qualità nutrizionale dei menù;

- qualità delle materie prime ;
- fornitori certificati UNI EN ISO 9001
- prodotti e preparazioni gastronomiche per il bar.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Dalla trattazione dovrà evincersi in particolare il know-how che la Ditta detiene per la gestione dell'approvvigionamento. Nel documento dovranno essere chiaramente definiti gli strumenti tecnici e organizzativi che si intendono impiegare nel servizio.

I prodotti dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. La ditta appaltatrice dovrà acquisire dai singoli fornitori e rendere disponibile ad ASI idonee certificazioni di qualità. La ditta appaltatrice dovrà rendere disponibili ad ASI i documenti di acquisto delle derrate.

Le ditte dovranno indicare, in considerazione delle attrezzature, della logistica degli impianti, del programma di produzione e dell'organico e del timing operativo offerto, l'organizzazione del flusso produttivo.

Dovrà essere inoltre sviluppato l'analisi dei principali flussi produttivi (ad esempio arrosti - verdure lesse - paste mantecate - ecc.) e definite in maniera sintetica le modalità di esecuzione delle principali azioni unitarie.

In particolare, dovranno essere specificati gli elementi di controllo in preparazione e cottura atti a migliorare la qualità nutrizionale e ad assicurare la sicurezza d'uso dei prodotti.

In maniera schematica dovranno essere indicati i CCP nella conservazione delle derrate e nella preparazione degli alimenti e definite le relative modalità di gestione dell'HACCP.

Inoltre dovranno essere indicati eventuali punti di pericolo per incroci sporco-pulito nel processo di preparazione e cottura e indicati gli interventi preventivi volti alla risoluzione tecnica di detti incroci.

Dovranno essere inoltre indicate le preparazioni di gastronomia e pasticceria offerte nel Bar che saranno preparate in loco.

Si intende che, compatibilmente con la qualità dell'organizzazione del flusso produttivo, verrà premiato l'impiego di prodotti freschi di stagione, le preparazioni in loco e la cottura espressa.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. E' assolutamente vietata qualsiasi forma di riciclo dei cibi.

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente purché, dopo la cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti e che dovrà essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

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

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il parmigiano grattugiato, se previsto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Le ditte dovranno inoltre presentare un dettagliato piano di sanificazione.

Il piano dovrà includere gli interventi di pulizia e sanificazione giornalieri e periodici effettuate durante e dopo il processo di produzione.

Dovranno essere altresì descritte le modalità di gestione dei rifiuti ed indicati eventuali pericoli di incroci sporco-pulito nel gestione dei rifiuti. Dovranno essere indicate le modalità tecniche di risoluzione di detti pericoli.

Dovranno essere presentate le istruzioni operative relative alle operazioni di pulizia e sanificazione ed indicati prodotti e strumenti impiegati.

Dovranno essere definite le modalità di diluizione dei prodotti di sanificazione. Verranno valutati positivamente i piani di sanificazione a basso impatto ambientale e con basso rischio di residualità sulle superfici.

Le ditte dovranno anche inserire le linee guida per il piano di manutenzioni ordinarie delle attrezzature di mensa e bar;

La Società appaltatrice dovrà dichiarare di essere in possesso del regolare registro di carico e scarico, debitamente vidimato per l'attuazione di tutte le procedure previste dalla legge in materia di smaltimento degli oli esausti.

Le Ditte dovranno descrivere dettagliatamente l'organizzazione del personale predisponendo i seguenti documenti:

- il curriculum professionale e formativo del direttore del servizio;
- l'organico completo del personale, definito il mansionario di ciascuna figura;
- il timing operativo di ciascuna unità di personale e calcolato per ciascuna figura il complessivo monte-ore mensile;
- Programmi di formazione professionale.

Le Ditte dovranno sviluppare un scheda riepilogativa degli interventi migliorativi offerti (nuovi servizi-nuove tecnologie, ecc.).

Le ditte dovranno anche fornire il piano di autocontrollo predisposto per il servizio oggetto dell'appalto secondo la norma UNI 10854 e UNI EN ISO 9001:2000.

Qualora la Ditta offerente disponesse delle certificazioni della serie ISO 22.000, ISO 14001:e 22005 deve inserire copia nella documentazione allegata all'offerta.

PIANO ALIMENTARE E DI MENÙ

Il documento "Piano Alimentare e di Menù " dovrà indicare gli aspetti relativi alla qualità delle proposte alimentari in termini di varietà, appetibilità e qualità nutrizionale e dietetica dei menù.

Le Ditte dovranno presentare le schede merceologiche delle materie prime che intendono utilizzare nel servizio (in conformità con l'allegato n. 2 al Capitolato sulle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

In riferimento ai prodotti freschi a carattere stagionale le ditte dovranno indicare i periodi dell'anno in cui questi saranno disponibili e la loro sostituzione "fuori stagione". Le ditte dovranno presentare quindi un quadro sinottico della stagionalità dei prodotti freschi. Le ditte dovranno presentare uno schema riassuntivo dei prodotti DOP – IGP – Tipici e da agricoltura biologica offerti.

Le Ditte dovranno presentare il menù tipo mensile articolato su quattro settimane con due stagionalità, (invernale 15 ottobre – 15 aprile; estiva 15 aprile – 15 ottobre).

Verranno valutate positivamente le offerte che prevedano variazioni di carattere mensile rispetto al menu base stagionale con l'inserimento di prodotti tipici del mese.

Sarà altresì apprezzata l'indicazione di integrazioni al menù in occasione di ricorrenze.

La proposta di menù standard dovrà essere così costituito:

- Due primi piatti del giorno (uno asciutto ed uno in brodo) oltre ad una pasta in bianco ed una pasta con salsa di pomodoro;
- Due secondi piatti caldi oltre ad un piatto freddo a base di salumi, formaggi o latticini;
- Due contorni caldi oltre un contorno freddo;
- Tre varietà di frutta di stagione;
- Dessert : macedonia, gelato, dolce, yogurt o budino;
- Acqua minerale liscia e gasata; un tipo di vino bianco; un tipo di vino rosso; almeno un tipo di birra, bibite varie.

Le ditte dovranno presentare una relazione generale in cui vengano definiti i criteri tecnici di composizione dei menu di elaborazione delle singole pietanze, nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione Raccomandati per la popolazione italiana (LARN), in considerazione dello stile di vita dell'utente medio del servizio.

I menù dovranno essere redatti secondo le "linee guida al piano alimentare" di cui al presente punto B). Dovrà essere sviluppata la valutazione nutrizionale delle singole pietanze offerte.

Sono vietati i cibi precotti (ad esclusione di quelli per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente) o comunque manipolati al di fuori della cucina.