

I . N . P . D . A . P .
ISTITUTO NAZIONALE DI PREVIDENZA PER I DIPENDENTI DELL'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA

Procedura aperta ad evidenza pubblica
per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva presso il Convitto / Casa Albergodell'INPDAP

Allegato 1 al Capitolato d'Appalto
Linee Guida per la predisposizione del Progetto Tecnico

Punto 1

Valutazione LOCALI ED ATTREZZATURE e piano di adeguamento, integrazione e ammodernamento.

L'INPDAP metterà a disposizione del Gestore i locali destinati alla mensa ed i relativi servizi corredati di attrezzature macchinari, impianti ed arredamento e quant'altro occorrente allo svolgimento del servizio.

E' a carico del Gestore l'eventuale fornitura di pentolame, vasellame e stoviglie da cucina, da tavola e da banco (piatti, bicchieri, tazze, posate, vassoi) sottovassoi in carta e tovaglioli che si ritiene necessario integrare e che saranno forniti secondo quanto indicato in offerta.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con le precisazioni delle osservazioni ritenute opportune, nonché del materiale in uso in dotazione del Convitto (pentolame vario, attrezzature esistenti, piatti, bicchieri ecc.). L'integrazione è a carico della Ditta.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La Ditta aggiudicataria **dovrà indicare** tutti gli **interventi strutturali** che fossero ritenuti necessari per l'adeguamento alle norme dettate dal D.Lgs.626/94 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero tutti gli interventi che fossero considerati opportuni per una maggiore funzionalità del servizio.

Parimenti la Ditta aggiudicataria **dovrà indicare**, secondo quanto evidenziato in offerta, eventuali **interventi di messa a norma per le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi già presenti.**

La ditta aggiudicataria, durante gli eventuali interventi di adeguamento e messa a norma dei locali, degli impianti e delle attrezzature dovrà svolgere il servizio secondo il "**piano di gestione transitorio**" presentato in sede di gara all'interno del "progetto tecnico; là dove opportuno, il "piano di gestione transitorio" dovrà prevedere l'impiego del centro di cottura esterno, che comunque la ditta si impegna a rendere disponibile per le emergenze.

La ditta aggiudicataria, a seguito di eventi straordinari che rendano inagibili le cucine, dovrà svolgere il servizio secondo il "**piano di gestione in emergenza**" presentato in sede di gara all'interno del "**progetto tecnico**", facendo ricorso al centro di cottura esterno che la ditta in sede di gara si impegna a rendere disponibile .

Sono a carico della Ditta affidataria la fornitura, la gestione, il cambio settimanale e ogni qualvolta sia necessario e il lavaggio del tovagliato.

Punto 2

Modalità di organizzazione del servizio

Le Ditte dovranno descrivere dettagliatamente in offerta le modalità di organizzazione del servizio.

In tale sezione dovranno essere descritti:

- a) organizzazione del processo di approvvigionamento;
- b) modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari;
- c) modalità di sanificazione delle attrezzature e degli ambienti.

Organizzazione del processo di approvvigionamento:

Le ditte dovranno indicare: modalità di selezione dei fornitori delle derrate, organizzazione logistica, sistemi di valutazione del fabbisogno in base al programma di produzione.

La trattazione dovrà illustrare il processo di approvvigionamento della mensa, evidenziando eventualmente in specifici paragrafi le relative peculiarità.

Dalla trattazione dovrà evincersi 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.

Verranno premiate le Ditte che mostreranno elevata capacità di creare rapporti sinergici con i fornitori, e detengono strumenti che consentano di minimizzare le giacenze di magazzino e comunque di evitare sprechi.

Verranno apprezzati investimenti in strumenti altamente tecnologici (sensori – software – etc) purché si evinca dal progetto, l'effettiva efficacia nella realtà operativa dell'impianto in considerazione delle specifiche capacità produttiva.

Le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e secondo quanto indicato nell'Allegato **Linee Guida per la predisposizione del Piano Alimentare** e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti previsti dalla normativa vigente.

Sarà dato un punteggio preferenziale a quelle offerte che faranno maggiormente riferimento a derrate alimentari di qualità ed in particolare all'impiego di alimenti biologici certificati da enti riconosciuti a livello europeo, e a prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) ed ad indicazione geografica protetta (IGP) secondo il Regolamento (CEE) n. 2081/92.

Modalità di preparazione e cottura

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 illustrato lo studio del dimensionamento della struttura sulla base della attività di produzione. Lo studio dovrà considerare l'esigenza di conservazione e gestione dei semilavorati durante il servizio.

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

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.

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

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 formaggio grattugiato, se previsto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Modalità di Sanificazione

Le ditte dovranno presentare un dettagliato piano di sanificazione.

Il piano dovrà includere gli interventi di pulizia e sanificazione giornalieri e periodici oltre che gli interventi di pulizia sanificazione e sbarazzo che vengono effettuate durante il processo di produzione.

In maniera schematica dovranno essere indicati gli elementi di controllo degli interventi di sanificazione di punti critici del processo del servizio mensa.

Dovranno essere altresì descritte le modalità di gestione dei rifiuti ed indicati eventuali pericoli di incroci sporco-pulito nella gestione dei rifiuti. Dovranno essere indicati 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.

La ditta dovrà presentare tabelle indicanti i limiti operativi di controllo di igiene delle superfici; tali limiti dovranno essere coerenti con le effettive necessità di controllo del processo. I limiti operativi proposti dovranno essere facilmente raggiungibili svolgendo il piano di sanificazione offerto.

Punto 3

Organizzazione e organigramma del personale con timing operativo

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

- il curriculum professionale e formativo del direttore del servizio e del capo cuoco e del personale, inserito dalla Ditta nell'organico dell'impianto (dietista- ispettore di qualità cuochi, etc.)
- l'organico completo del personale, definito il mansionario e la giornata lavorativa di ciascuna figura (orario ed unità presenti durante l'arco dell'intera giornata lavorativa 6,60 - 22,00).
- il timing operativo di ciascuna unità di personale e calcolato per ciascuna figura il complessivo monte-ore mensile. Dovrà quindi essere sviluppata una breve relazione inerente lo sviluppo dell'organigramma in cui vengano illustrati i criteri adottati per il fabbisogno di manodopera in base al programma di produzione atteso.
- un piano di formazione del personale.

Il servizio verrà effettuato dal gestore con personale di adeguata qualificazione professionale ed in numero sufficiente a garantire il perfetto e rapido funzionamento del servizio stesso e la pulizia dei tavoli delle attrezzature e dei locali.

A tale proposito il gestore si impegna a mantenere immutato, in particolare nei giorni dal lunedì al sabato, il numero degli addetti al servizio indipendentemente da ferie, malattie, permessi, ecc.

Il gestore si impegna, inoltre, a comunicare preventivamente all'INPDAP i nominativi ed i dati anagrafici del personale dipendente e relativa qualifica ed a segnalare ogni variazione nel corso della gestione. Detto personale, che dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita divisa di lavoro nonché di libretto sanitario previsto dalla L. 283/62, è tenuto ad osservare, durante il lavoro, un contegno improntato alla massima correttezza ed irrepreensibilità.

La consumazione dei pasti da parte del personale della Ditta non potrà avvenire durante l'orario di apertura della mensa.

Il gestore è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente.

Per accertare la piena osservanza di tutte le condizioni previste nel presente capitolato l'INPDAP designerà un proprio incaricato il quale accederà, oltre che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, anche nelle cucine, nei depositi, ecc. per controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

IL DIRIGENTE GENERALE
F.TO DOTT.SSA VALERIA VITTIMBERGA