

All. 2b al Capitolato TECNICO

Linee Guida per la predisposizione del Progetto Tecnico e per la conduzione del servizio

Punto 1

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

Fermi restando gli obblighi di integrazione e manutenzione indicati in capitolato, la Ditta offerente dovrà indicare, dopo aver visitato i locali e preso visione delle attrezzature esistenti, le attrezzature fisse e mobili, pentole, stoviglie ed altri attrezzi che ritiene di integrare nell'espletamento del servizio, specificando se rimarranno di proprietà dell'Istituto.

Sarà onere della Ditta offerente segnalare tutti gli **interventi strutturali ritenuti** necessari per l'adeguamento alle norme dettate dal D.Lgs.81/2006 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero proporre tutti gli interventi che fossero considerati opportuni per una maggiore funzionalità del servizio, indicando di quali intende assumere l'onere.

Parimenti la Ditta offerente **dovrà indicare** eventuali **interventi di messa a norma per le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi già presenti, specificando se intenda assumerne l'onere.**

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"; laddove 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 del tovagliato.

Punto 2

Modalità di organizzazione del servizio

Ferme restando le prescrizioni contenute nel **punto 6 – Servizio di ristorazione del Capitolato**, le Ditte dovranno descrivere dettagliatamente in offerta, all'interno delle 30 pagine della Relazione Tecnica, 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'All. 2c **Linee Guida per la predisposizione del Piano Alimentare** e nel punto 6.3 - **Prodotti impiegati** del capitolato 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 DOP, IGP e STG nel rispetto di quanto previsto al punto 6.3 – Prodotti impiegati del capitolato.

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 arrosti 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 6,00 - 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.

Ferme restando le prescrizioni contenute nel capitolato in merito al personale impiegato all'esecuzione delle prestazioni appaltate ed in particolare a quanto previsto al punto 9- Obblighi e Oneri dell'appaltatore del capitolato medesimo, 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.

Detto personale dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita divisa di lavoro nonché di libretto sanitario previsto dalla L. 283/62. La consumazione dei pasti da parte del personale della Ditta non potrà avvenire durante l'orario di apertura della mensa.