



ISTITUTI RIUNITI DI ASSISTENZA SOCIALE ROMA CAPITALE
Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza
DGR 2 novembre 2012 n. 527

**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NEL CENTRO POLIFUNZIONALE PER LA TERZA ETA'
PRESSO IL COMPLESSO "SANT'EUFEMIA"**

CIG 6406465E26

CAPITOLATO D'ONERI



Stazione Appaltante

Istituti Riuniti di Assistenza Sociale “Roma Capitale” – sede legale in Via Giuseppe Antonio Guattani n. 17 - 00161 Roma.

Recapiti: tel. 06.6785883 fax 06.6786034 e-mail: info@ipabromacapitale.it PEC ipabromacapitale@pec.it
sito internet: www.ipabromacapitale.it

Oggetto dell'appalto

Gli Istituti Riuniti di Assistenza Sociale Roma Capitale devono provvedere alla produzione ed erogazione di un servizio di ristorazione giornaliero per le esigenze funzionamento della Casa di Riposo Sant'Eufemia sita in Via Giuseppe Antonio Guattani 17 Roma, nonché per eventuali esigenze progettuali correlate al Polo Terza Età che comportino la preparazione di pasti.

Il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato dovrà essere svolto con le modalità sotto indicate.

A. GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

A.1 Organico del personale

Si richiede una dotazione di personale pari a n. 3 unità così organizzate ai fini dell'esecuzione del servizio.

- n. 1 cuoca in servizio dalla ore 7.00 alle ore 14.30 dal lunedì alla domenica
- n. 1 cuoca in servizio dalle ore 18.00 alle ore 21.00 dal lunedì alla domenica
- n. 1 aiuto-cuoco in servizio dalle ore 11.30 alle ore 15.30 dal lunedì alla domenica

L'impresa aggiudicataria è tenuta a gestire le sostituzioni con unità di personale con pari qualifica e formazione.

È responsabilità dell'impresa provvedere, senza oneri aggiuntivi per gli IRAS, all'eventuale integrazione del personale qualora, in fase esecutiva, la dotazione di personale in servizio fosse giudicata insufficiente a garantire gli standard di qualità previsti, nel rispetto dei requisiti del contratto.

Si richiede altresì l'individuazione di un referente nei confronti del Settore Socio-Educativo-Assistenziale della Stazione Appaltante, per le comunicazioni di tipo organizzativo e gestionale.

A.1.2 Contratto

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento, di gara, del contratto di appalto e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria.

A.1.3 Qualifica e formazione del personale

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurarsi che il personale operativo abbia assolto il fabbisogno formativo obbligatorio, in materia di igiene della produzione alimentare ed in materia di sicurezza sul lavoro (DLGS 81 del 2008) e garantirne il continuo aggiornamento professionale.



A 1.4 Obblighi del personale

Il personale dell'impresa deve osservare un comportamento educato e rispettoso nei riguardi degli assistiti della Struttura e di tutto il personale impiegato nella stessa.

Il personale non deve assumere iniziative a propria discrezione in riferimento alle diete alimentari degli ospiti del Centro, o su loro istanza, senza debita e formale autorizzazione da parte del coordinamento del servizio.

E' fatto assoluto divieto di accedere ai locali della cucina al personale non autorizzato, con particolare riferimento alle signore ospiti della Casa di Riposo, che devono ricevere il servizio presso la propria camera o nella sala ristorazione.

E' richiesta una fattiva collaborazione con il personale di assistenza e di pulizia nelle operazioni da armonizzare ed espletare congiuntamente (es. colazione in camera).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere il ricorso a richiami formali fino alla sostituzione di qualsiasi elemento che abbia dato giustificato motivo di contestazione, assumendo comportamenti ritenuti non conformi al corretto svolgimento delle mansioni e alle disposizioni, in tema di relazioni con l'utenza e con il personale afferente ai servizi di assistenza e pulizia.

Il personale del Settore Socio-Assistenziale-Educativo della Stazione Appaltante operativo presso la sede del servizio assume la funzione di verifica e supervisione del comportamento del personale del servizio di ristorazione, avvalendosi della possibilità di evidenziare, con ogni mezzo, eventuali condotte non conformi agli standard di qualità previsti e, dunque, contestabili.

A.1.5 Divise

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire a tutto il personale divise in numero e tipologia adeguata all'erogazione del servizio e ad assicurarsi che il personale sia sempre in ordine e indossi divise idonee.

A1.6 Politica per la sicurezza

L'impresa aggiudicataria è tenuta a predisporre il DVR in conformità alla legge, a svolgere tutti gli interventi necessari per l'abbattimento del rischio e a fornire i necessari DPI ai lavoratori. L'impresa Appaltante deve trasmettere all'Ente Appaltante copia del DVR e di tutte le registrazioni delle attività di monitoraggio e di prevenzione eseguite per la gestione della sicurezza.

A1. 6 Norme generali

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e del contratto collettivo nazionale di lavoro afferente la categoria.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne la SA da ogni pretesa dei prestatori di lavoro, in ordine al servizio di cui al presente Capitolato, posto che l'Istituto stesso deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro tra impresa e suoi dipendenti.



B. PROGRAMMA ALIMENTARE CASA DI RIPOSO

Il piano alimentare per le utenti della Casa di Riposo si articola in una giornata alimentare composta: prima colazione, pranzo, merenda e cena.

I rispettivi menù dovranno consentire la scelta da parte degli ospiti, sia in regime di dieta normale, sia in regime dietetico speciale.

La Stazione Appaltante può richiedere, in relazione a specifiche patologie e/o stati di malessere temporaneo degli ospiti, variazioni ai menù proposti, senza che ciò comporti, per essa alcun onere aggiuntivo.

Su richiesta del Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo, recepiti i desideri delle ospiti, sarà possibile festeggiare, nell'ambito della fruizione dei pasti, ricorrenze, quali compleanni, onomastici, anniversari, prevedendo l'integrazione del menù con prodotti dolciari.

B.1 Prima Colazione

La colazione deve essere preparata dalle ore 7.30 alle ore 8.30. La consegna in camera sarà a cura del personale di assistenza.

Il Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio, senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.

La prima colazione dovrà essere composta da: caffè o the, decaffeinato o decaffeinato, caffè-latte, latte ed eventuali varianti del prodotto se prescritto dai regimi dietetici degli ospiti (es: latte di soya); yogurt; marmellata di frutta monodose, fette biscottate, miele monodose, biscotteria secca, croissant.

B.2 Merenda del pomeriggio

Il servizio merenda, assimilato come tipologia di alimenti a quelli della prima colazione, deve essere consegnato alle singole ospiti in occasione della fine del pranzo, al fine di consentire loro la successiva fruizione autonoma.

B.3 Pranzo e Cena

B.3.1 Descrizione generale del servizio

L'erogazione dei pasti segue il seguente orario:

PRANZO DALLE ORE 13.00 ALLE ORE 14.00

CENA DALLE ORE 19.30 ALLE ORE 20.30

Per ciò che concerne le ospiti temporaneamente allettate, i pasti debbono essere predisposti con una mezz'ora di anticipo, onde garantire il servizio in camera da parte del personale di assistenza.

Il Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.



Il servizio di base, salvo migliorativi, fa riferimento ad un menu organizzato su quattro settimane e due stagioni, conforme alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva, approvato dalla ASL di competenza e dall'Ente Appaltante.

I menù relativi al pranzo e alla cena debbono sempre prevedere la possibilità di scelta tra due diverse opzioni di primo, secondo (almeno uno caldo) e contorno. Non sono considerate esigibili richieste di variazione al menù da parte delle signore ospiti, se non in caso di temporanea indisposizione o in relazione a diete specifiche che debbono essere accompagnate da regolare certificazione medica. Ogni eventuale richiesta è comunque soggetta al filtro del personale di assistenza e/o del coordinamento della Casa di Riposo.

Il pasto è accompagnato con acqua e, compatibilmente con il regime dietetico individuale, con vino per un massimo di n. 2 volte a settimana.

A fine pasto, viene offerta frutta fresca, macedonia di frutta e/o frutta cotta. La domenica è prevista la somministrazione di un dolce.

In occasione delle festività annuali (Natale, Pasqua, ecc...) è prevista la somministrazione di menù speciali arricchiti delle tradizionali pietanze associate a tali ricorrenze.

Il servizio di sporzionamento e sparcchiatura viene svolto al tavolo dal personale di assistenza coadiuvato dall'aiuto cuoco. Il personale di assistenza provvede altresì alla somministrazione dei pasti in camera (colazione e pasti per le ospiti temporaneamente allettate).

È richiesta, altresì, in caso di acclamate ed improcrastinabili esigenze in cui il personale assistenziale debba assentarsi dalla sala per espletare mansioni proprie all'interno della Casa di Riposo, il subentro del personale di cucina al fine di permettere la regolare fruizione dei pasti delle ospiti.

B.3.2 Procedure di preparazione dei pasti

I pasti vengono preparati con procedimenti tradizionali di cottura, a partire da ingredienti semplici.

Non è ammesso l'impiego di prodotti semilavorati e di alimenti precotti.

La preparazione e la cottura deve avvenire rigorosamente in giornata e a ridosso del servizio, in modo conforme a quanto stabilito nel piano di autocontrollo.

I grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando olii vegetali allo stato crudo.

Nella sala mensa deve essere disponibile olio extra vergine di oliva in bottiglia.

Occorre minimizzare l'uso del sale, senza che ciò comporti lo scadimento della percezione di sapidità da parte degli ospiti della casa e, conformemente a quanto prescritto dalla Legge del 21 Marzo 2005, n. 55 sulla iodoprofilassi, deve essere impiegato esclusivamente sale iodato.

Nella sala mensa deve essere disponibile saliera con sale iposodico.



B.3.3 Organizzazione del menù

L'impresa concorrente in sede di gara deve proporre un menù, corredato di ricettario corrispondente, e costruito almeno su 4 settimane per due stagionalità, con eventuali varianti mensili. Per ciascun pasto il menù deve prevedere la possibilità di scelta tra almeno due varietà di primi, secondi (almeno uno caldo) e contorni. Nel piano alimentare proposto devono essere incluse giornate alimentari speciali per la celebrazione delle ricorrenze. L'offerta sarà vincolante per l'impresa proponente. L'Ente Appaltante, prima della stesura del contratto, ovvero nel corso dell'erogazione del servizio, potrà richiedere variazioni al piano alimentare, senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice. Non verranno tuttavia richieste variazioni del piano alimentare che incidano significativamente sui costi del pasto medio mensile.

Nella scelta delle pietanze e delle procedure di preparazione deve essere considerato prioritario tanto il valore nutrizionale degli alimenti quanto la gratificazione sensoriale, onde contrastare monotonia alimentare ed inedia come prime cause di crisi sanitaria nell'anziano istituzionalizzato. Nella progettazione delle ricette devono essere assunte come riferimento le grammature proposte dai Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti (LARN), tuttavia considerando che in età geriatrica e soprattutto per gli anziani istituzionalizzati il principale rischio sanitario è la malnutrizione in difetto, è fatto obbligo all'impresa appaltatrice di soddisfare le richieste quantitative dell'utenza, anche al di sopra delle grammature stabilite nel piano alimentare. Devono invece essere sempre rispettate le prescrizioni, quantitative e qualitative delle diete speciali autorizzate, ivi incluse le diete speciali per soggetti sovrappeso.

L'impresa concorrente, nella progettazione del menu, deve attenersi ai seguenti vincoli:

1. Il pranzo e la cena nei giorni ordinari devono essere costituiti almeno due varietà di primo, secondo (almeno uno caldo), contorno, frutta, pane, acqua. Due volte a settimana anche vino.
2. La domenica e nei giorni festivi il pranzo deve prevedere la somministrazione di un dolce.
3. Devono essere predisposte le adeguate variazioni al menù secondo le prescrizioni alimentari delle eventuali diverse confessioni religiose cui appartengono gli ospiti della Casa di Riposo e tenendo conto di eventuali regimi dietetici particolari (previa certificazione medica).

Le preparazioni gastronomiche proposte in menù devono essere di tipo tradizionale ed accessibili anche a soggetti con lievi difficoltà di masticazione o deglutizione.

Per soggetti edentuli o disfagici, segnalati dal Responsabile e/o Coordinatore della Casa di Riposo, dovranno essere previste diete speciali a consistenza modificata.

C. PRODUZIONE DI PASTI PER SOGGETTI TERZI

Come riportato nel disciplinare, il numero dei pasti da erogare giornalmente ha valore meramente indicativo in quanto la ristorazione giornaliera è soggetta sia alla frequenza delle ospiti della Casa di Riposo nonché alla produzione di pasti singoli (pranzo o cena) a seconda di progetti occasionali e/o ricorrenti attuati in seno al Polo Terza Età.



Si richiede pertanto la flessibilità organizzativa del centro di cottura e, ove richiesto, la produzione di pasti supplementari secondo una calendarizzazione che sarà comunicata dal Coordinamento della Casa di Riposo al soggetto gestore della ristorazione con preavviso utile e secondo le modalità comunicative che saranno successivamente concordate tra l'aggiudicatario e il Settore Socio-Educativo-Assistenziale della Stazione Appaltante.

Per quanto attiene i pasti da fornire agli utenti del Centro Diurno Alzheimer, la cui gestione a questa Stazione Appaltante è affidata dal Municipio II di Roma Capitale di anno in anno, la giornata alimentare ridotta è composta da prima colazione, pranzo e merenda.

I rispettivi menù dovranno prevedere, sia un regime di dieta normale, sia un regime dietetico speciale.

La Stazione Appaltante può richiedere, in relazione a specifiche patologie e/o stati di malessere temporaneo degli ospiti, variazioni ai menù proposti, senza che ciò comporti, per essa alcun onere aggiuntivo.

C.1 Prima Colazione

La colazione deve essere preparata in appositi contenitori termici. La consegna presso il centro sarà a cura del personale di assistenza.

Il Responsabile e/o Coordinatore della Struttura si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio, senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.

La prima colazione dovrà essere composta da: orzo o the, o deteinato, caffè-latte, latte ed eventuali varianti del prodotto se prescritto dai regimi dietetici degli ospiti (es: latte di soya); yogurt; marmellata di frutta monodose, fette biscottate, miele monodose, biscotteria secca, croissant.

C.2 Merenda del pomeriggio

Il servizio merenda, assimilato come tipologia di alimenti a quelli della prima colazione, deve essere consegnato al personale assistenziale della fine del pranzo, al fine di consentire agli utenti la successiva fruizione autonoma.

C.3 Pranzo

C.3.1 Descrizione generale del servizio

L'erogazione dei pasti segue il seguente orario:

dal lunedì al venerdì

PRANZO DALLE ORE 13.00 ALLE ORE 14.00

Il Responsabile e/o Coordinatore della Struttura si riserva il diritto di modificare l'orario del servizio senza che nulla sia dovuto all'impresa appaltatrice.



Il servizio di base, salvo migliorativi, fa riferimento ad un menu organizzato su quattro settimane e due stagioni, conforme alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva, approvato dalla ASL di competenza e dall'Ente Appaltante.

I menù relativi al pranzo e alla cena debbono sempre prevedere primo, secondo (almeno uno caldo) e contorno. Il pasto è accompagnato con acqua.

A fine pasto, viene offerta frutta fresca, macedonia di frutta e/o frutta cotta.

Il servizio di sporzionamento e sparcchiatura viene svolto al tavolo dal personale di assistenza coadiuvato dall'aiuto cuoco. Il personale di assistenza provvede altresì alla somministrazione dei pasti

C.3.2 Procedure di preparazione dei pasti

Per quanto attiene le procedure, si richiama fedelmente il precedente punto B.3.2.

C.3.3 Organizzazione del menu

Per quanto attiene l'organizzazione, si richiama fedelmente il precedente punto B.3.3.

C.4 Pasti supplementari

E' da prevedere altresì la possibile produzione di pasti supplementari senza un congruo preavviso per occasioni e circostanze non prevedibili, come ad esempio, il pasto per un familiare, per un ospite del Consiglio di Amministrazione.

Dovrà essere prevista altresì la somministrazione di pranzi in favore del personale dipendente della Stazione Appaltante, qualora ne sia fatta richiesta.

Il pranzo per il personale dipendente o per gli eventuali Ospiti del Consiglio di Amministrazione, dovrà essere somministrato al termine del servizio in favore degli utenti e dovrà prevedere la possibilità di scelta tra almeno due varietà di primi, secondi (almeno uno caldo) e contorni, nonché frutta di stagione o macedonia.

E' pertanto fondamentale che, in seno all'ordinario espletamento del servizio, la mensa individui soluzioni flessibili ed adeguate a garantire la fruizione funzionale del servizio e l'ospitalità di soggetti terzi.

Per quanto attiene le procedure di preparazione dei pasti e di organizzazione del menù si fa riferimento i precedenti punti B.3.2 e B.3.3

C.5 Pasti per gli Utenti della Casa Albergo Regina Margherita (di prossima apertura)

L'impresa concorrente dovrà prevedere una sorta di ticket equivalente ad un pranzo completo da fornire ad ogni utente del servizio in oggetto che potrà usufruirne nelle giornate festive (Viene ipotizzato da parte della S.A. il pranzo domenicale). In totale, a piena capienza la Casa Albergo ospiterà dodici utenti cui verranno consegnati quattro ticket al mese.

Sarà altresì facoltà dell'utenza, previa comunicazione all'impresa aggiudicataria, usufruire delle giornate alimentari come per le ospiti della Casa di Riposo.



C.6 preparazione pasti extra in caso di ulteriori progetti della Stazione Appaltante

l'Impresa dovrà far conoscere la propria disponibilità circa la produzione di pasti extra, in vassoi sigillati e trasportabili, nonché un'offerta economica, qualora questa S.A. intendesse erogare il servizio di pasti a domicilio in favore di anziani in stato di difficoltà. Tali pasti potranno essere preparati anche presso altro centro di cottura.

D. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio dovrà essere svolto nei seguenti modi :

Casa di Riposo : sette giorni della settimana dal lunedì alla domenica, comprese le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno.

Centro Diurno Alzheimer : cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì, escluse le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno.

Casa Albergo Regina Margherita : ipoteticamente la domenica a pranzo, o comunque, se su richiesta dell'interessato sette giorni della settimana dal lunedì alla domenica, comprese le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno. I pasti verranno erogati unitamente a quelli delle ospiti della Casa di Riposo.

Personale dipendente: cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì, escluse le festività, senza alcuna interruzione durante l'anno.

L'impresa dovrà destinare al servizio unità lavorative aventi specifiche qualifiche professionali ed in numero sufficiente a garantire un costante e regolare andamento dello stesso e in ogni caso conformemente al progetto, in particolare a quanto previsto per la gestione delle risorse umane nel presente capitolato.

Le relative prestazioni, di seguito indicate, fatto salvo quanto prodotto e presentato in sede di offerta tecnica, dovranno essere effettuate alle condizioni specificate per ciascuna di esse, pertanto: Giornalmente

- preparazione e confezionamento dei pasti (prima colazione, pranzo e cena) secondo le fasce orarie indicate; i pasti dovranno essere preparati nella cucina della Casa di Riposo, tenendo sempre in considerazione le esigenze alimentari degli ospiti in essa assistiti;
- apparecchiatura della sala ristorazione;
- collaborazione nella fase di sporzionamento e sparecchiatura con il personale di assistenza;
- pulizia e sanificazione dei locali cucina e delle attrezzature utilizzate
- ricovero rifiuti.

D.1 Preparazione, confezionamento e composizione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati e confezionati nel massimo rispetto delle norme di igiene e di sanità e nel modo più classico della buona cucina italiana, con cibi di prima scelta.

D.2 Menù



E' cura dell'impresa appaltatrice esporre all'ingresso della sala da pranzo almeno una copia del menù.

D.3 Modalità di somministrazione dei pasti.

È assolutamente vietato somministrare generi in natura, eccetto quelli che si consumano nello stato in cui vengono prodotti. Nel caso di gite o viaggi organizzati dalla direzione della casa a favore degli ospiti, l'impresa fornirà agli stessi ospiti un cestino alimentare contenente generi sostitutivi dei pasti non erogati, di qualità equivalente a quella dei pasti ordinariamente erogati e di quantità idonea a soddisfare le esigenze del caso, tenendo conto della specifica situazione degli aventi diritto. In tali ipotesi, il cestino alimentare dovrà necessariamente contenere una porzione di acqua sufficiente alle esigenze degli aventi diritto.

La fornitura dei generi alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti avverrà con approvvigionamento a cura e a spese dell'impresa.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti sia dalle vigenti leggi in sia dalla normativa di gara.

Il trasporto dei generi alimentari dall'esterno ai magazzini, alla dispensa e alla cucina della struttura, avverrà a cura e spese dell'impresa con l'obbligo di effettuarlo con automezzi idonei ed igienicamente rispondenti al tipo di servizio e alle vigenti norme sanitarie.

La conservazione e l'immagazzinamento dei suddetti generi dovrà avvenire con il massimo rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti in materia. Presso ciascun magazzino dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dalla Casa di Riposo per l'effettuazione di controlli. Una copia delle bolle e delle etichette dei generi alimentari dovrà essere mantenuta presso la Direzione della Casa di Riposo per almeno un mese.

L'impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dalla Casa di Riposo per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

Durante il periodo di gestione, l'impresa si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza preventiva autorizzazione della direzione della casa di riposo.

La stazione Appaltante consegna all'impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio con la stessa impresa subentrante, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensive delle attrezzature e degli arredi. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'impresa sarà tenuta, al momento della cessazione del contratto, alla restituzione di tutto quanto sopra richiamato in perfetta efficienza, manutenzione e agibilità.



E. SICUREZZA ALIMENTARE: AUTOCONTROLLO

DIA Sanitaria

L'impresa Appaltante, dopo la sottoscrizione del contratto e prima dell'avvio del servizio, deve trasmettere DIA sanitaria alla ASL di riferimento, per mezzo dell'amministrazione competente.

Piano HACCP

L'impresa Appaltante ha la responsabilità di predisporre e mantenere attivo un sistema di autocontrollo HACCP, in ottemperanza a quanto stabilito dalla normativa di riferimento.

A tal fine l'impresa Appaltante dovrà redigere un Piano HACCP che deve essere conservato presso la struttura per la consultazione da parte del personale operativo e degli organi pubblici di controllo. Il piano HACCP dovrà descrivere le procedure di gestione della sicurezza della produzione alimentare della residenza, considerando tutti i processi alimentari che vi si svolgono.

Il piano dovrà includere le procedure per la gestione in sicurezza delle emergenze, ivi incluso l'eventuale servizio di emergenza con produzione pasti da centro cottura esterno.

Squadra HACCP

Il piano di autocontrollo dovrà essere sottoscritto dal legale dell'impresa appaltatrice o da suo delegato alla sicurezza alimentare con autonomia di spesa e da tutti i membri della squadra HACCP individuata dall'impresa appaltatrice. Tale squadra dovrà essere coordinata da una figura (team leader HACCP), con laurea in discipline tecniche (Tecnologie alimentari, Chimica, Biologia, SANU, Dietistica, etc.) e con esperienza professionale nel settore.

Tale figura deve curare l'analisi del rischio, valutare le risultanze dei controlli, validare l'idoneità delle procedure previste nel piano e dirigere il riesame periodico del sistema HACCP.

Registrazioni HACCP

Le registrazioni HACCP devono essere circostanziate, cioè non devono lasciare indefiniti gli elementi critici della azione di controllo (data - luogo – parametro di controllo – esito del controllo – autore del controllo, etc.), ma al contempo devono essere essenziali in maniera da non ostacolare l'operatività.

Le registrazioni del sistema HACCP devono essere archiviate presso la struttura ed essere accessibili agli organi di ispezione dell'Ente Appaltante ed agli organi pubblici di controllo.

I tempi di conservazione delle registrazioni devono essere specificati nel Piano HACCP e comunque non devono essere inferiori 6 mesi.

Riesame HACCP

Il riesame dovrà avvenire con frequenza semestrale. L'Ente Appaltante si riserva il diritto, tramite un proprio rappresentante, di verificare la documentazione relativa il piano di autocontrollo ed ad ogni altro documento relativo la sicurezza alimentare (registrazioni HACCP, analisi, allerte dei fornitori, verbali degli organi di



vigilanza pubblica, rapporti delle verifiche ispettive interne , rapporti degli enti di certificazione o degli organismi di ispezione, etc.).

Revisione del Sistema HACCP

La documentazione del sistema HACCP dovrà essere revisionata in considerazione delle modifiche dell'organizzazione del servizio o in base alle risultanze del riesame. Sulla documentazione del piano di autocontrollo deve essere chiaramente indicata la data di emissione e lo stato di revisione della documentazione.

L'impresa Appaltante dovrà trasmettere alla Direzione della Casa di Riposo la documentazione HACCP aggiornata.

Criteri di progettazione del piano di autocontrollo

Il Piano HACCP dovrà essere coerente con i vincoli e con le caratteristiche dell'organizzazione del servizio e delle strutture a disposizione.

Il piano HACCP, a pena di esclusione, dovrà prevedere almeno:

1. Descrizione dei percorsi delle materie, del personale, dei prodotti in lavorazione, dei prodotti finiti, delle stoviglie e dei rifiuti. Dovranno essere definiti gli spazi dedicati ai diversi processi, evidenziando i possibili punti di incrocio e le procedure operative da mettere in atto per risolvere le criticità evidenziate.
2. Diagramma di flusso dei processi - identificazione dei punti critici di controllo – definizione dei limiti critici – definizione delle procedure di monitoraggio – definizione delle azioni correttive prestabilite – definizione delle responsabilità e della frequenza del monitoraggio – definizione degli strumenti di registrazione.
3. Procedure di controllo in accettazione derrate e registrazione delle temperature delle derrate deperibili allo scarico (misurazione da effettuare con termometro IR ad ogni scarico).
4. Procedura di controllo e registrazione delle temperature di conservazione degli alimenti deperibili (esecuzione del controllo almeno tre volte/giorno).
5. Procedura di controllo della rotazione delle derrate in dispensa e gestione scadenze.
6. Procedura di controllo dello stato di conservazione degli alimenti in confezione aperta (indicazione della data di apertura sulle confezioni aperte in conservazione, definizione della self life dopo l'apertura delle confezioni).
7. Procedure di controllo del lavaggio degli ortaggi.
8. Procedura di controllo delle preparazione dei piatti freddi.
9. Procedura di controllo e registrazione della temperatura di fine cottura degli alimenti di grossa pezzatura cotti al forno o di altri alimenti in cui si ritiene opportuno, ai fini della sicurezza alimentare eseguire la



verifica del raggiungimento della temperatura al cuore del prodotto, per stabilire il tempo di fine cottura; la misurazione della temperatura di fine cottura deve avvenire con termometro con sonda a spillone.

10. Procedura di controllo e registrazione dei parametri operativi dei processi di frittura (tempi e temperature di processo, cambio olio, determinazione sostanze polari, etc.)
11. Procedura di controllo del processo di raffreddamento degli alimenti (dove applicabile)
12. Procedura di controllo della conservazione degli alimenti in attesa della distribuzione
13. Procedura di controllo della distribuzione
14. Procedura di controllo della sanificazione delle stoviglie
15. Procedura di sanificazione ambientale ; descrizione dei detergenti, sanificanti, materiali per le pulizie e strumenti tecnologici (sterilizza coltelli, generatori di vapore, etc.) impiegati; modalità di gestione in sicurezza dei prodotti chimici.
16. Gestione dei rifiuti
17. Piano di monitoraggio e prevenzione infestati (ratti, striscianti e volatili)
18. Procedure di validazione del piano HACCP (verifiche ispettive interne, controlli analitici)
19. Standard microbiologici e chimici assunti a riferimento per le procedure di validazione.
20. Azioni prestabilite per la gestione delle emergenze
21. Procedura di gestione delle registrazioni
22. Procedura di addestramento per la gestione delle allerte.

Nella predisposizione delle procedure operative devono essere tenuti in considerazione i requisiti minimi strutturali e di processo stabiliti dalla normativa cogente.

I limiti critici stabiliti dall'impresa appaltatrice devono essere validati o comunque coerenti con i requisiti delle norme cogenti e/o dei manuali di buona prassi approvati dal Ministero della Salute.

Nella redazione del piano deve essere considerato anche il rischio chimico derivante dall'impiego di prodotti per l'igiene ambientale.

F GESTIONE DELLE EMERGENZE

L'impresa appaltatrice deve garantire la continuità dell'erogazione in sicurezza in qualsiasi circostanza. Dovranno essere predisposte procedure che di garantiscano presenza di scorte alimentari per la gestione del servizio in caso di eventi straordinari di carattere ambientale o sociale (eventi calamitosi, scioperi degli autotrasportatori, etc.) che blocchino l'approvvigionamento.

Dovrà altresì essere prevedere procedure che garantiscano continuità al servizio in caso di chiusura immediata delle cucine (ad esempio per danni alla rete idrica, etc.).



L'impresa appaltatrice deve prevedere anche procedure di gestione in sicurezza di eventi critici quali: blackout, sospensione temporanea della fornitura di acqua o di gas, intrusione notturna di ladri, infestazioni da ratti, allerta sanitaria rispetto ad una derrata alimentare, sospetta tossinfezione.

Nei soli casi in cui, per qualsiasi motivo, si verificano condizioni di inagibilità della cucina, è consentita la somministrazione dei pasti trasportati a legame fresco-caldo.

L'Impresa dovrà dimostrare la disponibilità di almeno un centro di cottura in Roma o provincia (distante non oltre 30 Km dalla sede dell'Ente appaltatrice) per provvedere, in casi di emergenza dovuti alla indisponibilità per qualsiasi motivo della cucina in sede, alle prestazioni commissionate. Le concorrenti dovranno indicare obbligatoriamente il recapito e la consistenza dei locali e documentare il possesso dei requisiti igienico-sanitari degli stessi, nonché e la disponibilità di un numero sufficienti di automezzi idonei al trasporto delle vivande.

L'eventuale trasporto dovrà avvenire con automezzi e attrezzature conformi ai requisiti di legge.

L'impresa è tenuta a fornire, a richiesta, sia la multi razione che la monorazione.

I contenitori multi razione dovranno essere in acciaio inox con coperchi e guarnizioni posti dentro contenitori isotermici in polipropilene o altro materiale idoneo, sanificabile e resistente agli stress meccanici del trasporto; non è ammesso l'impiego di contenitori isotermici in polistirolo.

Le procedure di gestione dell'emergenze dovranno essere condivise con l'Ente Appaltante.

G QUALITÀ MERCEOLOGICA, APPROVVIGIONAMENTO E RINTRACCIABILITÀ

G.1 Requisiti Generali

L'impresa appaltatrice deve effettuare acquisti di derrate alimentari e di prodotti destinati a contatto con gli alimenti in base a contratti di fornitura regolamentati da schede tecniche di prodotto

L'impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'Ente Appaltante, prima dell'avvio del servizio l'elenco delle referenze e le schede tecniche dei prodotti di cui si approvvigiona.

Sostanziali variazioni delle schede tecniche che dovessero avvenire nel corso del servizio devono essere notificate all'Ente Appaltante. L'eventuale sostituzione di prodotti inclusi nell'offerta presentata in sede di gara, deve essere autorizzata dall'Ente Appaltante.

G.2 Requisiti Merceologici

Tutte le derrate impiegate per il servizio devono essere in buono stato di conservazione e conformi per caratteristiche merceologiche, di igiene e di etichettatura alla normativa nazionale ed europea vigente. L'impresa Appaltante dovrà selezionare le forniture al fine di realizzare al meglio il piano alimentare proposto.

G. 3 Requisiti minimi di legge relativi alla rintracciabilità

L'impresa appaltatrice deve predisporre procedure per la gestione della rintracciabilità dei prodotti alimentari che soddisfino i requisiti minimi cogenti previsti dall'art18 e 19 del reg CE 178:2002.; tali procedure possono essere inserite all'interno del Piano HACCP o costituire un sistema documentale autonomo.



G.4 Vincoli contrattuali obbligatori relativi alla rintracciabilità

L'impresa appaltatrice è altresì tenuta a conservare:

1. Per 30 gg l'elenco dei prodotti alimentari offerti in menu con i relativi ingredienti.
2. per 96 h le etichette delle confezioni dei prodotti alimentari impiegati esaurite. Quando data di scadenza e/o lotto sono stampigliati fuori dall'etichetta è necessario conservare gli elementi della confezione che riportano questi dati.

H PULIZIA ORDINARIA E MANUTENZIONE

Il progetto presentato dalla concorrente dovrà articolarsi in modo tale da evidenziare gli interventi di manutenzione ordinaria proposti in riferimento ai locali della mensa ed in base al sopralluogo effettuato.

Si richiede pertanto di redigere un programma degli interventi di pulizia e manutenzione ordinaria che si ritiene di dover espletare per garantire un livello adeguato di prestazione del servizio, indicando l'elenco delle attrezzature eventualmente impiegabili.

H.1 Pulizia ordinaria delle cucine e dei locali annessi

Le operazioni di pulizia ordinaria dei locali delle cucine sono così individuate:

- pulizia di tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, secondo gli standard ottimali di igiene e di pulizia;
- spazzatura e lavatura, con appositi detersivi neutri, dei locali della cucina da effettuarsi due volte al giorno, in occasione del pranzo e della cena;
- lavatura, con idonei detersivi, di tutte le stoviglie, vasellame, posate e di tutto quanto occorra alla consumazione dei pasti;
- raccolta, asportazione e deposito in idonei contenitori dei rifiuti solidi e liquidi di mensa, nonché di quelli provenienti da tutte le operazioni di pulizia relative l'espletamento del servizio, e del trasporto dei suddetti contenitori negli appositi locali a ciò predisposti, il tutto secondo la normativa vigente;

All'occorrenza e/o settimanalmente:

- pulizia di tutti gli arredi esistenti nei locali e necessari per il servizio;
- spazzatura e lavatura periodica, con appositi detersivi neutri, dei pavimenti dei locali adibiti a magazzini;
- lavatura periodica, con appositi detersivi neutri, di tutte le pareti piastrellate della cucina e degli altri locali utilizzati per espletamento del servizio;
- pulizia, con idonei detersivi, dei locali da destinare a spogliatoio e a servizi igienici del personale.

Le operazioni di pulizia straordinaria sono a carico della stazione Appaltante, le operazioni di apparecchiatura e pulizia della sala refettorio sono a carico di un terzo soggetto.



H.2 Manutenzione ordinaria

La manutenzione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e dei locali concessi in uso all'impresa è a totale carico della stessa.

L'eventuale sostituzione e miglioria degli impianti e dei macchinari, verificata in contraddittorio, che si dovesse rendere necessaria per vetustà, è a carico della stazione Appaltante.

Sono posti a carico della aggiudicataria i soli interventi di manutenzione ordinaria che si rendano necessari per la corretta gestione dei locali adibiti a cucine, delle attrezzature e dei macchinari.

H.3 Altri oneri a carico dell'impresa aggiudicataria

L'impresa appaltatrice dovrà assicurare l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, attraverso il loro lavaggio con lavastoviglie.

Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà:

- fornire detersivi, i prodotti, i materiali e i beni strumentali occorrenti allo svolgimento di tutto il servizio relativo alle operazioni di pulizia che costituiscono oggetto del servizio;
- attenersi a quanto disposto in materia di sicurezza alimentare e sul piano di autocontrollo;
- munirsi di idonee assicurazioni le quali coprano i seguenti rischi:
 - danni fisici dovuti ad intossicazioni alimentari;
 - danni materiali e fisici per sinistri;
 - danni dovuti a guasti;
 - responsabilità civile terzi.