

SPECIFICHE CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO

CARATTERISTICHE QUALITATIVE E QUANTITATIVE DEI PASTI

Il menù offerto, del quale dovrà essere presentato un esemplare allegato all'offerta tecnica ove si evidenzi, se già presente, l'approvazione da parte di un'Azienda per l'assistenza sanitaria per servizi analoghi, dovrà seguire una turnazione settimanale per 4 settimane e dovrà variare stagionalmente.

La ditta dovrà inoltre garantire ogni giorno la possibilità di scelta fra 4 primi piatti (di cui uno variabile ogni giorno); 5 secondi piatti (di cui uno variabile ogni giorno e, a richiesta, frullato e/o tritato dal fornitore); 4 contorni (di cui uno variabile ogni giorno); pane, frutta cotta o fresca di stagione o dolce o yogurt.

Il pasto tipo sarà composto: n. 1 primo, n. 1 secondo, n. 1 contorno, n. 1 frutto o dolce o yogurt, n. 1 pane/grissini.

Dovranno essere previste ogni giorno le seguenti alternative:

- al 1° piatto: riso bollito in bianco – riso bollito al pomodoro – pastina in brodo – pasta in bianco – pasta al pomodoro;
- al 2° piatto: formaggio a pasta molle (a scelta del fornitore tra emmenthal, stracchino, mozzarella, formaggio spalmabile, montasio) – manzo lesso – pollo lesso – tonno – omogeneizzato di carne – formaggini;
- al contorno: purè di patate, verdura cotta o cruda;
- alla frutta: dolce o yogurt.

Le frequenze di consumo degli alimenti nell'arco della settimana e **le grammature degli alimenti a crudo** sono quelle previste dalle Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione nelle residenze per gli anziani, approvate con D.G.R. n. 66 del 18/01/2018, in quanto adeguate, **per la tipologia 1958-2000 kcal** (pagg. 15 e 6).

Sulla base del menù proposto e sulla base dei PAI la ditta appaltatrice, attraverso l'organizzazione proposta, comunicherà al centro cottura l'ordine dei pasti e le variazioni intervenute giornalmente.

Ogni mattina, entro le ore 9,00, il Servizio Sociale dei Comuni potrà comunicare alla ditta, senza che la stessa possa chiedere modificazioni sul prezzo base del singolo pasto:

- la fornitura di pasti "più abbondanti" per un massimo del 15% del totale dei pasti giornalieri programmati, su specifica richiesta degli utenti e analisi della specifica situazione dell'utente stesso;
- eventuali variazioni temporanee sulla tipologia del menù, a seguito di prescrizione medica, dovute a situazioni personali contingenti, impreviste o imprevedibili da parte dei singoli utenti e del Servizio Sociale.

L'Amministrazione si riserva altresì di effettuare controlli a campione circa il rispetto della grammatura e della qualità dei prodotti. Delle operazioni di campionatura, che saranno disposte dopo che il mezzo di consegna sarà partito dalla sede, sarà avvisata telefonicamente la ditta per l'eventuale presenza di un loro incaricato.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1a qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. 109/92). La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.). I prodotti pastorizzati dovranno avere la precedenza su quelli sterilizzati, quelli secchi o surgelati su quelli inscatolati. In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo.

Le operazioni di preparazione e cottura dei pasti devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione e rispondere al dettato dell'art. 5, della L. 283/62, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/80, per quanto concerne invece il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento, ove necessario, della catena del freddo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Si consiglia pertanto:

- optare, dove possibile, per i prodotti DOP ed in particolare per quelli tipici friulani;
- garantire l'uso di prodotti provenienti da coltivazioni agricole nelle quali non venga fatto uso di prodotti pesticidi o di sostanze chimiche di sintesi, ai sensi dell'art. 10, comma 7, della L. 526/99 e s.m.i.;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 °C e +4°C;
- la carne proveniente esclusivamente da animali allevati in Italia;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti anche nelle linee guida predisposte dalla Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere lasciati in ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua;

In particolare si richiede che:

- la cottura delle verdure sia al vapore o al forno;
- la cottura dei secondi piatti preferibilmente sia al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- la razione di carne o pesce venga somministrata in un'unica porzione (es. una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- venga evitata la precottura o la eccessiva cottura delle minestre, verdura, pasta, ecc.;
- l'aggiunta dei condimenti possibilmente a crudo;
- la preparazione del purè con patate fresche lessate in giornata. Le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude siano perfettamente lavate, pronte all'uso;
- la frutta sia consegnata lavata e a temperatura ambiente;
- la sostituzione della soffrittura con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- carni di provenienza da allevamenti stranieri;
- i cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- alimenti o materie contenenti grassi idrogenati;

- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

È fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- effettuare la precottura od eccessiva cottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menù settimanale.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa mattinata della consegna. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di “abbattitore di temperatura”, sono: la preparazione e la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, pasta al forno, sughi e ragù. Per la consegna del pasto “doppio” va in ogni caso usato “l’abbattitore di temperatura”.

Per impedire che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario che la ditta adotti opportuni e corretti accorgimenti, come ad esempio aggiungere una piccola quantità di olio nell’acqua di cottura. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra-vergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente, e sale iodato.

Valgono tutte le indicazioni del paragrafo “La sicurezza alimentare e nutrizionale” delle su richiamate Linee Guida.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per il servizio di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione nelle residenze per anziani, in quanto applicabili. Si veda il paragrafo “la merceologia delle materie prime”, che si richiama integralmente.

FILIERA CONTROLLATA – TRACCIABILITÀ

Per rintracciabilità di filiera (RFP – Rintracciabilità di Filiera di Prodotto) si intende l’identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto.

Con ciò, si mira a valorizzare l’assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: ditta appaltatrice, Ente Appaltante e Organi di Controllo.

La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell’alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservati presso la sede della ditta appaltatrice, per tutta la durata dell’appalto, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli Organi di Controllo.

DISPOSIZIONE DI NATURA IGIENICA SANITARIA/AUTOCONTROLLO

Il/i Centro/i di Cottura dovrà/dovranno essere dotato/i di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), di un piano per la sicurezza alimentare e dovrà/dovranno, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità ai regolamenti CE 852/04 e CE 853/04 e s.m.i.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio della “marcia avanti” (l’alimento, lungo il ciclo produttivo, non dovrà mai ritornare indietro verso le aree a minor grado di igiene, ma solo avanzare verso l’operazione successiva fino al suo trasporto alla destinazione finale).

Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire

che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

La ditta dovrà fornire, a richiesta, con cadenza annuale, all'Amministrazione copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del CE 852/04 e CE 853/04 relativi alle fasi di preparazione dei pasti. La ditta dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie o attestazione di registrazione del Centro/i produzione dei pasti oggetto del presente appalto.

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE

A garanzia della qualità della produzione la ditta appaltatrice dovrà effettuare nello svolgimento del servizio i seguenti interventi:

- regolari indagini analitiche con frequenza almeno bimestrale per quanto riguarda gli ambienti di lavoro, i prodotti pronti al consumo e le materie prime;
- a tutte le fasi operative del servizio, compreso il trasporto, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP come previsto dal Piano di Autocontrollo adottato dalla Ditta aggiudicataria;

La ditta si impegna a fornire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Regolamento Europeo n. 852/04, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice, inoltre, quando richiesto dall'Ente, si dovrà impegnare a preparare **diete speciali personalizzate adeguate agli utenti**, affetti da particolari allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitino a scopo terapeutico di particolari alimenti, documentate, ove necessario, da certificazione sanitaria, nonché prevedere pietanze frullate o finemente tritate per utenti affetti da problemi di masticazione o altre patologie simili. Tali tipologie di pietanze dovranno essere contenute in vaschette monoporzione, debitamente sigillate e perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione finale.

L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare anche la fornitura di pasti, ove richiesto, nel rispetto delle esigenze etiche ed etnico-religiose, su formale richiesta scritta da parte degli utenti.

VARIAZIONI AL MENÙ

La ditta appaltatrice non può variare il menù di propria iniziativa, neppure in caso di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione o mancata consegna di un particolare prodotto da parte del fornitore.

E' facoltà esclusiva dell'Amministrazione richiedere, in qualsiasi momento, modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate, nonché di proporre prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari (Natale, Carnevale, Pasqua).

È fatto obbligo alla ditta di adeguare il menù con le variazioni richieste, entro massimo 7 (sette) giorni consecutivi di calendario, dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Amministrazione.

Tutti i casi di variazione del menù non possono comportare alcun onere aggiunto per l'Amministrazione o per gli utenti.

CONTROLLI E VERIFICHE

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del competente Servizio dell'Azienda per l'Assistenza sanitaria n. 2 "Bassa Friulana – Isontina", e che saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, all'Amministrazione compete la vigilanza sul servizio per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare i controlli, in qualsiasi momento e senza preavviso, al Centro/i di Cottura, magazzino, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una maggiore funzionalità nel controllo, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale dell'Amministrazione incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

I controlli non devono comportare interferenza nello svolgimento della produzione dei pasti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Nel caso in cui le carenze evidenziate fossero considerate gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di addivenire alla risoluzione del contratto.

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro/i di Cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

MODALITÀ DI CONSEGNA

I pasti dovranno essere:

- confezionati in contenitori mono porzione, secondo il menù prescelto dall'utente;
- sigillati con materiale che garantisca la chiusura ermetica dei cibi ed in particolare dei liquidi;
- inseriti a loro volta in contenitori termici che garantiscano il mantenimento del calore anche per il tempo necessario per la consegna a domicilio dell'utente, pure questi ultimi etichettati con nome e cognome dello stesso o altresì indicati con un numero di riferimento attribuito ad ogni singolo utente.

I mezzi di trasporto devono assicurare la massima igiene ed essere idonei al servizio di che trattasi. La cura e gestione dei mezzi deve avvenire sulla base del Piano di autocontrollo adottato dalla Ditta appaltatrice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in base al numero dei richiedenti o per altra causa, senza che per tale motivo il fornitore abbia a pretendere variazioni di prezzo sul costo unitario del pasto.

Nel caso di interruzione di energia elettrica, mancata erogazione di gas o in presenza di gravi guasti agli impianti o ai mezzi di trasporto adibiti alla consegna, per cui non fosse possibile fornire pasti caldi per non più di due giorni consecutivi, la ditta, previo accordo con il Servizio Sociale dei Comuni, potrà fornire in sostituzione corrispondenti piatti freddi.

Oltrepassati i due giorni, in ogni caso, la ditta dovrà attivarsi, con ogni mezzo a propria disposizione, per provvedere nuovamente e senza ulteriori ritardi, alla somministrazione di pasti caldi.