



elior 
per

ASL Rieti – Oasi Gesù Bambino – Greccio (RI)



ASL Rieti – Oasi Gesù Bambino – Greccio (RI)

OFFERTA DI SERVIZIO PER LA RISTORAZIONE



LA VOSTRA FOTOGRAFIA E I NOSTRI PRINCIPI

CAPIRVI È IL NOSTRO PRIMO OBIETTIVO.

"LA VOSTRA FOTOGRAFIA"

L'impegno di Elior comincia con la conoscenza approfondita della struttura, dei residenti e delle loro esigenze.

Rispetto, sensibilità e attenzione a ciascun Ospite fanno parte dell'approccio che Elior adotta ogni giorno nello svolgimento del proprio servizio, con la consapevolezza dell'importante contributo che la Ristorazione può dare anche nel creare un'atmosfera di "famiglia" e di "casa", in un periodo delicato della loro vita.

Il vostro contesto



Tipologia di utenza	N° Colazioni	N° pasti pranzo	N° pasti cena
Ospiti	Da 20 a 70	Da 20 a 70	Da 20 a 70

GIORNI E ORARI DI SERVIZIO

I pasti per gli ospiti saranno forniti dal lunedì alla domenica, negli orari concordati con la vostra direzione, indicativamente **ore 07:30/08:00** per il servizio di colazione, **ore 12:50** per il pranzo e **ore 18:50** per la cena.

La nostra esperienza riconosciuta, la nostra forte convinzione e il servizio specializzato vi accompagneranno nell'impegno di rendere sempre più confortevole la vita dei vostri ospiti.

Questa attenzione ad ognuno in realtà si concretizza con la cura di tutte le esigenze, il rigore del servizio, la mise en place dei pasti.

Aggiornato per stare al passo con i progressi sulla conoscenza delle persone anziane, il nostro servizio potrà chiaramente contribuire all'immagine della Vostra Struttura e alla qualità della vita dei vostri ospiti.

Per garantirvi l'applicazione dei nostri valori e la cura nell'attuazione della nostra offerta, formiamo i nostri collaboratori al rispetto assoluto dei nostri principi fondamentali rivolti alle persone anziane, per **le tre mission con le quali accompagneremo gli ospiti dell'Oasi Gesù Bambino – Greccio (Ri).**

➤ LA GIOIA DI VIVERE

- Conoscere e rispettare le persone
- Lavorare in armonia con l'équipe della struttura
- Partecipare all'armonia di vivere degli ospiti
- Proporre delle esperienze che hanno avuto successo

➤ L'ALIMENTAZIONE

- Rendere ogni pasto un momento di piacere per gli ospiti
- Privilegiare la cucina familiare e tradizionale
- Considerare le abitudini alimentari locali e regionali
- Curare la presentazione dei piatti

➤ ATTENZIONE PER GLI OSPITI

Rispondere alle esigenze nutrizionali

- Preparare pasti con consistenze particolari e speciali mantenendoli piacevoli e gustosi
- Sviluppare un servizio specifico per gli ospiti

ELIOR per Oasi Gesù Bambino - Greccio (RI)

A close-up photograph of a chef's hand holding a silver spoon. A thick, dark red sauce is dripping from the spoon's bowl. In the foreground, a plate of food is visible, featuring fresh green basil leaves, sliced peaches, and other ingredients. The background is blurred, showing the chef's white uniform and a stainless steel pot.

**ORGANIZZAZIONE
DEL SERVIZIO**

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Vostro servizio di ristorazione

L'obiettivo di Elior è quello di realizzare un servizio di ristorazione progettato sulla realtà specifica dell'Oasi Gesù Bambino, rispettando e integrando quanto da Voi richiesto, così da creare un servizio di eccellenza.

L'offerta prevede:

Un servizio ristorazione comprensivo di **colazione, pranzo e cena**, per gli ospiti.

I pasti saranno prodotti da centro di cottura Elior, sito in Rieti, Via Franco Maria Malfatti, snc e confezionati in monoporzioni termosigillate.

Elior assicurerà il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica negli orari da Voi previsti o diversamente concordati con la Vostra Direzione.



FASI OPERATIVE

Il servizio di ristorazione comprende le seguenti fasi operative:

- Acquisto, ricevimento, controllo e stoccaggio delle materie prime presso centro di produzione;
- Controllo dei fornitori, applicazione del Regolamento relativo alla rintracciabilità alimentare;
- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso il nostro centro di cottura, in vaschette monoporzioni termosigillate;
- Allestimento dei contenitori isotermeici
- Trasporto e consegna dei pasti franco soglia della struttura al personale dell'Istituto da Voi incaricato;
- Elaborazione e comunicazione del menù in collaborazione con la Vostra Direzione Sanitaria;
- Controlli di qualità e sicurezza alimentare del servizio (HACCP);
- Formazione del nostro personale operante presso il centro di produzione, in materia di sicurezza degli alimenti e tutela della salute dei lavoratori, su soccorso e antincendio per addetti incaricati e altri temi ritenuti fondamentali per il vostro servizio

MODALITÀ DI PRODUZIONE DEI PASTI

Il processo produttivo sarà rigorosamente impostato secondo il principio della «**marcia in avanti**», in modo tale che il percorso degli alimenti non si incroci mai con quello dei residui di lavorazione, come previsto dal Piano di Autocontrollo e Sicurezza Alimentare (HACCP) e nel rispetto delle disposizioni operative previste dalle normative.

Pertanto, il processo di lavorazione degli alimenti garantirà standard qualitativi elevati dal punto di vista igienico e nutrizionale.

Le nostre tecniche di cucina e sicurezza igienica seguono le norme previste dal:

- ❖ Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare (UNI EN ISO 22000:2005)
- ❖ Sistema di Autocontrollo HACCP (UNI 10854:1999)
- ❖ Sistema di Gestione Ambientale (UNI EN ISO 14001:2015)
- ❖ Sistema di Gestione per la Qualità (UNI EN ISO 9001:2015)
- ❖ Sistema di Gestione Sicurezza dei Luoghi di Lavoro (BS OHSAS 18001:2007)
- ❖ Sistema di gestione rintracciabilità prodotti alimentari (UNI EN ISO 22005:2007)

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Vostro servizio di ristorazione

Una politica rigorosa di selezione dei prodotti

All'interno della propria organizzazione, Elior ha scelto il metodo dell'approvvigionamento presso fornitori locali e nazionali certificati, al fine di:

- Preservare e valorizzare le tradizioni del territorio
- Garantire una larga gamma di prodotti rigorosamente selezionati e di qualità certificate

I fornitori sono selezionati dalla nostra Direzione Acquisti, che offre le migliori garanzie, attraverso un'attenta valutazione preventiva, prevista dal Sistema Qualità di Elior, in modo da garantire interlocutori affidabili, in grado di assicurare la conformità dei loro prodotti e servizi alle specifiche contrattuali ed alle normative applicabili nel campo della sicurezza alimentare.

I criteri utilizzati per la valutazione, la classificazione e la successiva selezione e dei propri fornitori sono riferiti a caratteristiche intrinseche del fornitore e del suo rapporto con l'azienda, correlate alla criticità dello stesso e pesate sulle Conformità del servizio offerto.

Scegliamo fornitori:

- Che adottano un **sistema di autocontrollo** secondo la metodologia HACCP.
- Che adottano un **sistema di tracciabilità dei prodotti** conforme a quanto richiesto dalle normative; scegliamo prodotti a filiera controllata al fine di ricostruire con certezza la storia del prodotto.
- Preferibilmente **certificati** e che effettuano **controlli dei prodotti** mediante analisi di laboratorio.
- Che utilizzano preferibilmente **automezzi a basso impatto ambientale e imballaggi che rispettano il DM 25/07/2011**, rispondendo ai requisiti ambientali minimi riportati nel PANGPP.
- Responsabili dal punto di vista etico: chiediamo loro di sottoscrivere impegno a conformarsi ai principi di responsabilità sociale dello standard SA8000 e alla politica Etica del Gruppo Elior.
- Solidi in termini di consistenza finanziaria e di continuità del business.
- Affidabili, rispettosi delle normative cogenti e regolari nelle consegne per: rispetto delle specifiche e degli orari
- Che hanno una dislocazione territoriale strategica rispetto all'esigenza di fornitura.



Qualità delle derrate

Le derrate alimentari che Elior utilizzerà nella produzione dei pasti per i vostri utenti:

- saranno di prima qualità;
- seguiranno la stagionalità per le derrate ortofrutticole, prediligendo l'utilizzo di derrate fresche e di stagione;
- saranno conformi alle relative normative vigenti;
- presenteranno caratteristiche igienico sanitarie ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- saranno fornite in confezioni idonee e conformi

Tracciabilità

- **A monte**, legata ai nostri fornitori; In fase di ricevimento, i prodotti arrivano già identificati dal produttore o dal fornitore con l'etichettatura prevista dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

I fornitori scelti secondo le procedure, dovranno sottoporre, per ogni servizio e/o prodotto/articolo fornito, una "scheda tecnica" ove si rilevano i metodi di produzione/approvvigionamento e le caratteristiche operative igienico-sanitarie che saranno rispettate nel corso della fornitura.

- **A valle**, l'identificazione è verificata nella fase di ricevimento e controllo delle derrate come previsto dal manuale di Autocontrollo e Sicurezza Alimentare con l'applicazione di norme tecniche relative agli alimenti presi in considerazione dal sistema stesso, cioè a tutti gli ingredienti utilizzati per la composizione dei pasti, secondo quanto previsto dal sistema Qualità.

In particolare, le derrate in arrivo sono quindi verificate ad ogni consegna dal personale operativo, e se non corrispondenti al previsto non accettate e rese al fornitore stesso.

NO O.G.M.

Per le forniture, Elior non impiegherà prodotti O.G.M.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Approvvigionamento materie prime

CALENDARIO APPROVVIGIONAMENTI

Si è cercato di **organizzare un'ottimale piano di consegna delle merci** per limitare al minimo i giri effettuati dagli automezzi, quindi ridurre l'inquinamento atmosferico, tenendo conto delle **condizioni di spazio e attrezzature** presenti presso i locali del nostro centro di cottura, adibiti a zona stoccaggio.

Le frequenze riportate in tabella sono state inoltre programmate per garantire la **massima freschezza** dei prodotti e ridurre i tempi di giacenza delle merci in magazzino.

I prodotti freschi altamente deperibili saranno consegnati quotidianamente o il giorno precedente, in base alle presenze previste e alle necessità.

Inoltre, per garantire una maggiore freschezza dei prodotti, tutte le derrate necessarie per la produzione del lunedì sono consegnate la mattina stessa del giorno di consumo. Indicativamente gli orari di consegna saranno preferibilmente la mattina entro le 8.00/8.30.

La consegna delle merci avverrà preferibilmente secondo le **frequenze riportate nella tabella** sottostante.



Il giorno del consumo	Pane; Prodotti da forno freschi; Pasta fresca; Latte fresco
Tre volte alla settimana	Salumi; Formaggi; Surgelati; Prodotti ortofruitticoli freschi; Carni; Latticini; Uova
Due volte alla settimana	Pasta secca; Riso; Legumi e Cereali; Pomodori conservati; Olio extravergine di oliva; Prodotti da forno secchi; Altro scatolame/drogheria; Prodotti bar
Una volta alla settimana	Bevande; Materiale a perdere; Detergenti e sanificanti

I nostri fornitori utilizzano preferibilmente automezzi a basso impatto ambientale e imballaggi che rispettano il DM 25/07/2011 rispondendo ai requisiti ambientali minimi riportati nel Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Approvvigionamento materie prime

RICEVIMENTO DERRATE

Al fine di assicurare che i prodotti ordinati ottemperino ai requisiti specificati per l'approvvigionamento e siano conformi dal punto di vista delle prescrizioni igieniche e di sicurezza alimentare e di trasporto, **le merci in entrata**, già opportunamente identificate dal fornitore, **sono verificate ad ogni consegna dal personale operativo incaricato** e, se non corrispondenti al previsto, restituite al fornitore stesso. Le merci verranno accettate e poste nel ciclo produttivo **solo dopo superamento dei controlli** previsti dal piano di Autocontrollo e Sicurezza Alimentare descritti di seguito

CONTROLLI SVOLTI

- **Corrispondenza della fornitura** rispetto a quanto richiesto dall'ordine emesso al fornitore e a quanto previsto da contratto (per tipologia di derrata e quantità)
- **Corretta Denominazione di vendita e corretta Etichettatura del prodotto** secondo le normative e secondo quanto richiesto da Elior. Per quanto riguarda i prodotti di origine biologica ci si assicura che i prodotti consegnati siano muniti di etichetta o apposito certificato attestante l'origine da agricoltura biologica.
- **Buono stato generale dei prodotti:** colore, odore, maturazione, etc; la conformità delle derrate agli ordinativi.
- **Integrità delle confezioni ed imballi:** assenza ammaccature, asciutti, senza sporcizia, lette/scatole senza rigonfiamenti e/o ruggine.
- **Scadenze:** devono essere facilmente identificabili
- **Mantenimento della catena del freddo durante il trasporto** - Le temperature vengono rilevate a campione sulla superficie diretta del prodotto (non sulle scatole) con l'uso di termometri appropriati. La T° rilevata viene registrata su apposito modulo che dovrà essere firmato dall'operatore Elior dedicato all'accettazione.
- **Buono stato igienico del mezzo di trasporto:** corretta pulizia, automezzo coibentato (derrate refrigerate/surgelate), assenza di promiscuità tra i diversi prodotti

Gli esiti del controllo sono registrati sulla Bolla di accompagnamento attraverso l'affissione del timbro "**Controlli in accettazione**".

In caso di controlli con risultati negativi, oltre alla resa del prodotto al fornitore, l'operatore Elior addetto all'accettazione **registra una NON-conformità** sul sistema IT CHEF; questa operazione consente di monitorare il servizio reso dal fornitore e di intervenire man mano, sino alla sostituzione dello stesso.

Solo dopo aver attentamente controllato la merce, si accettano le derrate e si procede al loro stoccaggio.

TRACCIABILITÀ

Le derrate, prima del loro stoccaggio, vengono «caricate» a magazzino nel sistema IT- CHEF ed etichettate per la generazione del lotto identificativo interno, a garanzia della tracciabilità, come già ampiamente descritto.

STOCCAGGIO

Dopo il ricevimento/controllo procediamo allo stoccaggio basato sul sistema **FIFO (First In First Out)**: le derrate sono posizionate in modo che le prime ad essere utilizzate siano quelle con scadenza più prossima. Le confezioni sono disposte con la **data di scadenza visibile** per consentirne il rapido controllo.

Inoltre per evitare la possibilità di scambi accidentali, garantiamo la **non promiscuità dei prodotti stoccati**, conservando in spazi dedicati le derrate destinate a diete particolari (es. allergie/intolleranze). La merce non verrà mai stoccata a contatto con il pavimento. I prodotti, se iniziati e non terminati, vengono richiusi e/o trasferiti in altri contenitori. Nel caso stesso, in cui venga rimosso l'imballo primario, avremo l'accortezza di conservare l'etichetta del prodotto e di riportare i dati inerenti la data di scadenza e la data di apertura del prodotto.

I prodotti deperibili, quali carni, verdure, salumi, formaggi, uova e pesce, verranno conservati in frigoriferi e/o celle distinte. Effettuiamo **due volte al giorno il controllo e la registrazione delle temperature** di frigoriferi e celle positive e negative, verificando anche l'eventuale presenza di condense o ghiaccio.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Preparazione e cottura dei pasti

La preparazione dei pasti, per il Vostro Servizio di Ristorazione, sarà effettuata presso centro di produzione Elixir, avverrà secondo il metodo della "cucina tradizionale" in "legame fresco-caldo" e sarà effettuata secondo le migliori tecniche di cucina e sicurezza igienica, secondo le norme previste dalle certificazioni aziendali.

Il processo produttivo presso il nostro centro di cottura sarà predisposto e documentato in conformità al Piano di Autocontrollo e Sicurezza Alimentare, nel rispetto delle disposizioni operative impartite dalle normative e dai regolamenti di igiene vigenti. I pasti saranno prodotti in base alle prenotazioni ricevute dal personale della Casa di Riposo, nel rispetto del menu del giorno, tenendo in particolare considerazione eventuali diete speciali.

PREPARAZIONE DELLE DERRATE

La prima fase è il prelievo derrate. Le quantità sono stabilite dal Cuoco Responsabile, in base alle prenotazioni ricevute, al menù e alle grammature previste. Le corrette procedure che si applicano sono:

- ❖ **Pasta e riso:** non richiedono manipolazioni e sono cucinati «espressi»
- ❖ **Carni bovine, suine, avicole ed uova:** l'addetto effettua la cosiddetta "paratura" delle carni, asportando il grasso in eccesso mediante i coltelli. La porzionatura vera e propria viene effettuata (con coltello o affettatrice) "a crudo", tranne che per gli arrostiti. La porzionatura delle carni avviene in un ambiente precedentemente pulito e sanificato ove saranno assolutamente assenti ogni altro tipo di alimenti.
- ❖ **Formaggi, Latticini e salumi:** i formaggi verranno tagliati utilizzando affettatrici oppure coltelli, in base alla consistenza e stagionatura. Il formaggio usato come condimento è grattugiato in giornata. La porzionatura dei salumi è eseguita per mezzo di affettatrici ed è assolutamente obbligatorio che si proceda ad adeguata pulizia della stessa ogni volta che si termina la fase di porzionatura di un determinato salume.

DIETE

La preparazione dei piatti dietetici, sarà effettuata in spazi appositi e con utensili dedicati

- ❖ **Prodotti ittici e surgelati:** saranno sottoposti a scongelamento a temperatura controllata a 0/ + 4°C il giorno antecedente il servizio, le verdure surgelate invece è opportuno vengano cotte nello stato originario per limitare la perdita di nutrienti..
- ❖ **Frutta e verdura fresche:** la verdura è lavata in abbondante acqua corrente fredda, con aggiunta di apposito disinfettante. Dopo la lavatura è tagliata e conservata in luogo refrigerato fino al momento della preparazione (se si tratta di insalata o altre verdure fresche) o della cottura. La frutta è lavata e, se previsto, porzionata e sbucciata (ad esempio macedonie)

COTTURA

Le cotture sono eseguite, in giornata per tutti i tipi di preparazioni, limitando al minimo i tempi di stazionamento e mantenimento.

I vari sistemi di cottura devono essere attuati, trattando ogni cibo nel modo migliore, allo scopo di valorizzarne il contenuto nutritivo ed evitare la formazione di sostanze nocive. Saranno privilegiate cotture **al forno e al vapore** che richiedono il minimo quantitativo di grassi. Carne, pesce e uova devono raggiungere al cuore del prodotto una T° di almeno 75°C.



Giornalmente, a cottura ultimata, sarà effettuato l'accantonamento di "campioni testimone" che SARANNO CONSERVATI PER 72 ORE.

Elior attenta a garantire una alimentazione oltre che gustosa ed equilibrata anche **adeguata alle esigenze nutrizionali di ogni degente**, prevede all'interno della proposta alimentare la preparazione di piatti per **Diete Speciali** in alcune situazioni di patologia (come l'intolleranza al glutine, le allergie e le intolleranze alimentari, etc.), in caso di patologie severe o per motivi etici e religiosi.

Nel caso se ne presentasse la necessità e, comunque, su esplicita richiesta del medico curante, saranno approntate **pietanze speciali** idonee a supportare, dal punto di vista dietetico e alimentare, tutti gli utenti affetti da alcuni dei principali e più diffusi disturbi alimentari e metabolici quali ad esempio celiachia e altre intolleranze o allergie alimentari.

I pasti alternativi saranno predisposti in modo tale da assicurare a tutti i degenti un pasto che sia il più sovrapponibile possibile a quello concordato.

In questi anni di attività, in collaborazione con i servizi dietetici e i tecnici delle ASL competenti, Elior ha implementato procedure e modalità operative in grado di garantire la massima attenzione nella gestione delle diete speciali.

La preparazione delle diete avverrà sulla base delle indicazioni operative dettagliate nel **MANUALE DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI, elaborato dall'Ufficio Dietetico e Nutrizionale di Elior**, che raccoglie le procedure per la *gestione del servizio di ristorazione per ogni tipologia di regimi dietetici alternativi e personalizzati*.

La preparazione dei piatti dietetici, sarà effettuata in spazi appositi e con utensili dedicati.

In tutte le fasi di produzione e confezionamento vengono monitorate e registrate le temperature, come previsto dal nostro manuale **Manuale di Autocontrollo** in cui inoltre è presente la sezione specifica denominata **"Gestione allergeni"** nella quale sono individuate le fasi a maggior rischio allergeni e i relativi punti di controllo (CP);

Le condizioni più frequenti per le quali è previsto un menù alternativo sono le seguenti:

- ❖ Dieta per Intolleranza al Glutine o Celiachia
- ❖ Dieta per Intolleranza al Lattosio
- ❖ Dieta per Diabete e altre malattie metaboliche
- ❖ Dieta Edentuli
- ❖ Dieta Ipercalorica
- ❖ Dieta per Stipsi
- ❖ Dieta povera di scorie
- ❖ Diete a consistenza modificata per disfagia

I menù dietetici saranno uniformati il più possibile al menù del giorno, compatibilmente con le prescrizioni mediche.



Agli ospiti affetti da celiachia sarà garantito un pasto senza glutine realizzato con prodotti naturalmente privi di glutine o dietetici privi di glutine.

Elior, per la scelta dei prodotti privi di glutine, farà riferimento Prontuario per Celiaci dell'**Associazione Italiana Celiachia (AIC)**, alla quale si riferisce per ricevere utili indicazioni per la gestione dei pasti a loro destinati.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Confezionamento e consegna dei pasti per l'Oasi Gesù Bambino – Greccio (RI)

Colazione

Quotidianamente personale Elior provvederà alla fornitura, presso la Vostra struttura, delle derrate necessarie alla preparazione delle bevande (brik latte e cioccolato o the o succo di frutta e acqua da 500 cl) e delle derrate secche (fette biscottate e marmellata, o biscotti secchi o dolce confezionato, etc.) per il servizio della colazione.



La fornitura delle derrate avverrà con la consegna dei pasti della cena.

Il personale della struttura, provvederà ad eseguire le operazioni di consegna dei box per le colazioni agli ospiti.



Pranzo e cena

I pasti saranno confezionati in vaschette monouso termosigillate a loro volta inserite, per il trasporto, in idonei **contenitori isotermici** che permetteranno il mantenimento delle temperature calde (superiori a 65°C) e fredde (inferiore a +10°C) previste dalla legislazione vigente.

I **contenitori isotermici** verranno etichettati con il numero di stanza per meglio identificare la consegna del pasto agli ospiti.

Frutta, pane, acqua e altri generi alimentari non deperibili saranno confezionati in contenitori in carta ad uso alimentare.

L'automezzo utilizzato per il trasporto dei pasti sarà dotato di cella isotermica coibentata, facilmente lavabile e sanificabile. a norma delle vigenti Leggi e normative sanitarie in materia.

Il mezzo sarà affidato a una figura professionale appositamente formata che potrà sempre essere contattato tramite telefono cellulare di servizio.

Il personale Elior che consegnerà i contenitori isotermici nel locale adibito a stoccaggio della Vostra struttura.

■ DISTRIBUZIONE

Le operazioni di distribuzione dei pasti agli ospiti sono a carico del personale della struttura .



ASL RIETI – Oasi Gesù Bambino – Greccio (RI)

OFFERTA ECONOMICA



OFFERTA ECONOMICA E CONDIZIONI CONTRATTUALI



OFFERTA ECONOMICA

Di seguito presentiamo le quotazioni economiche per la gestione dei servizi richiesti per l'Oasi Gesù Bambino - Greccio (RI), così come descritti nella nostra offerta di servizio.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COME DA INDICAZIONI GENERALI E DALL'OFFERTA TECNICA

Costo Giornata alimentare: (colazione, pranzo e cena), chiediamo la corresponsione di un fisso garantito giornaliero di giornate alimentari pari al 30% degli occupanti/degenti della struttura, nella fase di avvio del servizio, superata la soglia del 30% verranno fatturate le giornate alimentari effettivamente fornite.

€ 11,50 + IVA

I pasti saranno prodotti e veicolati dal centro di cottura di Via Franco Maria Malfatti, snc (RI) Per gli ospiti dell'Oasi Gesù Bambino – Greccio (RI)

ULTERIORI COSTI AGGIUNTIVI

Contenitori Isotermici: Costo extra per acquisto di box termici in polistirolo monouso usa e getta (ogni box termico conterrà 1 pasto completo), verrà fatturato mensilmente il numero di box corrispondenti al numero di pasti effettivamente forniti.

€ 1,50 cadauno

Trasporto: costo dell'autista, dedicato alla sola consegna per l'Oasi Gesù Bambino, pranzo e cena, costi di logistica «automezzo dedicato» pranzo e cena, in quanto fuori dalle consegne territoriali (Comune di Rieti)

€ 50,00 al giorno

CONDIZIONI CONTRATTUALI

Durata del contratto: 23 novembre 2020 al 31 gennaio 2021 prorogabile previo esplicito accordo.

Data di avvio del servizio: 23 novembre 2020.

Adeguamento dei corrispettivi: a decorrere dal secondo anno di gestione, i prezzi e canoni in essere si modificheranno in base al 100% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le Famiglie di Operai e di Impiegati (FOI), relativo ai 12 mesi precedenti.

Risoluzione contrattuale: ciascuna delle Parti potrà, in qualsiasi momento, richiedere la risoluzione non onerosa del contratto previa comunicazione scritta da inviarsi all'altra Parte via raccomandata A/R con preavviso di 30 gg.

Modalità di fatturazione: la fattura verrà emessa mensilmente.

Modalità e tempi di pagamento: Bonifico bancario a 30 giorni D.F.F.M.

Validità dell'offerta: n° 10 giorni dalla data di presentazione.

Roma, il 18 novembre 2020

OFFERTA ECONOMICA E CONDIZIONI CONTRATTUALI



Facendo riferimento a quanto descritto nella presente proposta di gestione e relativamente alle modalità di svolgimento del servizio, di seguito riportiamo una tabella riassuntiva relativa agli oneri di **Elior Ristorazione** e **Oasi Gesù Bambino (RI)**.

ONERI	ELIOR RISTORAZIONE	OASI GESÙ BAMBINO
Acquisto derrate alimentari per la produzione dei pasti, secondo la composizione concordata	✓	
Amministrazione degli acquisti, controllo dei fornitori, applicazione del Regolamento CE 178/02 relativo alla rintracciabilità alimentare.	✓	
Applicazione del piano di Autocontrollo secondo il Regolamento CE 852/04 e secondo il Manuale di Autocontrollo Elior.	✓	
Formazione del personale, fornitura divise e dispositivi di protezione individuali per il personale alle dipendenze.	✓	
Prenotazione dei pasti e/o richieste di diete speciali, devono essere comunicate dal personale della struttura, entro le ore 9.00 del giorno del consumo al personale del centro di cottura.		✓
Fornitura derrate per le colazioni, trasporto e consegna delle stesse al personale del Oasi Gesù Bambino (RI).	✓	
Consegna del box colazioni agli ospiti.		✓
Preparazione dei pasti per gli ospiti, in legume fresco-caldo, confezionamento in vaschette monoporzionamento termosigillate.	✓	
Trasporto e consegna dei pasti in contenitori isotermeici, franco soglia della struttura.	✓	
Consegna dei pasti agli ospiti.		✓



Il riferimento ELIOR RISTORAZIONE per voi

Iliana Morolli
Sales Account Manager
345/1678337
Iliana.morolli@elior.it

Tutti i diritti sono riservati.

E' vietato copiare, appropriarsi, ridistribuire, riprodurre qualsiasi frase,
contenuto o immagine presente in questo Progetto
perché frutto del lavoro e dell'intelletto delle Società
Elior Ristorazione S.p.A.