

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PARTE TECNICA – LOTTO A
CRA (CASA RESIDENZA) E CD (CENTRO
DIURNO)**

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE CASA RESIDENZA
E CENTRO DIURNO DI VIA RIPAGRANDE 5 –
FERRARA**



Sommario

art. 1 - Modalità di erogazione dei servizi e loro tipologia	3
art. 2 – Pasti sostitutivi	11
art. 3 – Diete speciali.....	11
art. 4 – Menù alternativi – menù per festeggiamenti	12
Art. 5 – Contenitori	14
Art. 6 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti	14
Art. 7 – Servizio consegna derrate	14

art. 1 - Modalità di erogazione dei servizi e loro tipologia

Il presente capitolato ha per oggetto:

- 1) affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di consegna quotidiana del pane (20.000 pezzi = quantitativo annuo) e del vino bianco (in brick da 250 ml., 480 pz. = quantitativo annuo). Consegna settimanale e/o quindicinale dei condimenti da recapitare contestualmente alla consegna delle altre derrate, presso il magazzino, secondo ordini e nelle confezioni e quantità annue di seguito indicate: aceto di vino bianco in vetro da lt. 0,5 (50 pezzi); olio di oliva extravergine in vetro da lt. 0,5 (350 pezzi); sale fino iodato in conf da 250 g (30 confezioni); succo di limone in confezioni da lt. 0,250 (48 confezioni). Preparazione, cottura, confezionamento, preparazione e trasporto dei pasti (pranzo e cena) e la fornitura di diete personalizzate, per gli ospiti della struttura, 65 anziani (presenza media giornaliera 62) e 10 anziani centro diurno, residenti presso l'ASP, Via Ripagrande n.5 Ferrara, così suddivisi:

NUCLEI	MAX NUMERO OSPITI
CENTRO DIURNO	10 *
C 1	23
C 2	20
NAIA (nucleo ad alta intensità assistenziale)	22

* Centro Diurno = media dal Lunedì al Sabato solo pranzo

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la preparazione dei pasti, la loro consegna in contenitori compatibili con i carrelli termici ed il lavaggio degli stessi. **Il carico e scarico del materiale deve essere eseguito dal personale della Ditta Aggiudicataria e deve sempre avvenire alla presenza diretta del personale che lo deve ricevere. Non è mai ammesso il deposito incustodito del materiale.**

2) I contenitori utilizzati per il pranzo dovranno essere ritirati entro le ore 20 del giorno stesso e, quelli della cena, entro le ore 12 del giorno successivo.

3) Alla consegna nei nuclei ed alla distribuzione provvederà l'ASP.

Il numero delle portate ordinate, il numero dei nuclei e quello degli ospiti potrà variare nel corso dell'appalto. La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle richieste giornaliere dell'ASP con l'esatta indicazione del numero dei pasti e la varietà degli stessi da fornire, sarà comunicata via mail, via fax o

tramite corriere alla Ditta aggiudicataria entro le ore 15,30 del giorno prima. Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche alle richieste effettuate entro le ore 10,00 del giorno stesso.

4) **Fornitura, con oneri a carico del fornitore, di derrate varie di origine animale e vegetale conservate, di prodotti da forno e di prodotti occorrenti per l'idratazione degli utenti e per predisporre colazioni e merende.** Detti generi alimentari trovano specifica descrizione nelle relative tabelle merceologiche (Allegato 5). L'entità richiesta per ogni prodotto, suddiviso per "pasto", trova specifica quantificazione, da ritenersi indicativa, nella schematizzazione seguente :

Prodotti	Unità di misura	Totale quantità annua (2015)
Tot. Aceto di vino bianco lt 0,5	pz	35
Tot. Acqua minerale 1,5 lt in PET	pz	127
Tot. Biscotti s/zucchero g 350	pz	1287
Tot. Biscotti secchi da kg 1	pz	2046
Tot. *Biscotti Privolat gr. 400	pz	10
Tot. Brioches al latte Kinder 28 g	pz	7567
Tot. Brioches trancino 33 g MB	pz	1102
Tot. Budino cacao	pz	2498
Tot. Budino creme caramél	pz	1734
Tot. Budino vaniglia	pz	2212
Tot. Caffè istantaneo miscela g 300	BU	124
Tot. Caffè prep.solubile a base di cereali (io bevo)	pz	80
Tot. Colomba pasquale da Kg 1	pz	9
Tot. Confettura frutta s/zucchero	pz	1462
Tot. Fette biscottate 330 g	pz	152
Tot. Formaggini porzionati 17,5 gr	pz	2704
Tot. Gelato coppetta 55 gr (cacao-vaniglia)	pz	2251
Tot. Gelato coppetta 75 g senza zucchero	pz	412
Tot. *Gelato coppetta 50 g pc	pz	48
Tot. *Latte di soya lt. 0,5	pz	12
Tot. Latte granulare scremato g 500	BU	172
Tot. Latte parzialmente scremato 500 ml	pz	519
Tot. Latte scremato polvere granulare (io bevo)	pz	289
Tot. Merendine s/zucchero Misura	pz	807
Tot. Mousse albicocca fruttosio prep. solubile (io bevo)	pz	2
Tot. Mousse mela fruttosio prep. solubile (io Bevo)	pz	2
Tot. Mousse pesca fruttosio prep. solubile (io Bevo)	pz	3

Capitolato di gara lotto A

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Tot. Mousse prugna fruttosio prep.solubile (IO BEVO)	pz	2
Tot. Olio extrav. oliva lt 0,5	pz	249
Tot. Omogeneizzati carne 80 gr.	pz	194
Tot. Omogenizzati frutta mista 80 g	pz	164
Tot. Pandoro da kg 1	pz	17
Tot. Panettone da kg 1	pz	15
Tot. Sale fino iodato 250 g	pz	2
Tot. Spumante 0,750	pz	38
Tot. Succhi 100% ananas L.1 tetra	pz	1455
Tot. Succhi 100% tropical L.1 tetra	pz	3042
Tot. Succo albicocca L. 1 tetra	pz	76
Tot. Succo nettare pera L. 1 tetra	pz	331
Tot. Succo pesca L. 1 tetra	pz	333
Tot. *Succo albicocca 125 ml vetro	pz	432
Tot. *Succo pera 125 ml vetro	pz	348
Tot. *Succo pesca 125 ml vetro	pz	372
Tot. The limone 50 prep.solub.dolc.fruttosio (io bevo)	pz	142
Tot. The ridotto al limone kg 1	BU	96
Tot. Uova cioccolato al latte 120 g	pz	90
Tot. Zucchero saccarosio da kg 1	pz	257

Durante il periodo contrattuale la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire, se richiesto dall'ASP, anche altre derrate non comprese nel suddetto Elenco derrate, necessarie per le mutate esigenze degli ospiti.

5) Fornitura di 4 carrelli termici nuovi per il trasporto pasti a due vasche che dovranno essere ritirati dalla ditta Aggiudicataria a fine contratto

a) da 30/40 pasti dimensioni 95x70x100 circa

b) interamente in acciaio AISI 304 anche il telaio portante utilizzabili a bagnomaria e a secco

c) realizzati con due vasche adatte a contenere teglie gastronorm GN 1/1 altezza 20 cm comprese, una per ogni singola vasca, stampate, senza giunture con angoli arrotondati, facili da pulire, con scarico e rubinetto di scarico per singola vasca (protetto da aperture accidentali) – temperature regolabili per singola vasca (temperatura max non inferiore a 85°/90° C)

d) dotati di due scomparti inferiori, con guide stampate per il posizionamento di 5/6 teglie gastronorm GN 1/1 altezza 60 - 65 mm circa con portine coibentate apribili a scomparsa, riscaldabili (temperatura max non inferiore a 85°/90° C), possibilità di utilizzo di uno degli sportelli per il trasporto di piatti freddi, adeguatamente coibentato, dotato di piastra eutettica in acciaio

Capitolato di gara lotto A

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA



- e) mantenimento della temperatura al di sopra dei 65° C per almeno un'ora con carrello non alimentato piano superiore stampato con vaso contro la fuoriuscita di liquidi, maniglia di spinta con paraurti laterali paracolpi perimetrale in materiale plastico
- f) maniglia di spinta con paraurti laterali
- g) paracolpi perimetrale in materiale plastico
- h) quattro ruote di diametro di 15 cm circa, di cui almeno 2 piroettanti, in materiale antitraccia
- i) ruote piroettanti munite di freni
- j) coperchi superiori isolati termicamente e ribaltabili a due parti, con apertura sul lato lungo, con bordi di contenimento condensa e muniti di sistema di bloccaggio rinforzato per l' utilizzo come piano di appoggio
- k) quadro di comando protetto da urti dalla maniglia di spinta e con protezione in plastica contro getti d'acqua; pannello di regolazione termostati meccanico
- l) grado di protezione contro l'umidità IPX5 o superiore
- m) potenza watt 1800 circa, voltaggio 220/240 V, alimentazione monofase
- n) cavo estendibile fino a 2 m circa
- o) marcatura CE

La ditta aggiudicataria dovrà presentare un piano di manutenzione ordinaria e straordinaria, indicante frequenza e metodologia. In particolare, detto servizio dovrà tenere conto delle seguenti caratteristiche minime:

- fornitura gratuita di parti di ricambio che si rendano necessarie durante il periodo contrattuale;
- intervento manutentivo ordinario, su tutte le apparecchiature installate;
- interventi di manutenzione straordinaria, su chiamata, con tempi di intervento non superiore a 36 ore dalla richiesta di intervento;

6. Fornitura N° 3 apparecchiature nuove per la distribuzione automatica idonee alla produzione di Caffè, Latte, Cappuccino, Camomilla al Fruttosio, Thè al Fruttosio ed Acqua Calda (n. 4/5 erogatori indipendenti + 1 acqua calda) che dovranno essere ritirate dalla Ditta Aggiudicataria a fine contratto . Le apparecchiature proposte, dovranno essere nuove, conformi alle norme C.E. e alle normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza. Dovranno essere installate, a cura della ditta aggiudicataria su allacciamenti elettrici ed idraulici predisposti da ASP.

INOLTRE

Le apparecchiature per la linea colazione dovranno prevedere la possibilità di erogare la “Monoporzione”, “Mezza Caraffa (1/2 Lt)” e “Caraffa (1Lt)”. Dovranno, inoltre, essere dotate di idoneo sistema di filtrazione, anticalcare sull'acqua in entrata, di lavaggio automatico e lettura della temperatura ai fini dei controlli

Capitolato di gara lotto A

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Haccp. Al fine di poter elaborare e rilevare in qualsiasi momento analisi precise relative alle diverse tipologie di prodotto suddivise per erogazione monoporzione, mezza caraffa, caraffa e numero di lavaggi automatici, le apparecchiature per la linea colazione dovranno essere predisposte per la memorizzazione e rilevazione dei dati statistici con la possibilità di “stampare i consumi direttamente dalla macchina”. Tutte le apparecchiature dovranno altresì rispondere alle norme vigenti in materia antinfortunistica, di sicurezza degli impianti, di prevenzione incendi e perfettamente a norma dal punto di vista igienico-sanitario. La ditta aggiudicataria dovrà presentare un piano di manutenzione ordinaria e straordinaria, indicante frequenza e metodologia, allegando procedura, come da manuale previsto dal Decreto Ministeriale n. 25/2012 “Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano” e dal D.Lgs 31/2001 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano", con almeno frequenza bimestrale. L’Affidatario dovrà provvedere ad eseguire l’intervento di assistenza, al fine di eliminare il malfunzionamento dell’apparecchiatura ed a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità della medesima apparecchiatura, presso ASP entro il termine massimo di 16 (sedici) ore solari. Qualora l’entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del distributore automatico entro il predetto termine massimo stabilito, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione del distributore entro il termine massimo di 24 (ventiquattro) ore solari decorrenti dalla richiesta di intervento con un distributore con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per ASP. Laddove la Ditta aggiudicataria intenda ripristinare il Distributore originario sostituito, questi dovrà comunicare all’Amministrazione la data entro la quale provvederà a riconsegnare il distributore originario, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di installazione del distributore sostitutivo. Ove non sia possibile ripristinare la piena e perfetta operatività del Distributore originario, la Ditta aggiudicataria potrà mantenere in via definitiva l’apparecchiatura sostitutiva già installata, dandone riscontro entro il medesimo termine all’Amministrazione.

Tutte le macchine dovranno essere installate a cura della ditta aggiudicataria su allacciamenti elettrici ed idraulici predisposti da ASP che si assume l’obbligo di fornire l’energia elettrica a l’acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici. L’Amministrazione si riserva in ogni momento di procedere, insieme al responsabile della Ditta aggiudicataria, a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta. In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, salvo il rimborso delle spese sostenute nell’esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Il servizio di assistenza tecnica e manutenzione delle apparecchiature di cui sopra sarà a completo ed esclusivo carico della ditta appaltatrice.

In particolare, detto servizio dovrà tenere conto delle seguenti caratteristiche minime:

- fornitura gratuita di parti di ricambio che si rendano necessarie durante il periodo contrattuale;
- intervento manutentivo ordinario, su tutte le apparecchiature installate, effettuando il controllo ed eventuale regolazione dei dosaggi;
- servizio di sostituzione delle cartucce filtranti, parti soggette ad usura e consumo;
- interventi di manutenzione straordinaria, su chiamata, con tempi di intervento non superiore a 36 ore dalla richiesta di intervento;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi alle normative vigenti. I prodotti dovranno essere trasportati conformemente alle disposizioni vigenti di legge, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenuti, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura conforme alle norme vigenti.

Ai fini del monitoraggio del servizio, la ditta si impegnerà a trasmettere i documenti sotto descritti con cadenza mensile entro il giorno 10 del mese successivo.

Consumi

La ditta si impegna a fornire all'Ente appaltante con cadenza trimestrale e su supporto informatico (file xls e pdf) resoconto statistico sui consumi delle bevande calde. Il resoconto dovrà evidenziare per ciascun distributore automatico:

- tipologia e modello della macchina;
- ubicazione;
- data di installazione;
- data di eventuale ritiro;
- erogazioni effettuate per singola macchina suddivise in monodose, mezzo litro e litro;
- valorizzazione dei consumi per tipologia di prodotto ed erogazione;
- totale complessivo dei consumi in giornata alimentare;
- periodo di rilevazione dati;
- rilevazione numero lavaggi automatici.

Interventi

Con le medesime modalità e tempistica la ditta si impegna a fornire mensilmente elenco riepilogativo degli interventi di ricarica e manutenzione straordinaria eseguiti evidenziando:

- tipologia e modello della macchina;

Capitolato di gara lotto A

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

- ubicazione;
- data e ora della richiesta di intervento;
- motivazione chiamata;
- data e ora dell'intervento

ASP è esonerata da qualsiasi onere relativo alla manutenzione dei distributori installati e non risponde dei danni dagli stessi eventualmente causati, nonché dei guasti di cui i medesimi fossero oggetto. ASP è altresì esonerata da qualsiasi responsabilità per eventi di danno che fossero arrecati alle apparecchiature installate da parte di propri dipendenti o da soggetti terzi. La ditta aggiudicataria si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza, come prescritto dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Le multiporzioni per la casa residenza e centro diurno dovranno permettere di predisporre:

- primo piatto (con un piatto base, brodo con pastina, riso, semolini vari, pasta in bianco, creme varie);
- secondo piatto (con piatto base, manzo e/o pollo lesso, tre salumi, tra cui sempre prosciutto cotto e crudo, tre formaggi, tra cui sempre parmigiano reggiano, tonno e sgombro in scatola, carne in scatola tipo simmenthal, formaggini a spicchi, formaggio tipo quark alla frutta, formaggio spalmabile tipo philadelphia);
- contorno (purè di patate, insalata/verdure crude di stagione, contorno cotto);

N.B.: vedi esempi menù settimanali allegati anche per la varietà proposta.

- frutta e/o dessert** (fresca di stagione, cotta, prugne normali e per diabetici, frutta sciroppata, frutta fresca frullata in monoporzione senza zucchero) (crema per diabetici; budino al cioccolato, crème-caramel, budino alla vaniglia, budino alla nocciola, gelati e yogurt naturale, magro ed intero, yogurt alla frutta magro ed intero, yogurt alle fibre; tutti questi generi dovranno essere in monoporzione);

N.B: Si precisa che tutti cibi proposti potranno essere richiesti frullati. L'elenco proposto non è da ritenersi esaustivo.

- vino**
- pane** (tipo bauletto e/o coppie che dovrà essere confezionato monoporzione).

Durante la settimana e in ogni modo rispettando tutte le festività dovranno essere preparati **piatti particolari tipici** della cultura gastronomica regionale/ferrarese quali, ad esempio:

tortellini, tortelloni, cappellacci con zucca e/o ricotta, pasta al forno, gnocchi, zampone, cotechino, salama da sugo ecc.

Il dolce dovrà essere servito almeno una volta la settimana e tutte le festività particolari secondo quantità e qualità richieste da ASP (dovranno essere previste preparazioni anche per utenti affetti da diabete). L'ultima domenica di ogni mese sarà concordato un menù "per compleanno" e la torta di compleanno per nucleo.

I gelati, in un arco stagionale ristretto stabilito da ASP, nella quantità settimanale di 350 coppette gusti vari da gr. 50/cadauna saranno distribuiti due volte la settimana e dovranno essere consegnati da specifici fornitori, direttamente al magazzino della nostra struttura. La richiesta sarà effettuata nel menù giornaliero. Per particolari esigenze dietetiche, potranno essere richiesti anche nel resto dell'anno.

Le verdure cotte a vapore e/o crude dovranno pervenire scondite.

L'ordinazione per la casa residenza, il centro diurno con l'esatta indicazione del numero dei pasti e la varietà degli stessi da fornire, sarà comunicata via mail, via fax, o tramite corriere alla Ditta aggiudicataria entro le ore 15,30 del giorno prima. Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche alle richieste effettuate entro le ore 10,00 del giorno stesso.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata secondo **gli orari stabiliti da ASP** e suscettibili di modifiche ad insindacabile giudizio di ASP stessa, ai seguenti orari:

a) **per la casa residenza ed il centro diurno**

pranzo: ore 11,15-11,30;

cena: ore 18,15/18,30

Il pane dovrà essere consegnato quotidianamente entro le ore 9,00 di ogni giorno presso il magazzino per **la casa residenza ed il centro diurno**.

Le tabelle dietetiche, le grammature e le caratteristiche tecniche delle materie prime da rispettare saranno quelle allegate al presente capitolato.

Nelle succitate tabelle sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Dette tabelle potranno essere modificate con il mutare dell'utenza residente. Il menù autunno/inverno andrà indicativamente dalla prima settimana di ottobre all'ultima di marzo; quello primavera/estate indicativamente dalla prima settimana di aprile all'ultima di settembre. I menù dovranno essere predisposti dalla Ditta Aggiudicataria e mensilmente spediti all'ASP, per il quale **la/le persona/e incaricata potrà apportare tutte le variazioni ritenute opportune e comunicate entro dieci giorni dall'arrivo. L'utilizzo di prodotti congelati e surgelati deve essere segnalato sul**

menù. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità ai “menù tipo” (Allegati 2a, 2b) o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- altre cause eccezionali da valutarsi caso per caso di cui deve essere data immediata comunicazione agli uffici preposti di ASP per concordare le soluzioni alternative. La Ditta Aggiudicataria, dovrà provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

art. 2 – Pasti sostitutivi

La Ditta Aggiudicataria, per fronteggiare eventuali emergenze dovute a mancata consegna dei pasti, non conformità dei pasti non rilevabili in precedenza, errori in fase di cottura, ecc. è tenuta a rifornire l'ASP di una scorta minima, di materie prime, di conservabilità medio-lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o ad integrazione dei pasti previsti per il giorno e da rimpiazzarsi in caso di utilizzo (una per Casa residenza ed una per Centro diurno). A tale fine dovrà essere sempre disponibile una scorta di salumi e formaggi monoporzione confezionati sottovuoto, nonché: tonno e sgombro in scatola, carne in scatola tipo simmenthal, polpa di frutta monoporzione, yogurt e budini in quantità da concordare. La necessità di ricorrere all'impiego delle materie prime in giacenza sarà comunicata al responsabile della Ditta Aggiudicataria. Qualora il ricorso a queste derrate comporti per la Ditta Aggiudicataria una perdita economica non ascrivibile a sua responsabilità, l'ASP provvederà al relativo risarcimento secondo le quantità consumate.

art. 3 – Diete speciali.

La Ditta Aggiudicataria dovrà essere in grado di predisporre e cucinare diete apposite, richieste da particolari patologie anche con definitivo vincolo dietetico ed intolleranze alimentari (es. celiachia, intolleranza ai latticini, uovo, pomodoro ed altre). Non sono previste integrazioni al prezzo delle diete normali. Per maggiori delucidazioni verificare l'Allegato 5. Anche le diete saranno trasmesse da ASP alla Ditta Aggiudicataria con prescrizione medica dettagliata.

Capitolato di gara lotto A

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature fino al momento del consumo, previste dalla normativa vigente. Detti pasti dovranno garantire la maggiore alternanza possibile. Parimenti alle diete speciali derivanti da problemi sanitari, sono da considerarsi obbligatori per l'aggiudicatario la preparazione – sempre senza costi aggiuntivi rispetto a quelli offerti in gara - dei pasti frullati per gli utenti che abbiano problemi di masticazione / deglutizione anche se privi di intolleranza o allergie. In tal caso i cibi ordinariamente previsti per la giornata dovranno essere appositamente frullati senza mescolare le pietanze tra loro e consegnati in una vaschetta monorazione in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con la sigla che sarà concordata.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'ASP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni sono specificate analiticamente all'Art. 30 – “Tutela della privacy – informativa ai sensi dell'art. 13 del D.LGS. 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” dell'allegato 1). A tale fine gli addetti al servizio della Ditta Aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento.

art. 4 – Menù alternativi – menù per festeggiamenti

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi ad esigenze etico-religiose e vegetariane ed in particolare:

- dieta islamica.
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni e del pesce con legumi, uova, formaggio;
- dieta vegana
- dieta induista
- dieta ortodossa

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in monorazione termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature fino al momento del consumo, previste dalla normativa vigente. Detti pasti dovranno garantire la maggiore alternanza possibile.

Anche le diete etico-religiose saranno trasmesse via fax dall'ASP alla Ditta Aggiudicataria.

In occasione delle festività di:

- o Natale;
- o Capodanno,
- o Pasqua,
- o Patrono,
- o 25 aprile
- o 1°Maggio
- o Ferragosto
- o Oltre a 4 ricorrenze annue a scelta dell'Amministrazione (esempio, festa della Mamma, festa della donna, festa del papà, ecc)

Per un totale di 11 ricorrenze, dovrà essere preparato per il pranzo un menù speciale che, in composizione, seguirà il seguente schema:

- o primo piatto tipico a base di pasta fresca (es. tortelli, cappelletti, lasagne, ecc.)
- o secondo piatto tipico delle festività o della stagione
- o contorno
- o pane fresco
- o frutta
- o dolce

In occasione di festività sono richiesti i seguenti generi dolciari:

- Capodanno: pandoro (8 kg), 10 bottiglie spumante;
- Carnevale (martedì e giovedì grasso). Un giorno a pranzo, in sostituzione della frutta, frittelle ripiene di crema, per festa pomeridiana circa 200 crostoli;
- Pasqua: 8 kg di colomba senza canditi + 80 uova cioccolato al latte;
- Feste conviviali (circa 6 annue) per ogni evento: 4 kg pasticceria mignon + 80 razioni di pizza morbida o pizzette (no di pasta sfoglia),
- Natale: panettone senza canditi (8 kg), 10 bottiglie di spumante.

Almeno mensilmente e senza costi aggiuntivi, nei servizi agli anziani e in accordo col personale dell'Amministrazione, l'appaltatore preparerà oltre al pasto previsto, torte e/o dolci per festeggiare tutti i compleanni degli utenti che ricorrono nel mese.

Art. 5 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione (sia dei cibi “caldi” che “freddi”) dovranno essere conformi ai requisiti richiesti dall’art. 31 del **DPR 327/80, e s.m.i., dal D.L.155/97 e del DM 2109 del 15/06/00 e prevedere una caduta termica non superiore ai 5°C**. Si dovrà fare uso di contenitori (box termici) idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all’interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra e/o monoporzioni termosigillate per diete. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati con la sigla del nucleo, la data, il numero di porzioni. Inoltre i pasti durante il trasporto devono essere sempre e necessariamente accompagnati dal menù del giorno. Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere consegnato in confezioni a porzione all’interno dei contenitori termici di ciascun nucleo nelle quantità richieste. Le gastronomiche di acciaio inox per il trasporto della pasta asciutta e del riso dovranno avere un’altezza non superiore a cm 10 per evitare fenomeni di impaccamento. La frutta dovrà essere lavata e consegnata a temperatura ambiente in contenitori idonei suddivisa per nucleo con l’indicazione dello stesso. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox

Art. 6 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

La Commissione cucina, cui dovrà partecipare anche la Ditta Aggiudicataria, svolge all’interno della Casa Residenza funzioni di verifica sull’andamento del servizio e di proposta nei confronti dell’ASP ed ha come obiettivo di tenere informati gli anziani ed i loro parenti riguardo l’alimentazione ricevuta. La Commissione ha il compito di controllare, in collaborazione con i Dipendenti dell’ASP, che venga messo in atto quanto stabilito nelle norme contrattuali (contratti d'appalto e/o di fornitura).

Art. 7 – Servizio consegna derrate

Tutti i generi alimentari forniti per colazioni, idratazioni e merende devono essere di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell’allegato 5 del presente capitolato.

L’aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- etichettatura;

Capitolato di gara lotto A

Per accettazione
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

Tutti i generi alimentari all'atto della consegna devono essere in confezioni che ne permettano un facile ed immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia. La Ditta Aggiudicataria provvederà al reperimento sul mercato dei generi alimentari ordinati. Sono altresì a cura e spese della Ditta Aggiudicataria il trasporto e la consegna dei prodotti, effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

La consegna deve essere effettuata al Magazziniere, o ad altro operatore designato dall'ASP, che è tenuto a controllare la merce prima di firmare il Documento di Trasporto. Il vettore della Ditta Aggiudicataria incaricato delle consegne, dovrà trattenersi presso la struttura il tempo strettamente necessario al personale dell'ASP per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità. In caso di difformità, il Personale contesterà al vettore quanto rilevato per poi comunicare alla Responsabile Ufficio Provveditorato la non conformità. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva la Ditta Aggiudicataria dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari non riscontrati immediatamente.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a rispettare la frequenza e gli orari di consegna di seguito indicati:

Consegna settimanale e/o quindicinale e comunque quando si verifica la necessità per modifica dei consumi.

Consegna dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8.00 alle ore 12.00 su ordinativo scritto dell'Ufficio Provveditorato dell'ASP; l'ordinativo potrà essere inoltrato cumulativo o suddiviso per nuclei pertanto la merce nel caso specifico dovrà essere suddivisa come da richiesta, come avviene per i pasti. Il carico e scarico del materiale deve essere eseguito dal personale della Ditta Aggiudicataria e deve sempre avvenire alla presenza diretta del personale che lo deve ricevere. Non è mai ammesso il deposito incustodito del materiale.

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce risulta, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato 5 , ASP si riserva la facoltà:

- di respingere la merce contestata la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore successive dalla segnalazione, a spese e a rischio della Ditta Aggiudicataria. Trascorso tale tempo la merce contestata sarà eliminata dal personale. ASP non ha nessuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.
- di acquistare presso altri fornitori la merce non consegnata tempestivamente o contestata, con addebito alla Ditta Aggiudicataria del maggior costo.

Si fa rilevare che se la valenza di non conformità assume rilievo igienico-sanitario rientrante nella Legge 283/62, sarà cura di ASP trattenere o richiedere il campione per una successiva verifica presso l'Autorità addetta al controllo.

La Ditta Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili ad ASP, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle caratteristiche merceologiche richieste nell'allegato 5 delle derrate alimentari, nonché ai Limiti di Contaminazione Microbica nelle stesse indicati. Per la microbiologia, particolare importanza assumono i riferimenti previsti dalla Regione Emilia-Romagna, in particolare per gli alimenti per i quali non esistono riferimenti nazionali.

Nei documenti di trasporto delle derrate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto e l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna. Gli ambienti per lo stoccaggio delle derrate, dei quali si avvarrà la Ditta Aggiudicataria, dovranno essere idonei all'uso, regolarmente autorizzati dalle autorità preposte localmente. Il personale impiegato nel servizio di fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti, nonché le norme di sicurezza prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate alimentari, deve perciò essere in regola con quanto previsto **dal D.L.vo 155/97** concernente l'igiene dei prodotti alimentari e deve essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Azienda.

La Ditta Aggiudicataria deve fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (**D.L.vo 155/97**), da indossare durante l'esecuzione del servizio di fornitura.

Il personale addetto alla consegna sarà provvisto di cartellino d'identificazione riportante il nome della Ditta Aggiudicataria ed il proprio nome e cognome.