



# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PARTE TECNICA – LOTTO B PASTI A DOMICILIO**

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON FORNITURA  
DI PASTI A DOMICILIO**

## Sommario

|  |   |
|--|---|
| art. 1 - Modalità di erogazione dei servizi e loro tipologia ..... | 3 |
| art. 2 – Diete speciali.....                                       | 7 |
| art. 3 – Menù alternativi – menù per festeggiamenti .....          | 8 |
| art. 4 – Contenitori .....   | 9 |
| art. 5 - Commissione di verifica del servizio .....                | 9 |

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

Il presente capitolato ha per oggetto:

1. Preparazione e cottura dei pasti presso il Centro di Produzione della Ditta Aggiudicataria;
2. Confezionamento dei pasti in contenitori monoporzione. (Tutti i componenti del pasto, compresa l'acqua, dovranno essere inseriti in un unico contenitore);
3. Trasporto dei pasti monoporzione in contenitori isotermici che consentano il mantenimento delle temperature di cottura (almeno + 65°C) e di quelle concernenti gli alimenti da consumarsi freddi (+4°C);
4. Consegna dei pasti a domicilio dell'utenza sul territorio dei Comuni di Ferrara, Masi Torello e Voghiera.

Nella tabella di seguito riportata sono indicate le vie di residenza degli utenti serviti al 16.06.2016

| PASTI AGGIORNATI AL 16/06/2016 |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Numero utenti                  | Residenza utenti            |
| 1                              | VIA DEL INDUSTRIA           |
| 3                              | VIA VALLELUNGA              |
| 2                              | VIA FIUME                   |
| 1                              | VIA FARDELLA                |
| 4                              | P.LLE S. GIOVANNI           |
| 2                              | VIA CANANI                  |
| 3                              | VIA RICOSTRUZIONE           |
| 2                              | VIA BRIOSI                  |
| 1                              | VIA DELFINI                 |
| 1                              | VIA MEUCCI                  |
| 1                              | VIA FAROLFI                 |
| 6                              | VIA BORSARI                 |
| 1                              | VIA BONIFICHE               |
| 1                              | VIA ARIOSTO                 |
| 3                              | CORSO 1° MAGGIO             |
| 1                              | VIA FELISATTI 5             |
| 1                              | VIA FOGAGNOLO               |
| 3                              | VIA RAVENNA                 |
| 2                              | VIA DEL VESCOVO MARRARA     |
| 2                              | VIA ISOLA BIANCA            |
| 1                              | VIA BELLI                   |
| 1                              | VIA PAGLIA                  |
| 1                              | VIA G. PESCI                |
| 1                              | VIA CALZOLARI               |
| 4                              | VIA PADOVA                  |
| 1                              | VIA AGUIARI                 |
| 2                              | VIA MONTI                   |
| 1                              | VIA COSME' TURA             |
| 1                              | P.LE SAN GIOVANNI           |
| 1                              | VIA SIRENA                  |
| 1                              | MARTIRI D. LIBERTA VOGHIERA |

Capitolato di gara lotto B

Per accettazione  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

|   |                          |
|---|--------------------------|
| 3 | VIA C.SO ISONZO          |
| 2 | VIA VALLE SECCA          |
| 1 | VIA CARMIGNANA           |
| 1 | VIA ARGINE DUCALE        |
| 2 | VIA BELFIORE             |
| 2 | CORSO DEL POPOLO         |
| 1 | VIA BASSA                |
| 3 | VIA PORTA MARE           |
| 1 | VIA VARANO               |
| 1 | VIA BAARLAM              |
| 1 | VIA ACQUEDOTTO SABBIONI  |
| 2 | VIA PORTA CATENA         |
| 1 | VIA SGUAZZADORI          |
| 1 | VIA PONTIDA              |
| 3 | VIA CICOGNARA            |
| 2 | VIA CAVOUR               |
| 1 | VIA EUROPA VOGHIERA      |
| 1 | VIA TROTTI MOSTI         |
| 1 | VIA ABBONDANZA           |
| 3 | VIA FOSSATO DI MORTARA   |
| 1 | VIA PANDOLFINA           |
| 1 | VIA BOLDRINI             |
| 1 | VIA SAMMARTINA           |
| 2 | VIA ARGINONE             |
| 1 | VIA RIPAGRANDE           |
| 2 | VIA G. FABBRI            |
| 1 | VIA MAMBRO               |
| 1 | VIA VERGA                |
| 1 | VIA ERIDANO              |
| 1 | VIA BENTIVOGLIO          |
| 1 | VIA DOGALI               |
| 1 | VIA GARIBALDI            |
| 1 | VIA PROGRESSO GAIBANELLA |
| 1 | VIA GATTI CASAZZA        |
| 1 | VIA XXIV MAGGIO          |
| 1 | VIA CONVENTO             |
| 2 | VIA BOLOGNA              |
| 1 | VIA STEFANI BATTARA      |
| 1 | VIA MEDINI               |
| 2 | VIA PASCOLI              |
| 1 | VIA CASSOLI              |
| 1 | VIA G. FRESCOBALDI       |
| 1 | VIA GHIARA               |
| 1 | VIA MANARINI             |
| 1 | VIA ADUA                 |
| 1 | VIA CAPO DELLE VOLTE     |
| 1 | VIA URBANO               |



Capitolato di gara lotto B

Per accettazione  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

5. Ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori e di ogni altra attrezzatura utilizzata per il trasporto dei pasti. I contenitori monoporzione e quelli isothermici, distinti per pranzo e pasto serale, sono da ritirarsi alla consegna del pasto successivo.

Gli utenti del servizio oggetto dell'appalto sono persone adulte/anziane con limitata autonomia per motivi legati all'età, alla malattia, a condizioni sociali difficili. Il servizio "pasto a domicilio" è finalizzato al mantenimento della persona nel suo ambiente di vita e relazione, attraverso la ricerca della condizione del miglior benessere possibile, nel rispetto delle diversità e delle caratteristiche individuali.

ASP svolge funzioni di:

- \* rilevazione dei bisogni;
- \* valutazione delle situazioni;
- \* programmazione;
- \* attivazione del pasto all'utente e sua sospensione e disdetta;
- \* verifica sul singolo intervento;
- \* definizione delle modalità del singolo intervento.

Il numero presunto medio annuo di pasti è pari a n. 36.100 pranzi e 6.650 cene. Il numero presunto medio giornaliero di pasti è pari a n. 100. Il numero (annuo e giornaliero) dei pasti è da intendersi indicativo, perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive richieste giornaliere dell'utenza interessata.

**I pasti da utilizzarsi a pranzo dovranno essere composti da:**

- 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 lavata, cotta, prugne, frutta sciroppata, frutta fresca frullata); dessert (dolce non deperibile);

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

- acqua minerale naturale in confezione da lt. 0,5;**
- pane** (tipo bauletto e/o coppie che dovrà essere confezionato).

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

Capitolato di gara lotto B

Per accettazione  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA

---

**Il dolce** dovrà essere servito almeno una volta la settimana e tutte le festività particolari, anche in composizioni idonee allo stato di salute segnalato dall'ASP.

**Le verdure, fresche e lesse** (cotte a vapore e/o crude) dovranno pervenire scondite con condimenti monoporzione a parte.

**I pasti consegnati a domicilio, all'ora di pranzo, ma che saranno consumati la sera**, dovranno essere costituiti da alimenti non soggetti a cottura, e così composti:

- **secondo piatto** (salumi e/o formaggi confezionati sottovuoto, prodotti in scatola con apertura a strappo);
- **contorno** (verdura cruda o in scatola con apertura a strappo);
- **frutta e/o dessert**;
- **pane**;
- **acqua** in confezione da lt. 0,5;

ASP informerà la Ditta Aggiudicataria circa le nuove attivazioni e cessazioni e le eventuali sospensioni. Le variazioni sono di competenza solo ed esclusivamente dell'ASP, pertanto ogni altra comunicazione ricevuta da singoli utenti non dovrà essere ritenuta valida. Per quanto riguarda l'indicazione della varietà dei pasti, vi provvederà direttamente l'utente, tramite la compilazione del menù mensile consegnatogli dalla Ditta Aggiudicataria. Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche al numero dei pasti da parte dell'ASP entro le ore 10.00 del giorno stesso. Il servizio dovrà essere garantito tutti i giorni dell'anno (dal lunedì alla domenica) secondo gli orari stabiliti dall'Amministrazione e suscettibili di modifiche ad insindacabile giudizio della stessa: tra le 11.30 e le 13.30 d'ogni giorno ed eccezionalmente entro e non oltre le 14.00. Nel caso l'utente sia assente e la Ditta aggiudicataria non sia stata preventivamente informata entro le ore 10.00, il pasto sarà depositato all'ingresso dell'abitazione dell'utente limitatamente al primo giorno di assenza. Per i giorni successivi la Ditta Aggiudicataria attenderà l'esito della verifica sulla situazione dell'utente da parte del Servizio Sociale prontamente allertato dalla Ditta stessa. Solo in casi concordati con l'ASP i pasti potranno essere consegnati ad altre persone per conto dell'utente, oppure essere lasciati all'ingresso dopo il primo giorno d'assenza. In casi eccezionali (ad es. utenti privi di contesto familiare, non in grado di alzarsi dal letto per aprire la porta), concordati con l'ASP, la Ditta aggiudicataria dovrà tenere le chiavi dell'abitazione per garantire la consegna del pasto. Pur garantendo la continuità del servizio, e quindi sostituendo i propri dipendenti in caso di ferie o di altri motivi, la Ditta aggiudicataria deve evitare, per quanto è possibile, ripetute sostituzioni che comprometterebbero il rapporto con l'utente. Il programma dei menù dovrà essere consegnato mensilmente - in tempo utile a carico della Ditta aggiudicataria in duplice copia ad ogni utente, affinché quest'ultimo formuli le scelte che comunicherà alla Ditta per gli ordini giornalieri. La Ditta aggiudicataria consegnerà al domicilio dell'utente, il primo giorno di ogni mese, una scheda mensile riepilogativa dei pasti da erogare, che farà successivamente pervenire all'Amministrazione

entro 7 gg. del mese successivo; contestualmente alla consegna della scheda del mese in corso, provvederà al ritiro della scheda relativa al mese precedente (scheda-tipo allegata) debitamente compilata e firmata a piè pagina dall'utente. Sarà cura della Ditta predisporre la scheda secondo l'allegato precitato e fornirla agli utenti. 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. **L'utilizzo di prodotti congelati e surgelati deve essere segnalato sul menù.**

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 piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità ai "menù tipo" (Allegati 2 Tabelle dietetiche, 3 Menù) 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 dell'ASP per concordare le soluzioni alternative.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

## **art. 2 – Diete speciali**

La Ditta 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.

La necessità di diete particolari sarà comunicata fin dall'attivazione del servizio, o eventualmente al momento del sorgere del bisogno, a cura dell'utente all'Assistente Sociale di riferimento con prescrizione medica dettagliata. Sarà cura del Servizio Sociale trasmettere alla Ditta tale prescrizione. Detta

comunicazione sarà o meno riconfermata mensilmente a cura dell'utente al momento della compilazione del menù mensile.

I prodotti da utilizzare per diete speciali relativi a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia). 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.

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. 3 – 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

La necessità di menù alternativi sarà comunicata con le medesime modalità di cui all'art. 1

In occasione delle festività di

- o Natale;
- o Capodanno,
- o Pasqua,
- o Patrono,
- o 25 aprile
- o 1°Maggio
- o Ferragosto

Capitolato di gara lotto B

o Oltre a 4 ricorrenze annue (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

## **art. 4 – 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**. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, riportando nome e cognome dell’utente. Dell’efficacia dei contenitori isotermici per pasti monoporzione potrà essere richiesta la certificazione di un esperto. I singoli componenti di ogni pasto (pane, primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta opportunamente lavata, acqua) dovranno essere confezionati singolarmente e i cibi caldi e/o liquidi dovranno essere confezionati in idonei contenitori atti a preservare le caratteristiche di somministrazione termica degli alimenti. Tutti i componenti del pasto dovranno essere contenuti in un unico contenitore isotermico. I contenitori devono essere di facile apertura da parte dell’utente, di facile pulizia e di semplice mantenimento in buono stato, privi di odori, resistenti agli urti ed impermeabili. La frutta dovrà essere lavata e consegnata a temperatura ambiente. Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere consegnato in confezione a perdere monoporzione all’interno del contenitore.

## **art. 5 - Commissione di verifica del servizio**

Sarà istituita una commissione con funzioni di verifica all’interno dell’ASP per i pasti consegnati al domicilio dell’utente con l’obbiettivo di tenere informati gli utenti ed i loro parenti riguardo ai pasti ricevuti.