

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
IN FAVORE DEGLI ANZIANI INSERITI  
NEI NUCLEI DI CASA RESIDENZA ANZIANI (CRA)  
E CENTRO DIURNO DEMENZA (CDD)**

**PARTE TECNICA**

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO DI REFEZIONE  
PER I SERVIZI DI  
CASA RESIDENZA E CENTRO DIURNO  
IN GESTIONE A QUESTA ASP  
VIA RIPAGRANDE 5 – FERRARA**

## Sommario

art. 1 - Modalità di erogazione dei servizi e loro tipologia.....	3
art. 2 – Pasti sostitutivi.....	13
art. 3 – Diete speciali.....	14
art. 4 – Menù alternativi – menù per festeggiamenti .....	14
Art. 5 – Contenitori .....	16
Art. 6 – Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti.....	16
Art. 7 – Servizio consegna derrate .....	17

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

**Il presente capitolato ha per oggetto:**

l'affidamento ad imprese specializzate del servizio di ristorazione in favore del servizio residenziale per anziani e del servizio semiresidenziale di centro diurno, gestiti da questa ASP, nello specifico:

- **preparazione delle materie prime, loro cottura e confezionamento, per i pasti di pranzo, merenda e cena, in favore degli anziani inseriti nella struttura residenziale**
- **preparazione delle materie prime, loro cottura e confezionamento, per i pasti di pranzo e merenda, in favore degli anziani inseriti nella struttura semiresidenziale (centro diurno)**
- **le vivande pronte per la somministrazione devono essere messe in contenitori di acciaio multi- porzione a conservazione termica ed inseriti in carrelli termici per la successiva consegna direttamente ai nuclei e al centro diurno**
- **fornitura di diete personalizzate sulla base di prescrizione medica che verrà inoltrata alla cucina che verrà indicata**
- **trasporto dei pasti (pranzo e cena)**
- **inoltre contestualmente ai pasti è richiesta la fornitura e la consegna dei seguenti generi alimentari costituenti e integranti le vivande offerte agli anziani:**

consegna quotidiana: pane, stimato in circa 20.000 pezzi annui, morbido e scarsa mollica  
stecche di cioccolato fondente delineato in quadri piccoli, 10 stecche circa

consegna settimanale, secondo gli ordini delle Responsabile dell'Attività Assistenziale, di seguito RAA, dei seguenti alimenti ad uso condimento, da recapitare direttamente ai tre nuclei della casa residenza anziani e al centro diurno, per le quantità di seguito stimate:

aceto di vino bianco in confezione di plastica similvetro da lt. 1,00 (50 pezzi)  
olio di oliva extravergine di prima spremitura a freddo in vetro da lt. 1,00 (150)  
sale fino iodato in conf da 250 g (30 confezioni)  
succo di limone in confezioni da lt. 0,250 (48 confezioni)

si chiede altresì la fornitura e relativa consegna nonché sostituzione in caso di usura o rottura dei piatti, che devono essere rispettivamente di materiale durevole e igienico, di colore differente fra quanti assegnati al nucleo ad alta intensità assistenziale, di seguito NAIA, preferibilmente azzurro chiaro, al nucleo speciale demenza, di seguito NSD, con colore giallo chiaro o pallido, e Centro Diurno Demenza, di seguito CDD, di colore verde pastello chiaro.

Non da ultimo, si chiede la fornitura, consegna e loro sostituzione delle **posate** che devono essere di acciaio inox.

E' inoltre richiesta la fornitura e la consegna del **materiale mono uso** da utilizzarsi in tutti quei casi in cui il personale sanitario ritiene indispensabile ed opportuno, si compone di piatti piani, piatti fondi, bicchieri grandi, confezione tris posate con tovagliolo di carta. Questo materiale deve essere inizialmente fornito, nel numero di 100 per ogni articolo e costituirà la scorta a disposizione dei servizi e assegnata ad ogni nucleo e al CDD. A fronte del loro uso, la ditta aggiudicataria, dovrà integrare gli articoli mancanti per riportare il numero degli articoli alla quantità iniziale.

E' richiesta la dotazione gratuita di almeno **20 vassoi da camera** dotati di campana, per coprire le vivande messe nel vassoio, per quegli anziani che devono necessariamente nutrirsi a letto o in camera. I vassoi così come la relativa campana devono essere di materiale altamente igienico e lavabile con la strumentazione in uso presso i servizi.

In sostituzione dei vassoi con campana potrebbe essere accettato anche il carrello dove poter collocare tre vassoi e coprirli direttamente con la campana in dotazione al carrello. A titolo di esempio, il carrello in parola è come quello in uso nei ristoranti utilizzato per i dolci.

**per la colazione** e per far fronte a momenti specifici si chiede la dotazione di complessive tre macchine erogatrici, una per i due nuclei ed una per il centro diurno, delle seguenti bevande calde e/o fredde:

latte, thè, caffè d'orzo, mousse di frutta (con la possibilità che sia refrigerata durante il periodo estivo).

Il latte, parzialmente scremato a lunga conservazione, non dovrà essere possibilmente in polvere ma liquido e conservato in break per alimenti, verrà inserito nel contenitore della macchina erogatrice a cura del personale socio sanitario. Le confezioni contenenti il latte dovranno essere consegnate settimanalmente dalla ditta aggiudicataria e rientrerà a pieno titolo fra i generi alimentari costituenti la "giornata alimentare".

Sarà inoltre gradita la macchina elettrica per preparare le spremute di agrumi.

Costituirà miglioria la consegna gratuita dell'estrattore elettrico per la preparazione di frullati di frutta e verdura.

Si chiede altresì la consegna settimanale di:

**biscotti friabili** in confezioni sigillate monoporzione, sia con zucchero che senza zucchero aggiunto, per le persone affette da diabete di tipo alimentare

**paste confezionate**, tipo croissant, ripiene di marmellata.

E due volte al mese si chiede la fornitura rispettivamente di:

**100 confezioni monoporzione** di marmellata di frutta e di altrettante alla crema di nocciole del tipo “nutella”.

Gli anziani inseriti in struttura residenziale ammontano a complessivi 65 unità, di norma sono presenti 55/60 persone, mentre gli anziani frequentanti il centro diurno demenza sono 10.

Tutti i servizi sono dislocati nella struttura di ASP sita in Ferrara in Via Ripagrande 5 ove è individuata la sede legale.

L'ingresso per le forniture e le consegne avverrà da Via Porta Reno 88 in cui in un grande spiazzo, adibito a cortile, potranno essere scaricati i carrelli termici contenenti i pasti degli anziani e consegnati ai rispettivi servizi, che si trovano in stretta prossimità e facilmente raggiungibili.

In ogni servizio, oggetto del presente affidamento, sono presenti contestualmente il seguente numero di persone anziane:

NUCLEI	MAX NUMERO OSPITI	COLORE STOVIGLIE
<b>Centro Diurno Demenza</b>	<b>10 *</b>	<b>Verde chiaro pastello</b>
<b>Nucleo Speciale Demenza</b>	<b>20</b>	<b>Giallo chiaro/pallido</b>
<b>NAIA (nucleo ad alta intensità assistenziale)</b>	<b>45</b>	<b>Azzurro chiaro</b>

\* Il Centro Diurno è aperto tutti i giorni feriali dal Lunedì al Sabato, dalle ore 08,00 alle ore 18,00

La Ditta Aggiudicataria nel garantire la preparazione dei pasti, deve garantire anche che la loro consegna avvenga in contenitori di acciaio termici inseriti in carrelli altrettanto termici, idonei a conservare le pietanze alla giusta temperatura. Deve inoltre garantire il lavaggio degli stessi, oltre che delle posate, dei bicchieri e dei piatti e di ogni altro strumento utilizzato per il servizio di refezione.

**Il carico e scarico dei carrelli dal mezzo di trasporto, la consegna degli stessi nei nuclei, deve essere eseguito dal personale della Ditta Aggiudicataria e deve sempre avvenire alla presenza diretta di personale, poiché non è mai ammesso il deposito incustodito dei carrelli soprattutto quando contengono le pietanze.**

- 1) I contenitori utilizzati per il pranzo e per la cena dovranno essere ritirati entro le ore 21 del giorno stesso
- 2) alla consegna nei nuclei provvederà personale della ditta aggiudicataria mentre alla distribuzione delle pietanze provvederà personale dell'ASP in possesso del relativo attestato

3) al lavaggio dei contenitori di acciaio, delle stoviglie, dei carrelli o di ogni altro strumento utilizzato per il servizio di refezione deve essere eseguito dalla ditta aggiudicataria anche attraverso altra ditta da indicare nella presentazione alla partecipazione alla presente gara

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 formulate da personale dell'ASP, di norma la RAA o suo delegato, con l'esatta indicazione del numero dei pasti e la varietà degli stessi. Il numero dei pasti da fornire sarà comunicato telematicamente su eventuale programma fornito dalla ditta aggiudicataria o in alternativa verrà comunicato via fax, e si riferirà ad un periodo non inferiore alla settimana.

Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche, non più per 3 pasti richiesti, 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 :

<b>Prodotti</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Totale quantità annua (2020)</b>
Tot. Aceto di vino bianco lt 0,5	pz	40
Tot. Biscotti s/zucchero monoporzione	pz	14.000
Tot. Biscotti secchi da kg 1	pz	2050
Tot. *Biscotti Privolat gr. 400	pz	10
Tot. Brioches al latte	pz	7500
Tot. Brioches trancino 33 g MB	pz	1100
Tot. Budino cacao	pz	2500
Tot. Budino creme caramél	pz	1700
Tot. Budino vaniglia	pz	2200
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. Fette biscottate 330 g	pz	150
Tot. Formaggini porzionati 17,5 gr	pz	270
Tot. Gelato coppetta 55 gr (cacao-vaniglia)	pz	2300
Tot. Gelato coppetta 75 g senza zucchero	pz	500

Tot. *Gelato coppetta 50 g pc	pz	50
Tot. *Latte di soya lt. 0,5	pz	10
Tot. Latte granulare scremato g 500	BU	170
Tot. Latte parzialmente scremato lt	pz	250
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	2
Tot. Mousse prugna fruttosio prep.solubile ( IO BEVO)	pz	2
Tot. Olio extrav. oliva lt 1,00 origine italiana prima spremitura a freddo	pz	250
Tot. Omogeneizzati carne 80 gr.	pz	200
Tot. Omogenizzati frutta mista 80 g	pz	200
Tot. Pandoro da kg 1	pz	20
Tot. Panettone da kg 1	pz	15
Tot. Sale fino iodato 250 g	pz	2
Tot. Spumante 0,750	pz	40
Tot. Succhi 100% ananas L.1 tetra	pz	1500
Tot. Succo albicocca L. 1 tetra	pz	80
Tot. Succo nettare pera L. 1 tetra	pz	330
Tot. Succo pesca L. 1 tetra	pz	330
Tot. The limone 50 prep.solub.dolc.fruttosio (io bevo)	pz	140
Tot. The ridotto al limone kg 1	BU	100
Tot. Uova cioccolato al latte 120 g	pz	90
Tot. Zucchero saccarosio da kg 1	pz	250



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.

I carrelli termici dovranno contenere, indicativamente:

- da 30/40 pasti dimensioni 95x70x100 circa
- interamente in acciaio AISI 304 anche il telaio portante utilizzabili a bagnomaria e a secco
- 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)
- 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

- e) mantenimento della temperatura al di sopra dei 65° C per almeno un'ora con carrello non alimentato piano superiore stampato con involucro contro la fuoriuscita di liquidi, maniglia di spinta con paraurti laterali paracolpi perimetrale in materiale plastico
- f) 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
- g) quadro di comando protetto da urti dalla maniglia di spinta e con protezione in plastica contro getti d'acqua; pannello di regolazione termostati meccanico
- h) grado di protezione contro l'umidità IPX5 o superiore
- i) potenza watt 1800 circa, voltaggio 220/240 V, alimentazione monofase
- j) cavo estendibile fino a 2 m circa
- k) marcatura CE

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 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 10 (dieci) 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 e 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;
- 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 conterranno distintamente:

- 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 lessato, 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);
- piatto unico inteso come pizza, almeno una volta alla settimana, polenta e salsiccia, polenta pasticciata, polenta e coniglio, ecc ecc
- 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), a titolo esemplificativo:

1° dell'anno, Epifania, carnevale (giovedì e martedì grasso), festa della donna, festa del papà, Pasqua, Pasquetta, 23 aprile S. Patrono, 25 aprile, 1 maggio, festa della mamma, 2 giugno, 15 agosto, 2 ottobre, 1 novembre, 8 dicembre, S. Natale, S. Stefano, 31 dicembre.

E' richiesta una torta per ogni compleanno degli anziani inseriti nei servizi la cui data sarà comunicata a cura della RAA alla cucina/cuoca di riferimento.

Si chiede inoltre la realizzazione di alcuni progetti quali ad esempio un menù nel giorno in cui ha inizio la stagione, quindi il 21 marzo, 21 giugno, 21 settembre e 21 dicembre. Durante l'anno potrà essere richiesta la realizzazione di altrettanti menù tipicamente caratterizzanti la giornata, come ad esempio il menù verde nella giornata di S. Patrizio, menù giallo per la festa della donna, ecc ecc attività che verranno concordate almeno 20 giorni prima dagli animatori o dalle RAA dei servizi.

Sarà richiesto altresì la fornitura di generi alimentari specifici a supporto della realizzazione di progettualità previste nella programmazione dell'attività di animazione quali ad esempio frutti di stagione per creare l'albero delle ciliegie, cocomero per allietare le serate estive, ecc ecc anche in questo caso sarà l'animatore o le RAA dei servizi a concordare la fornitura, il giorno ecc ecc

Viene richiesta la fornitura gratuita di un pranzo o di una cena nei seguenti momenti:

buffet per gli auguri di Natale

festa della struttura

incontro con i famigliari

i menù saranno concordati fra il Coordinatore della struttura e la cucina/cuoca di riferimento

Si chiede di quantificare ed esplicitare nell'offerta il costo a carico di ogni persona non inserita nei servizi nell'eventualità venga organizzato un'ulteriore momento conviviale in cui si prevede la consumazione del pasto

In occasione delle festività pasquali è richiesta la fornitura gratuita di uova pasquali di cioccolato, uno per ogni anziano inserito nei servizi, oltre alla colomba, sia semplice che farcita.

Per Natale è richiesta la fornitura gratuita di 40 pandori e 40 panettoni oltre che di 40 bottiglie di spumante.

I gelati, in un arco stagionale ristretto stabilito da ASP, nella quantità settimanale di 350 coppette gusti vari da gr. 50/cadauna saranno consegnati due volte la settimana a costituiranno la merenda del giorno.

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 telematicamente o fax, con utilizzo di apposito programma informatizzato fornito dalla ditta a cui verrà affidato il servizio, entro una settimana.

Dovrà essere salvaguardata la possibilità di apportare delle modifiche alle richieste, per un massimo di tre pasti, 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, nei seguenti orari:

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

**pranzo:** ore 11,45 - 12,00;

**cena:** ore 18,15 - 18,30

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 suddiviso per i seguenti raggruppamenti mensili:

Ottobre/Novembre; Dicembre/Gennaio/Febbraio; Marzo/Aprile/Maggio; Giugno/Luglio/Agosto/Settembre dovrà essere realizzato settimanalmente e così per un ciclo di quattro settimane decorrerà dalla prima settimana di ottobre all'ultima di Novembre e così per ogni ciclo mensile individuato.

**I menù dovranno essere proposti dalla Ditta aggiudicataria al coordinatore della struttura residenziale dell'ASP almeno due mesi prima del loro inizio, così da apportare eventuali variazioni ritenute opportune. Solo dopo l'approvazione del coordinatore della struttura il menù proposto può ritenersi validato e ammesso alla consumazione in favore degli anziani.**

**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" allegato alla presente.

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

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, da comunicarsi appena possibile;
- 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 al coordinatore della struttura 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 comunicare l'ipotesi

alternativa atta a soddisfare comunque l'esigenza di nutrizione in favore degli anziani inseriti nei servizi. Tale ipotesi verrà presa in esame all'interno della valutazione tecnica per l'attribuzione del relativo punteggio.

### **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.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione 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 anche in pluri porzione di 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: deve essere 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 monoporzione 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 dall'ASP alla cucina/cuoca della Ditta Aggiudicataria.

In occasione delle festività di:

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

il pranzo seguirà un menù speciale che sarà approvato dal coordinatore della struttura o suo delegato, da definire in accordo con la cucina/cuoca almeno 15 giorni prima della ricorrenza.

In generale esso sarà costituito da:

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

In occasione di festività sono richiesti i seguenti generi dolciari:

- Periodo di Natale: 40 pandori, 40 panettoni metà senza uvetta, 40 bottiglie di spumante;
- Periodo pasquale 80 uova di cioccolato, uno per ogni anziano, 20 colombe semplici e 20 farcite o ricoperte
- Carnevale (oltre al martedì e al giovedì grasso) sono richieste frittelle ripiene di crema e per la festa pomeridiana circa 200 crostoli;
- Feste (circa 4 annue) per ogni evento:

4 kg pasticceria mignon + 80 razioni di pizza morbida o pizzette (no di pasta sfoglia),  
Senza costi aggiuntivi, nei servizi agli anziani e in accordo col le RAA, l'appaltatore preparerà oltre al pasto previsto, **la torta** (secondo la scelta del festeggiato/a che verrà comunicata con una settimana di anticipo) per festeggiarne il compleanno nel giorno corrispondente alla nascita se non deciso diversamente dall'anziano stesso.

## **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 isotermitici 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 perdere multiporzione all’interno dei contenitori termici di ciascun nucleo nelle quantità richieste.

Le gastronomici 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**

I famigliari presenti durante la consumazione dei pasti saranno i valutatori della qualità del cibo preparato per gli anziani. Si porzionerà in piatti monouso una quantità sufficiente per assaggiare quanto dispensato agli anziani ed ognuno dei famigliari individuato per l’assaggio scriverà su apposito “quaderno” la sua valutazione.

Tale azione dovrà essere compiuta almeno due volte al mese e secondo disponibilità del famigliare, presente e disponibile ad effettuare l’assaggio.

Viene inoltre registrata ogni giorno e per ogni pasto, a cura dell'operatore che ha svolto la distribuzione, il parere generale degli anziani al fine di poter avere ulteriore riscontro rispetto non solo alla qualità del cibo ma anche all'apprezzamento dello stesso.

In assenza dei famigliari l'assaggio avverrà a cura del coordinatore e della RAA oltre che dell'operatore che ha effettuato la distribuzione scrivendo nel "quaderno" deputato la valutazione.

Il quaderno che verrà riposto nel locale cucina o in guardiola RAA sarà a disposizione di chiunque voglia verificare l'andamento dell'esecuzione del servizio. La ditta affidataria può richiedere copia dello stesso o leggerlo direttamente.

## **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;
- parametri merceologici;
- parametri microbiologici;
- residui di contaminanti.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origine non transgenica degli alimenti. Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara, dovranno avere una validità residua non inferiore all'80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento.

Esempio: scadenza confezione 30 ottobre                      confezionamento 3 ottobre

$$30 \text{ ottobre} - 3 \text{ ottobre} = 27 \text{ gg} \times 80\% = 21,6 \text{ gg} = 22 \text{ gg}$$

il prodotto può essere accettato fino all'8 ottobre ( 8 ottobre + 22 giorni = 30 ottobre).

Il peso delle singole confezioni non deve superare quello consentito dalla movimentazione carichi di cui D.Lgs. n. 81 del 9/04/2008 e s.m.i. Si precisa che i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dall'ASP in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, l'ASP chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

Per tutta la durata dell'appalto nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, al medesimo prezzo, la Ditta Aggiudicataria deve inviarne comunicazione scritta al referente dell'ASP prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le schede tecniche del nuovo prodotto. Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria i costi delle eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'ASP o di un suo delegato, saranno sottoposti i nuovi prodotti.

L'ASP si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla merce consegnata, relativi sia alla quantità che alla qualità, tramite i propri operatori o esperti dalla medesima delegati.

La Ditta Aggiudicataria deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal **d.lgs. 155/97 e successive regolamentazioni.**

Si precisa, inoltre, che deve essere garantito - anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali - il rispetto delle prescrizioni di cui al **d.lgs. n. 155/97 e successive regolamentazioni e/o disposizioni normative nazionali e regionali**, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti.

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.

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 al coordinatore della struttura la non conformità, oltre che riportarla nell'apposito modulo. 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 prima del momento della consegna del pasto se effettuata direttamente oppure dalle ore 8.00 alle ore 12.00 se viene effettuata da altro soggetto.**

**L'ordinativo potrà essere inoltrato cumulativo rispetto ai servizi di ASP o suddiviso per nuclei, la merce dovrà essere suddivisa come da richiesta e di norma 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. 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.