

ALLEGATO 3 - AL CAPITOLATO SPECIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE DEL COMUNE DI MARCON E PASTI PER UTENTI DOMICILIARI – 1.9.2018-31.8.2023

CIG: 7538903390

**FOGLIO CONDIZIONI PER IL SERVIZIO DI PASTI A DOMICILIO
AD UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE.**

ART. 1 - SERVIZIO DI PASTI A DOMICILIO

Il presente foglio condizioni disciplina le modalità di svolgimento del servizio di pasti a domicilio per quanto non già previsto dal capitolato speciale per il servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Marcon 1.9.2018-31-8-2023. e fornitura pasti a domicilio a utenti dei servizi sociali.

ART. 2 – OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente foglio condizioni ha per oggetto la gestione del servizio di pasti a domicilio a legume caldo e freddo nelle diverse fasi di produzione: l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti, il confezionamento dei pasti in monoporzione per gli utenti del servizio di pasti a domicilio (in modalità legume caldo e/o fredda), consegna a domicilio, ritiro e lavaggio contenitori.

Per l'espletamento del suddetto servizio la Ditta appaltatrice utilizzerà il centro di cottura, indicato in sede di gara, con personale e mezzi propri.

La fornitura di pasti è stimata, annualmente, per circa 3.900 unità.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei cinque giorni settimanali non festivi, dal lunedì al venerdì presso il domicilio dei cittadini che usufruiscono del servizio dalle ore 11.30 alle ore 13.00.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione appaltante. Il numero dei pasti potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che la Ditta possa richiedere compensi diversi da quelli annualmente definiti.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

I pasti dovranno essere preparati quotidianamente presso il centro cottura aziendale e consegnati, a cura della Ditta mediante personale e mezzi propri, presso il domicilio degli utenti che usufruiscono del servizio con idonei automezzi e contenitori termici (secondo le prescrizioni di legge) di proprietà della Ditta, notificati alle Autorità competenti.

La fase del trasporto e della consegna dei pasti dovrà avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed elaborazione. L'ultimo pasto dovrà essere consegnato entro 60 minuti a decorrere dal momento di partenza del furgone dal centro cottura e tra l'orario di fine produzione dei pasti e quello di consegna dell'ultimo pasto non dovrà intercorrere comunque un periodo di tempo superiore ai 120 minuti.

In particolare la prestazione richiesta alla Ditta prevede, a sua cura e spese:

- a) Acquisto e stoccaggio dei generi alimentari da cucinare.
- b) Preparazione, cottura, confezionamento dei pasti da fornire agli utenti

- c) Consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti che usufruiscono del servizio
- d) Ritiro e lavaggio degli appositi contenitori-vassoi utilizzati dall'utente;

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con l'utilizzo di appositi contenitori personalizzati, acquistati dalla Ditta, idonei a mantenere le differenti temperature previste per la conservazione dei cibi, e garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Il numero dei pasti da attivare ed eventuali diete particolari autorizzate sulla base delle prescrizioni mediche pervenute all'Ufficio Servizi Sociali e dallo stesso autorizzate, saranno comunicate dal Comune alla Ditta. Le possibili sospensioni temporanee del servizio saranno comunicate alla Ditta entro le ore 10 della stessa mattinata da parte dell'ufficio competente.

L'Ufficio Servizi Sociali si riserva l'onere di comunicare alla Ditta le nuove attivazioni o le disattivazioni del servizio.

ART. 4 - TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURE

I menu proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati 1 "Menu" e 1.1 "Note al menu, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura" al Capitolato speciale d'appalto. I menu sono articolati in menu invernale (da ottobre ad aprile) ed estivo (da maggio a settembre), il contenuto dovrà essere diversificato giornalmente, e dovrà essere adeguato alle esigenze delle persone prevalentemente anziane, destinatarie del servizio.

Il menu è strutturato secondo quanto previsto dall'art. 7 "Menu e tabelle dietetiche" del capitolato speciale d'appalto.

La Ditta si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo unitario convenuto, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di particolari festività: Natale, Carnevale, Pasqua e in occasione del compleanno dell'utente e a proporre almeno un piatto (primo o secondo piatto) della tradizione Veneta (10 proposte all'anno) almeno una volta al mese.

Il Comune può chiedere alla Ditta, in sostituzione al pasto ordinario, un pasto freddo in occasione di festività infrasettimanali da consegnarsi il giorno antecedente la festività.

La Ditta è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per gli utenti. Le tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla Ditta in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

La Ditta deve garantire la preparazione dei pasti secondo menu e quantità previste dalle tabelle dietetiche (si vedano gli Allegati 1, 1.1 e 2 del C.S.A.).

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologia degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto indicato nell'allegato 2 "Aspetti merceologici delle derrate alimentari" al Capitolato speciale d'appalto. e nel rispetto delle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" approvate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013.

Si rinvia a quanto previsto dal Capitolato Speciale per il rispetto dei CRITERI AMBIENTALI MINIMI nonché dalla normativa in tema di rintracciabilità agroalimentare, di

prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate e in materia di allergeni negli alimenti.

ART. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia. Le caratteristiche del servizio “pasti a domicilio” sono analoghe a quelle del servizio refezione scolastica e pertanto l'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste per detto servizio.

Per il servizio pasti a domicilio i pasti preparati nei centri cottura devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, oltre che ai Reg.CE 852-853-854-882 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare (Pacchetto Igiene in vigore da gennaio 2006) e alle successive modifiche ed integrazioni.

L'appaltatore deve, quindi, uniformarsi al “Pacchetto Igiene”, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso.
- Consegnare la frutta lavata a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura a vapore o al forno;
- Adottare le necessarie cautele per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo (aggiungendo una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura).

ART. 7 - NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI DOMICILIARI

La Ditta sarà tenuta a recapitare i pasti presso il domicilio degli utenti, depositandoli all'interno dell'abitazione del singolo utente. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il suddetto trasporto deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame caldo e freddo utilizzando esclusivamente confezioni monoporzione e contenitori coibentati attivi che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge e opportunamente sigillati. Per il pane e la frutta dovranno essere utilizzati contenitori idonei alla protezione degli alimenti secondo normativa vigente e opportunamente sigillati.

I contenitori devono essere in numero sufficiente da garantire la continuità delle prestazioni. La Ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori che verranno restituiti alla ditta stessa dal soggetto che effettua la distribuzione a domicilio il giorno successivo alla consegna dei pasti.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60/ 65° C fino alla consegna dei pasti.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10° c.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri, anche durante il trasporto.

Saranno impiegati automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile e idonei al trasporto degli alimenti.

La Ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le abitazioni degli utenti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, e produrlo per opportuna visione all'ufficio di Servizio Sociale. Il piano di trasporto andrà aggiornato ogni qualvolta verrà attivato o disdetto un servizio di consegna e ugualmente inviato al Servizio Sociale.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Nel caso di ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, il Comune si riserva di applicare le penali di cui all'art. 33 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO del Capitolato Speciale d'Appalto.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente (contenitori coibentati attivi), nei quali sono inserite vaschette mono porzione opportunamente sigillate per evitare la contaminazione tra le singole portate.

Inoltre la Ditta è tenuta ad osservare le seguenti ulteriori prescrizioni:

- o il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzionamento termo-sigillate (vaschette termo-sigillate in polipropilene) come prescritto dalle norme in vigore per i cibi che devono essere trasportati fuori dai centri di produzione e con etichetta che riporti la data di confezionamento e il nome dell'utente;
- o il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzionamento con materiale idoneo e riposto insieme con la frutta nell'apposito scomparto del contenitore isoteramico separato da quello che contiene le vaschette monoporzionamento.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo utente dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto dall'utente.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, su segnalazione dell'utente e/o dell'Ente, la Ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Il ritiro dei contenitori utilizzati, verrà eseguito con la consegna del pasto nel giorno successivo. La Ditta deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti.

ART. 8 – ESECUZIONE

L'esecuzione del servizio è subordinata alla piena ed incondizionata osservanza delle disposizioni, norme, condizioni, patti e modalità dedotti e risultanti dal capitolato speciale d'appalto, dal presente foglio condizioni e dal successivo contratto.

La Ditta dovrà eseguire il servizio avendo presente quanto segue:

- la frequenza giornaliera del servizio tranne i sabati, le domeniche e i giorni festivi infrasettimanali (fatte salve eventuali modifiche richieste dall'Amministrazione Comunale);
- per il conteggio dei pasti e la relativa fatturazione (per la quota a carico dell'Ente detratto l'incasso da tariffa) si farà riferimento al numero complessivo dei pasti consegnati ed eventuali variazioni giornaliere saranno trasmesse dall'ufficio comunale preposto alla Ditta entro le ore 10.00 del mattino;
- la Ditta è tenuta a trasmettere mensilmente all'ufficio addetto del Comune il rapporto dei pasti somministrati quotidianamente;
- la Ditta è tenuta a depositare mensilmente presso l'ufficio comunale preposto la bolla di consegna dei singoli pasti;
- la Ditta non può introdurre variazioni o aggiunte di sorta al servizio assunto, senza averne ricevuto l'ordine scritto da parte dell'ente appaltante, conseguente ad atto esecutivo a norma di legge;
- l'eventuale momentaneo cambiamento del Centro Cottura per la preparazione dei pasti deve essere preventivamente concordato e autorizzato dall'Ufficio di Servizio Sociale rispettando le caratteristiche previste dal C.S.A..

ART. 9 - NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente foglio condizioni si dovrà far riferimento al Bando di gara e al Capitolato speciale d'appalto per la concessione del servizio di refezione scolastica e pasti per utenti domiciliari.