

**CAPITOLATO TECNICO
RELATIVO AL SERVIZIO
RISTORAZIONE IN FAVORE DEGLI EXTRACOMUNITARI E DEGLI ANZIANI
OSPITI DELLA
PIA OPERA ROSA SERRAINO VULPITTA
TRAPANI
GARA N. 6258583**

1 - OGGETTO DELL'APPALTO

LA PIA OPERA ROSA SERRAINO VULPITTA affida a terzi il servizio ristorazione per gli extracomunitari e gli anziani ospiti della struttura come da contratto di appalto sottoscritto il cui presente capitolato tecnico ne fa parte integrante e sostanziale. Per l'esecuzione dell'appalto la Ditta fornitrice dovrà provvedere:

- alla preparazione e fornitura al domicilio dell'Amministrazione contraente, delle diete costituenti i tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) caldi e/o freddi secondo le predisposizioni dei menù giornalieri e bevande, per un numero puramente indicativo di 150 diete giornaliere, nella misura esatta quotidianamente determinato dal committente.

L'importo presunto della fornitura dei due lotti per il periodo è di €410.625,00 (euroquattrocentodiecimilaseicentoventicinque/00) Iva esclusa ed è calcolato sui prezzi unitari a base d'asta in € 7,50 oltre iva per singolo pasto, inteso come (colazione, pranzo, cena e bevande) .

Il Committente ha la facoltà insindacabile, in ogni momento, di apportare variazioni al numero di diete da fornire, in più e in meno.

2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di mesi dodici a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, è escluso il rinnovo automatico o tacito.

3 - MODALITÀ DELLA FORNITURA

La Ditta fornitrice si impegna per il periodo d'appalto:

alla fornitura di pasti (colazione, pranzo, cena, bevande) come da menu' settimanale disposto dal committente, nei quantitativi minimi in grammatura di materie prime come previste al punto 4) dell'art. 2 del contratto sottoscritto dall'Ente committente con la Prefettura di Trapani per l'accoglienza degli extracomunitari richiedenti asilo scad. 30/09/2015 e successivi rinnovi, che si intende parte integrante e sostanziale del presente capitolato tecnico, come di seguito riportato:

- indicativamente, oltre la colazione, la fornitura per pasto prevede:

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno

Frutta

Pane

Acqua

La consegna delle derrate dovrà essere effettuata quotidianamente ai piani di assistenza degli extracomunitari del complesso socio assistenziale dell'Ente negli orari di seguito indicati, salvo eventuali variazioni disposti dal committente, preventivamente comunicata in tempi sufficienti per l'organizzazione del fornitore:

Colazione tra le ore 8,00 e le ore 08,15;

Pranzo tra le ore 12,15 e le ore 12,30;

Cena tra le ore 17,15 e le ore 17,30;

La Ditta fornitrice si impegna inoltre alla fornitura di tutto il materiale monouso idoneo per uso alimentare di (tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, etc.) necessario per la consumazione del pasto.

Il servizio di ristorazione è quotidiano, festivi compresi.

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

LOTTO 1: Ogni pasto (pranzo e cena con alternanza dei menù previsti) sarà composto da un primo piatto (pasta o riso gr 100/150 a seconda del condimento o gr 80 pasta e 100 gr. di legumi, semola o riso), un secondo piatto (carne rossa 150 g. carne bianca 200 g o 250 g se con osso, pesce 200 g, due uova, 100 g di formaggio, verdura 300 g), frutta di stagione (150 g oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc.) 2 panini (g 60 cad.), 1 lt. di acqua minerale pro capite.

La prima colazione sarà composta da 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè) fette biscottate (4 fette biscottate), 1 panetto di burro, 2 confezioni di marmellata o miele, in alternativa biscotti confezionati monoporzione da 80 g.

Per ogni pasto dovrà essere assicurata a tutti gli ospiti una disponibilità minima di:

1. un primo piatto, tra cui è ammessa anche la pizza;
2. un secondo piatto, che può essere costituito anche da affettati o formaggi;
3. un contorno;
4. un tipo di frutta o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzione;
5. bevande come sopra indicato;

LOTTO 2: La quantità e struttura del menù sono specificati nell'allegata Tabella Dietetica (All. B). Nella scelta degli alimenti sarà posta la massima cura nel proporre menù non in contrasto con i principi e le abitudini alimentari degli ospiti. In particolare dovranno essere rispettati tutti i vincoli costituiti dalle regole alimentari dettate dalle diverse scelte religiose.

Dietro prescrizione medica, dovranno altresì essere fornite diete ipo-sodiche, ipo-proteiche, ipoglicidiche o prive di alimenti allergizzanti.

Il menù non potrà essere variato salvo i casi di comprovata emergenza. L'introduzione di piatti sostitutivi dovrà essere preventivamente concordata.

A richiesta dovranno essere forniti cestini da viaggio. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

I pasti dovranno essere serviti completi di tovaglioli di carta, tazza o bicchiere in plastica monouso e set di posate in plastica. Inoltre, dovranno essere confezionati in idonee vaschette monoporzione a sigillatura ermetica, provviste di etichette indicanti la denominazione dell'azienda, il lotto di produzione, la data di confezionamento e la data di scadenza, il trasporto dovrà avvenire tramite mezzi attrezzati e provvisti di autorizzazione sanitaria ed i cibi dovranno essere custoditi ad idonea temperatura.

4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità e garantite a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione, e l'igiene.

L'impresa fornitrice libera l'Amministrazione Committente da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle derrate alimentari.

Il Committente potrà chiedere altresì la sostituzione di materie prime che siano giudicate non corrispondenti o adeguate qualitativamente ai requisiti richiesti.

5 - PASTI SPECIALI

La ditta fornitrice si impegna a fornire, a parità di condizioni e prezzo, nei casi di utenti affetti da patologie di salute di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie ed intolleranze alimentari (attestate da certificazione medica specifica) o religiose la ditta fornitrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, generi alimentari per pasti alternativi, nel rispetto delle tabelle dietetiche che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare. Per gli ospiti vegetariani verranno stabilite da parte del medico di riferimento del committente le necessarie variazioni in alternativa alla carne. Tali variazioni potranno riguardare fino al 20% dei pasti forniti.

6 - DIVIETO DI RICICLO

L'Impresa non deve tassativamente effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

7 - CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

L'Amministrazione Committente, tramite un proprio incaricato, può effettuare verifiche e prelievi, sia con preavviso che senza, per verificare la corrispondenza quali-quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico sanitarie, eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'Azienda USL.

In particolare i controlli consisteranno:

1. nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
2. nel prelievo dei cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;
3. nella verifica del rispetto dei menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa.

Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta fornitrice, saranno verbalizzati evidenziando gli eventuali rilievi. La Ditta fornitrice dovrà, a fronte di ogni rilievo, proporre all'Amministrazione un'azione correttiva ed il tempo entro cui intende metterla in atto.

La non ottemperanza di tale obbligo, ovvero la mancanza o inadeguatezza dell'azione correttiva ad una non conformità rilevata sarà considerata dall'Amministrazione Committente una mancanza in termini contrattuali.

La Ditta fornitrice dovrà comunicare a richiesta la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

8 - MODALITÀ DELLA PREPARAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

La preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti sarà effettuata da personale della ditta fornitrice osservando le modalità di fornitura di cui al punto n. 3 ed adottando ogni precauzione igienico-sanitaria per la conservazione delle derrate.

Il trasporto della merce deve essere effettuato con veicoli appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso, in regola con la vigente normativa igienico - sanitaria. La merce dovrà essere trasportata in idonei imballaggi, contenitori, a norma di legge alle temperature previste dal D.lgs. n. 155/97.

Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività socio assistenziale dell'Ente, e la ditta fornitrice dovrà prevedere nel proprio DPS l'attività espletata dal proprio personale per l'esecuzione dell'appalto.

9 – DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione le autorità competenti, la Stazione Appaltante e l'Impresa provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

10 - NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato tecnico si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, per quanto applicabili.

Il presente capitolato tecnico è parte integrante e sostanziale del bando a tal uopo predisposto.