

ALLEGATO AL CAPITOLATO

COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI
SCOLASTICI 2021/22 – 2022/23 - 2023/24 E PER LA FORNITURA DI PASTI PER GLI UTENTI
DEL SERVIZIO SOCIALE PER IL PERIODO GENNAIO 2022-GIUGNO 2024 DEL COMUNE DI
NEGRAR DI VALPOLICELLA CON POSSIBILITA' DI RINNOVO FACOLTATIVO DI ULTERIORI
3 ANNI ED EVENTUALE PROROGA DI 1 ANNO

CIG N. 8688338355

**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, primarie e secondarie di 1° grado del Comune di Negrar di Valpolicella, sociali, dal 01.01.2022 – 30.06.2024.

ART. 2 - Oggetto della fornitura

Il presente foglio condizioni ha per oggetto la gestione del servizio di pasti a domicilio a legame 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 legame caldo e/o fredda), consegna a domicilio, ritiro e lavaggio contenitori.

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

La fornitura di pasti è stimata, annualmente, per circa 1.250 unità.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei sei giorni settimanali non festivi, dal lunedì al venerdì possibilmente tutto l'anno presso il punto consegna individuato dall'Amministrazione Comunale indicativamente nella fascia oraria 11.00 – 12.00.

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 punto consegna individuato dall'Amministrazione Comunale con idonei automezzi e contenitori termici (secondo le prescrizioni di legge) di proprietà della Ditta, notificati alle Autorità competenti.

In particolare e in aggiunta a quanto già previsto per la ristorazione scolastica la prestazione richiesta alla Ditta prevede, a sua cura e spese:

A- Ritiro e lavaggio degli appositi contenitori -vassoi utilizzati dall'utente,

B- 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.

ART. 4 - Tabelle dietetiche

I menu proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati 1 "Menu". 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.

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.

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.

ART. 6 - Norme e modalità del trasporto dei pasti domiciliari

La Ditta sarà tenuta a recapitare i pasti presso il punto di consegna individuato dall'Amministrazione Comunale all'interno di contenitori isotermici POLIBOX in polipropilene espanso EPP o similari.

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.

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

☐ il pasto dovrà essere confezionato in apposite vaschette monoporzione 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;

☐ il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato il giorno di consegna in monoporzione con materiale idoneo e riposto insieme con la frutta nell'apposito scomparto del contenitore isotermico separato da quello che contiene le vaschette monoporzione.

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. 7 - 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);

☐ il conteggio dei pasti e la relativa fatturazione con 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 numero dei pasti a domicilio preparati;

☐ la Ditta è tenuta a depositare mensilmente presso l'ufficio comunale preposto la bolla di consegna dei singoli pasti.

ART. 8 - 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.