

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER

LOTTO 1: PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

LOTTO 2 TRASPORTO E CONSEGNA

**PASTI AI BENEFICIARI DEL SERVIZIO SOCIO ASSISTENZIALE NEI COMUNI DI NOMI,
POMAROLO, VILLA LAGARINA, NOGAREDO, VOLANO, CALLIANO E BESENELLO.**

PARTE TECNICA

LOTTO 1

Art. 1 - Descrizione del servizio

Il servizio è diviso in due lotti come meglio specificato agli artt. 1 e 2 del capitolato speciale d'appalto parte amministrativa.

Le imprese aggiudicatarie dei due lotti dovranno necessariamente operare un coordinamento operativo.

Il presente lotto si riferisce al solo pasto del mezzogiorno per tutti i giorni dell'anno comprese le domeniche e i festivi infrasettimanali

Il numero presunto dei pasti è di 20.075 per il periodo indicato.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e pertanto la Comunità non si assume impegno alcuno circa l'effettivo ammontare delle prestazioni da effettuare.

Prima dell'avvio del servizio, l'Amministrazione fornisce all'impresa aggiudicataria l'elenco dei beneficiari a cui consegnare il pasto, completo di tutte le informazioni necessarie.

Art. 2 – Modalità organizzative del servizio

L'appaltatore si impegna a svolgere il servizio secondo le modalità di seguito descritte:

si impegna a preparare giornalmente i pasti con pietanza calde e fredde in idonei centri di cottura, rispettosi di tutte le norme igienico sanitarie.

Il centro di preparazione-cottura e confezionamento pasti e le attrezzature utilizzate devono essere conformi alle normative sanitarie e di sicurezza vigenti.

La sede del centro di preparazione-cottura e confezionamento dei pasti oggetto dell'appalto dovrà essere ubicata in luogo che permetta il confezionamento del pasto non prima di mezz' ora dalla consegna al primo beneficiario (vedi LOTTO 2 consegna agli utenti tra le 11.00 e le 12.30). I pasti dovranno essere preparati non prima di un'ora e confezionati non prima di mezz'ora dalla consegna a domicilio dell'utente.

Gli addetti della Comunità con funzioni ispettive o loro incaricati hanno altresì accesso a tutti i locali dove vengono preparati i pasti per eventuali funzioni di controllo.

La Ditta si impegna a preparare giornalmente i pasti freschi. E' vietata la preparazione dei cibi anticipata nei giorni precedenti il loro consumo. E' possibile effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo per i seguenti pasti: arrosto, brasato, ragù per lasagne, dolci da forno. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La Ditta si impegna ad espletare il servizio nei giorni dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali qualunque sia il numero degli utenti (stimati, alla data di pubblicazione della presente procedura, in 55/giorno).

Periodicamente, in genere con le variazioni stagionali (marzo-giugno-settembre-dicembre), la ditta aggiudicatrice presenta con anticipo di 15 giorni (rispetto alle decorrenze sopra indicate) i nuovi menù per la stagione successiva (tre mesi) che sono da considerarsi approvati da parte della Comunità se entro i 15 giorni successivi non viene inviata nota con proposta di modifica.

Il pasto confezionato dovrà essere trasferito in appositi contenitori termici per la consegna a domicilio dell'utente.

Tali contenitori dovranno rispettare le norme igienico sanitarie, essere composti da materiale idoneo a contenere alimenti e alla tenuta della temperatura. Per i cibi caldi tali contenitori dovranno garantire il mantenimento della temperatura al di sopra dei 60 gradi per due ore. I contenitori per il trasporto dei cibi dovranno essere mono pasto in una cassa termica caldo-freddo con vaschette singole per ogni cibo in grado di differenziare e mantenere la temperatura dei diversi cibi (caldi e freddi) costante all'interno del medesimo contenitore.

Il gestore potrà avvalersi anche di contenitori per il trasporto di cibi fuori dalle casse termiche mono pasto per la consegna di pane e frutta; anche nell'eventualità di utilizzo di tale modalità di consegna, dovranno essere rispettate le norme igienico sanitarie e andranno privilegiate soluzioni monouso di materiale riciclabile. Il soggetto aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà presentare alla Comunità della Vallagarina la scheda tecnica attestante il rispetto delle norme igienico sanitarie e l'isolazione termica richiesta dei contenitori utilizzati per la durata dell'affidamento.

Nell'eventualità che i contenitori utilizzati siano di materiale facilmente usurabile o danneggiabile, considerata la tipologia di persone servite, sarà cura del gestore informare e sostenere un utilizzo corretto dei contenitori da parte dei fruitori del servizio.

Eventuali mancate restituzioni, restituzioni parziali o danneggiamento dei contenitori che ne comportino un utilizzo non conforme, saranno segnalate dall'aggiudicatario del lotto 2.

L'impresa farà direttamente rivalsa sui beneficiari in caso di danneggiamento o non riconsegna dell'intero contenitore o parte del medesimo.

Tempi per l'attivazione del servizio:

Il Servizio Socio Assistenziale della Comunità segnala i dati anagrafici, indirizzi e recapiti degli utenti a cui attivare la consegna compreso il piano settimanale di erogazione del servizio.

La ditta aggiudicatrice si impegna a preparare e confezionare il pasto entro i due giorni dall'arrivo della scheda di segnalazione fatta salvo la possibilità per casi urgenti di attivazione in tempi minori su richiesta del servizio socio assistenziale della Comunità.

Il servizio socio assistenziale della Comunità si impegna inoltre a comunicare, entro le ore 9.00 di ogni giorno i casi imprevisti di interruzione, sospensione e riattivazione delle utenze, salvo per il sabato domenica e festivi infrasettimanali per i quali all'incombente potrà provvedere direttamente l'utenza.

Dovranno essere consegnati all'aggiudicatario del Lotto 2 i menù stagionali da consegnare al beneficiario assieme al pasto.

L'aggiudicatario del lotto 1 predisporrà una scheda mensile per la scelta del pasto che verrà consegnata ai beneficiari dall'aggiudicatario del lotto 2.

I beneficiari, compilata la scheda, la riconsegnano nel più breve tempo possibile all'aggiudicatario del lotto 2 che la riconsegnano all'aggiudicatario del lotto 1.

Tale scheda sarà il menù del mese per il beneficiario.

Art. 3 – Referente tecnico-operativo

Al fine di garantire i necessari contatti tra l'Amministrazione, il punto di cottura e confezionamento e il soggetto che si occupa della consegna, in relazione alla gestione del servizio, l'aggiudicatario individua, all'interno della propria struttura organizzativa, un referente tecnico-operativo.

I referenti tecnico-operativo mantengono organici e sistematici contatti con il Servizio Sociale della Comunità per riferire circa l'andamento del servizio e concordare eventuali adeguamenti del piano di intervento.

I referenti tecnico-operativo (o loro sostituti) devono garantire la reperibilità, attraverso un numero telefonico contattabile tutti i giorni, inclusi i festivi.

Dovrà inoltre essere fornito un numero telefonico di riferimento per le comunicazioni dei beneficiari nei fine settimana o nei giorni festivi infrasettimanali.

Art. 4 - Norme relative al pasto e alla preparazione dei cibi

La Ditta deve fare riferimento al **PIANO ALIMENTARE** allegato al presente capitolo per quanto riguarda i requisiti merceologici, le indicazioni tecniche relative alle materie prime ed al loro confezionamento.

A tutte le persone fruitorie del servizio deve essere garantito, senza alcuna maggiorazione del prezzo di contratto, il rispetto delle diete specifiche o di altre esigenze particolari, ivi comprese eventuali diete semi-liquide o liquide espressamente richieste dalla Comunità.

Il menù, su base stagionale (autunno/inverno e primavera/estate), prestabilito per 7 giorni a settimana, deve essere costituito da un primo piatto, un secondo piatto, da due contorni di cui uno può essere freddo, frutta o dolce, un pezzo di pane fresco, articolato su due periodi e su 4 settimane a rotazione, e deve rispettare le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandata di Nutrienti). Il pasto deve inoltre rispettare le grammature indicate nel successivo articolo.

Almeno una volta alla settimana deve essere previsto il pesce.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

1. ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate
2. alle specifiche tecniche merceologiche di cui al Piano alimentare allegato al presente Capitolato.

Come specificato nelle premesse, i menu realizzati devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel Piano alimentare.

Nel Piano alimentare, sono individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite in aderenza alle indicazioni ora esposte.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

Art. 5 - Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Si individuano, di seguito, i criteri minimi che l'offerente deve obbligatoriamente rispettare nell'ambito delle procedure di appalto di ristorazione collettiva pubblica (deliberazione della Giunta Provinciale n. 27/2017).

a) Produzione degli alimenti e delle bevande

- **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine, devono provenire:**
 - **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;
 - **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (Ce) n. 509/2006), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**.

Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

b) Carne, deve provenire:

- **per almeno il 7,5%** espresso in percentuale di peso sul totale, **da produzione biologica**;
- **per almeno il 12,5 % da prodotti Igp e Dop**, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999 e **da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**;

- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

c) Pesce, deve provenire:

- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- **per almeno il 10% da prodotti Igp, Dop o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**;
- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente capitolo ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La ditta inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al capitolo amministrativo.

Verifica (per tutti i prodotti di cui alle precedenti lettere A) B) e C)

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 (in vigore fino al 31 dicembre 2026 – successivamente regolamento CE 848/2018) e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 (sostituito dal Regolamento UE 2017/625) ed alla norma europea EN 45011 (sostituita con UNI CEI EN ISO/IEC 17065) o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Art. 6 - Tabelle delle grammature

I menù devono essere vari e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate e si riferiscono al peso del prodotto crudo edibile e cioè privo degli scarti ed eventuali cali dovuti allo scongelamento.

PIETANZA

RISO	70 GRAMMI
PASTA	80-90 GRAMMI
GNOCHI, SPAETZLE, STRANGOLAPRETI, TORTELLINI CON CARNE, DI VERDURA, CANEDERLI	180 GRAMMI
PASTICCIO CON CARNE, VEGETARIANO, CANNELLONI, CRESPELLE, MELANZANE ALLA PARMIGIANA	250 GRAMMI
MINESTRONE DI VERDURE, PASTA E FAGIOLI, ZUPPA DEL CASALE, JULIENNE DI VERDURA	100 GRAMMI DI SOLIDO
CREME DI VERDURA, VELLUTATE, PASSATI DI VERDURA, MINESTRE VARIE, SEMOLINO, PANADA	250 GRAMMI
MINESTRINA DI PASTINA	40 GRAMMI DI PASTA
CARNE	130 GRAMMI
CARNE SPEZZATINO	150 GRAMMI
CARNE CON OSSO	300 GRAMMI
PESCE	130 GRAMMI - 150
TONNO O SGOMBRO ALL'OLIO	80 GRAMMI
PIZZA CAPRICCIOSA	300 GRAMMI
PROSCIUTTO COTTO O CRUDO, AFFETTATI VARI	70 – 80 GRAMMI
FORMAGGI FRESCHI (RICOTTA, CERTOSINO, MOZZARELLA, ...), POLPETTE DI VERDURA	100 GRAMMI
FORMAGGIO SEMISTAGIONATO SENZA CROSTA	80 GRAMMI
UOVA, FRITTATA, POLENTA	250 GRAMMI

PURÈ DI PATATE	150 GRAMMI
VERDURE COTTE	200 GRAMMI
VERDURA CRUDA IN FOGLIA	50 GRAMMI
POMODORI, VERDURA FRESCA	120 GRAMMI
STRUDEL, CROSTATE, TORTE VARIE	200 GRAMMI
DOLCE AL CUCCHIAIO	100 GRAMMI
MACEDONIA	200 GRAMMI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	30 GRAMMI
FORMAGGIO GRANA	20 GRAMMI

La Comunità si riserva di modificare la stesura delle tabelle delle grammature concordando le possibili variazioni con la Ditta.

Art. 7 – Norme di sicurezza

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m., sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

Non essendo svolti in locali in disponibilità della Comunità, non si è proceduto alla redazione del DUVRI.

E' stato predisposto, altresì, un documento che le imprese aggiudicatarie dovranno compilare con le notizie richieste per la parte di loro competenza prima dell'avvio del servizio.

Tale documento dovrà essere consegnato alla Comunità che ne produrrà copia alle imprese aggiudicatarie.

La Ditta nomina il responsabile del Servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve redigere un resoconto almeno trimestrale sull'andamento delle attività

Restano a carico della Ditta la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Spetta alla Ditta l'applicazione delle norme antincendio di cui al D.M. 10.03.1998 e ss.m.i.

La Ditta deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà, in ogni momento e a semplice richiesta della Comunità, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

La Ditta dovrà inoltre garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal **sistema di autocontrollo HACCP**, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti.

In particolare, per permettere alla Comunità di effettuare controlli, la Ditta aggiudicataria dà le necessarie disposizioni ai propri dipendenti affinché sia conservata una campionatura del cibo confezionato nella quantità corrispondente alla grammatura del pasto. Tali campioni dei cibi preparati andranno riposti in contenitori idonei chiusi, muniti di etichetta con indicata la natura del contenuto, la giornata di preparazione, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura non superiore a -18°C. per 72 ore. Il costo delle indagini è interamente a carico della ditta aggiudicataria in caso di prodotto risultante "non conforme".

Art. 8 – S.C.I.A., D.I.A. ed autorizzazioni

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione la Ditta, se necessaria per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato, deve inoltrare alla Comunità competente la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e all'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari la Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.), rispettivamente per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.P.S.S. e verificare l'esistenza, o eventualmente acquisire tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Tale documentazione dovrà essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla Comunità per la verifica della conformità del servizio.

La Ditta deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di igiene e di sicurezza.