

RICHIESTA DI PREVENTIVI, PREVIA INDAGINE DI MERCATO, FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL’ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016 SS.MM.II. PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER GLI UTENTI IN CARICO AL SERVIZIO SOCIALE PROFESSIONALE DI COESO SDS GROSSETO RESIDENTI NEL COMUNE DI GROSSETO – CODICE CIG 7980345506

Il COeSO SdS Grosseto intende affidare il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio in favore di utenti in carico al Servizio Sociale Professionale di COeSO SdS Grosseto residenti nel Comune di Grosseto.

La durata del servizio è di n. 3 anni a partire dalla data di aggiudicazione definitiva.

Il servizio “pasti a domicilio” consiste nella gestione del servizio relativo alla preparazione e consegna di pasti a domicilio e, in particolare, l’approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura con modalità espressa (cioè le pietanze verranno preparate il giorno stesso della distribuzione e mantenute alle temperature di sicurezza per eventuali tempi di attesa), il confezionamento e il trasporto dei pasti dal centro di cottura dell’aggiudicataria al domicilio degli utenti del COeSO SdS Grosseto, residenti nell’ambito territoriale del Comune di Grosseto.

Art. 1 - COMPOSIZIONE PASTI

I pasti dovranno rispettare le composizioni dettagliate di seguito:

Pranzo

- Primo piatto (caldo, asciutto o in brodo);
- Secondo piatto (caldo, saltuariamente freddo, tipo salumi o formaggi);
- Contorno (verdure crude fredde, oppure verdure cotte calde);
- Frutta fresca di stagione o dolce (freddi);
- Pane (monoporzioni confezionate in materiale per alimenti);
- Acqua (minerale in monoporzioni da 50 cl.);
- Vino bianco o rosso (confezione monoporzione);
- Posate e bicchiere in plastica sigillati in confezioni monouso.

Cena

- Piatto freddo (formaggio, uova, affettati);
- Contorno (verdure crude fredde, oppure verdure cotte calde);
- Frutta fresca di stagione;
- Pane (monoporzioni confezionate in materiale per alimenti);
- Acqua (minerale in monoporzioni da 50 cl.);
- Vino bianco o rosso (confezione monoporzione);
- Posate e bicchiere in plastica sigillati in confezioni monouso.



L'impresa affidataria, prima dell'avvio del servizio, dovrà comunicare all'Azienda committente il menù che dovrà ruotare su almeno quattro settimane.

Nei menù settimanali dovrà essere presente:

- pesce (una volta);
- pollo (una volta);
- manzo, maiale, tacchino (tre volte);
- minestrone o minestra di verdure (due volte);
- purè (due volte).

Ogniqualvolta la pietanza lo richieda a completamento l'aggiudicataria dovrà fornire fettine di limone.

I pasti dovranno essere confezionati in piatti monoporzione termo sigillati.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni rilevanti, quali quelle religiose, l'affidataria, su richiesta del COeSO SdS Grosseto, è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi.

L'affidataria, su presentazione di certificato medico e su richiesta dell'Azienda committente, dovrà approntare diete speciali per gli utenti interessati da eventuali intolleranze alimentari o altre patologie particolari.

L'aggiudicataria s'impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta dagli uffici competenti del servizio sociale entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da:

- pasta o riso in bianco
- una porzione di verdura
- da una porzione di carne o pesce ai ferri, cotto al vapore o lessato
- frutta
- altre eventuali pietanze che verranno concordate tra le parti.

In caso di non gradimento da parte dell'utenza dei piatti proposti dall'impresa aggiudicataria, l'Azienda committente si riserva la facoltà di prevedere la sostituzione di tali piatti con altri.

Durante la preparazione di tutti gli alimenti il personale impiegato, al quale dovrà essere stata svolta adeguata formazione sui principi e sulle procedure d'implementazione riportate nel Manuale H.A.C.C.P., dovrà avere la massima cura nel limitare allo stretto necessario i tempi di esposizione dei cibi alla temperatura ambiente. Gli alimenti deperibili (carne e prodotti ittici, latticini freschi, salse brodi, ecc.) dopo la preparazione non dovranno mai rimanere a temperatura ambiente per più di 2 ore.

I generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti, da consumare sia crudi che cotti, dovranno essere sempre di prima qualità (o, a seconda del prodotto, di qualità extra) e dovranno essere forniti da imprese del settore di primaria importanza nazionale; si tratterà, in ogni caso, di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia e l'Azienda committente si riserverà il diritto di controllare in qualunque momento l'osservanza di quanto sopra.

È vietata la fornitura di cibi precotti.

L'impresa aggiudicataria garantisce il rispetto delle specifiche tecniche di base stabilite ai punti 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7 e 5.3.8 (che qui si intendono integralmente richiamati) dell'Allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 *"Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di*



gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”.

L'impresa aggiudicataria garantisce inoltre il rispetto delle condizioni di esecuzione di cui ai punti 5.5.1 e 5.5.3 (che qui si intendono integralmente richiamati) dello stesso D.M..

Art. 2 - QUANTITA' DEGLI ALIMENTI A PORZIONE

- Pasta asciutta gr. 90;
- Pasta in brodo gr. 40;
- Carne gr. 100/120;
- Pollo gr. 200/250;
- Contorno cotto gr. 200/300;
- Patate gr. 200/250;
- Formaggi gr. 80/100;
- Latticini gr. 100/120;
- Uova 2;
- Pesce gr. 200/250;
- Salumi gr. 70/90;
- Frutta gr. 200/250.

Art. 3 - CONTENITORI

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette o piatti monoporzione in polipropilene termo sigillate. Le vaschette una volta sigillate dovranno essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. Tali contenitori dovranno essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (art. 31 del DPR n. 327/80 e s.m.i.).

Art. 4 - ETICHETTATURA DELLE VASCHETTE E DEI CONTENITORI

Su ciascun contenitore dovrà essere apposta apposita etichetta riportante il nome dell'aggiudicataria, la data di confezionamento e il nome dell'utente cui è destinato.

Art. 5 - MEZZI DI TRASPORTO

Il mezzo adibito al trasporto dei pasti dovrà possedere i requisiti igienico – sanitari di cui alle normative vigenti in materia.

L'automezzo dovrà essere adeguatamente predisposto al trasporto di alimenti, nonché in grado di consentire il mantenimento delle temperature secondo i limiti di legge.

Il suddetto mezzo deve essere coibentato e rivestito interamente di materiale lavabile.

L'impresa affidataria è tenuta a provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurare che il mezzo messo a disposizione ed utilizzato per la consegna dei pasti possieda tutte le autorizzazioni necessarie alla circolazione, assicurazioni e polizze previste dalla normativa vigente.

Art. 6 – CENTRO DI COTTURA, ATTREZZATURE E BENI DI PROPRIETA' DELL'AGGIUDICATARIA UTILIZZATI NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario, ai fini della corretta esecuzione del servizio, deve mettere a disposizione un luogo di produzione dei pasti che deve rispettare le seguenti caratteristiche minime:

1. ricevimento delle materie prime;



2. dispensa o magazzino attrezzati per la conservazione delle derrate alimentari;
3. preparazione pasti;
4. settori distinti per il lavaggio e manipolazione delle verdure, il lavaggio e la manipolazione delle carni e la cottura;
5. un settore per la preparazione di diete speciali;
6. confezionamento piatti;
7. deposito per materiali destinati al confezionamento e il trasporto dei piatti preparati;
8. zona di uscita e di carico per il trasporto;
9. settore per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature in uso;
10. deposito materiali utilizzati per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali e delle attrezzature;

L'aggiudicatario deve garantire il rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti in materia durante tutte le fasi dell'espletamento del servizio.