



**Gestione Servizi Sociali Territoriali S.r.l.
GE.S.S.TER.**

Via Gozzellini n. 56
14049 Nizza Monferrato
Telefono - Fax: 0141/721734
Codice Fiscale e Partita IVA 01416160057

**CAPITOLATO DI APPALTO PER LA FORNITURA DI PASTI
PER GLI UTENTI DEL CENTRO DIURNO SOCIO TERAPEUTICO
RIABILITATIVO SITO IN NIZZA MONFERRATO (AT)**

PREMESSA

La Società GE.S.S.TER S.r.l. intende acquisire la fornitura di pasti per gli utenti del Centro Diurno Socio Terapeutico Riabilitativo di Nizza M.to, alle condizioni di legge oltre e di cui al presente Capitolato d'appalto.

La premessa fa parte integrante del Capitolato.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Scopo del presente capitolato è quello di disciplinare le caratteristiche e le modalità di fornitura del pasto richiesto nei giorni feriali dal Lunedì al Venerdì (V. Calendario all.1), per gli utenti e gli operatori del Centro Diurno Socio Terapeutico Riabilitativo.

ART. 2 - COMPOSIZIONE DEL PASTO - UTENZA

Il pasto deve essere preparato in giornata presso il centro cottura del fornitore sito ad una distanza non superiore a 20 Km da Nizza Monferrato. Nella preparazione deve essere garantito l'utilizzo di materie di "prima qualità" le cui caratteristiche devono essere indicate nella "Relazione tecnica del servizio da inserire nell'offerta". Deve sempre essere garantita la tracciabilità dei prodotti usati.

Gli utenti del servizio sono persone adulte e pertanto si ritiene che, nel rispetto delle grammature riportate nell'allegato n.2, il pasto completo deve essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane: secondo la tabella dietetica
- un frutto fresco di stagione o uno yogurt o gelato
- 1/2 lt. di acqua minerale naturale.

Devono essere forniti altresì:

- tovaglie e tovaglioli a perdere
- Piatti, (totalmente biodegradabili), posate e bicchieri a perdere.

Il fornitore deve altresì provvedere con proprio operatore al porzionamento e deve intestare a sé l'autorizzazione ASL alla somministrazione.

La fornitura deve seguire il menù-tipo articolato su quattro settimane e suddiviso in menù invernale e menù estivo secondo l'allegato n.2) contenente altresì le tabelle dietetiche.

In alternativa al menù tipo deve essere sempre garantita la possibilità di menù in bianco, menù per diete speciali e, su richiesta, pasti specifici per pazienti con difficoltà di deglutizione certificate.

Il numero di pasti da fornire giornalmente è indicativamente il seguente:

STRUTTURA	PASTI/GG	GG	GG ANNUI DI SERVIZIO
CENTRO DIURNO	32	LUN/VEN	230

Il numero pasti e le giornate di fornitura sono da ritenersi indicativi, suscettibili di variazioni e pertanto non vincolanti per il committente.

ART. 3 - CARATTERISTICHE E CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari da impiegare per le forniture di cui al presente Capitolato devono rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti norme in materia; in particolare, il fornitore deve prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida Regionali e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Il fornitore è impegnato a garantire che tutti gli alimenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative, concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione e la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare le procedure di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, trasformazione delle derrate, produzione, confezionamento e trasporto dei pasti, devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 4 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La prenotazione dei pasti viene comunicata da un operatore GE.S.S.TER. S.r.l. entro le ore 9:15 di ogni giorno inserito nel calendario allegato 1.

I pasti devono essere trasportati con automezzi idonei, in appositi contenitori termici atti a mantenere le caratteristiche organolettiche e di temperatura proprie di ciascun cibo, nel rispetto della normativa vigente.

La consegna e il porzionamento devono avvenire entro le ore 12,15 dal Lunedì al Venerdì presso il Centro Diurno Socio Terapeutico Riabilitativo in Nizza M.to (AT). Tempo di consumazione pasto stimato un'ora.

Il fornitore deve far pervenire giornalmente a GE.S.S.TER S.r.l., presso il Centro Diurno, un documento di trasporto contenente l'indicazione del numero dei pasti consegnati, a cui dovrà seguire apposita fattura con cadenza mensile.

ART. 5 – ONERI A CARICO DEL FORNITORE

La fornitura deve essere garantita secondo il presente capitolato e ogni altra norma applicabile al caso di specie.

Si richiede, a complemento della fornitura:

1. il corretto funzionamento del centro di stoccaggio e cottura;
2. il trasporto con sistemi e modalità che garantiscano oltre agli standard igienico/sanitario il più elevato rispetto delle qualità organolettiche dei pasti forniti;
3. la fornitura adeguata di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura;
4. la disponibilità di un dietista, ogni volta che ve ne sia la necessità, per la preparazione delle diete, sia normali che particolari e per l'effettuazione di normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza da GE.S.S.TER S.r.l.;
5. il possesso da parte del fornitore del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione

- dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
6. che la consegna dei pasti venga corredata da apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna. Tale documento viene sottoscritto da un incaricato del Centro Diurno Socio Terapeutico Riabilitativo, che ne conserverà copia;
 7. che la Ditta fornitrice sia impegnata al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e la somministrazione dei pasti;
 8. la disponibilità ad incontri periodici, con rappresentanti di GE.S.S.TER S.r.l. e familiari degli utenti del Centro Diurno Socio Terapeutico Riabilitativo, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico della GE.S.S.TER S.r.l.;
 9. la possibilità senza preavviso che incaricati GE.S.S.TER S.r.l. effettuino controlli sul rispetto del presente capitolato anche presso il centro di cottura utilizzato per la preparazione dei pasti;
 10. l'impegno a fornire tempestivamente ogni informazione utile a conseguire una fornitura corretta e conforme al capitolato e alle normative applicabili;
 11. la disponibilità, in particolari circostanze, a fornire pasti aggiuntivi e arricchiti secondo modalità da concordare.
 12. la produzione all'atto della firma del contratto di fornitura di una polizza assicurativa a copertura dei rischi per gli utenti del servizio derivanti dalla consumazione dei pasti forniti (massimale euro 3.000.000,00/tremilioni).

ART. 6 – CONTINUITA' E PENALI

La fornitura non può essere sospesa per nessuna ragione. In caso di sospensione, non concordata con il committente, il fornitore dovrà corrispondere una penale di € 300,00 die per ogni giorno di sospensione salvo risarcimento per maggior danni. La penale sarà trattenuta da GE.S.S.TER S.r.l in occasione del primo pagamento utile ovvero tramite incameramento della cauzione definitiva.

Una penale fino a € 500,00 può essere applicata per il caso di contestate e reiterate inadempienze contrattuali. L'applicazione di n. 3 penali nell'arco di mesi 6 comporta la risoluzione del contratto e l'addebito di responsabilità.

In deroga a quanto stabilito al punto che precede, in caso di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, GE.S.S.TER S.r.l si riserva il diritto di rescindere il contratto con 5 giorni di preavviso e facoltà di chiedere il risarcimento di ogni danno patito anche indiretto.

ART. 7 - OBBLIGHI DI GE.S.S.TER S.r.l.

GE.S.S.TER S.r.l. è tenuta a:

- ❖ provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani ed al pagamento delle relative spese;
- ❖ provvedere alla disinfezione ed alla disinfestazione dei locali del Centro Diurno Socio terapeutico Riabilitativo dove avviene la distribuzione e la somministrazione dei pasti;
- ❖ versare i corrispettivi della fornitura su presentazione di fattura previa le verifiche di legge previste per le società a capitale pubblico. Il pagamento avviene tramite bonifico bancario entro 30 gg. dal ricevimento della fattura elettronica.
- ❖ comunicare con un anticipo di almeno due giorni eventuali variazioni degli orari o del calendario delle forniture.

ART 8 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in TRE anni, presumibilmente a partire dal 9.09.19.

ART. 9 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed all'esecuzione del presente Capitolato sarà dalle parti affidata al Foro di Alessandria, riconosciuto unico competente in via preventiva e previo accordo delle parti.

ART. 10 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Il Gestore dovrà comunicare, in sede di offerta, il proprio domicilio a cui far riferimento per eventuali controversie.

ART. 11 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, si informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti. Il titolare del trattamento dei dati in questione è la GE.S.S.TER S.r.l.

ART. 12 - COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni dovranno essere effettuate tramite posta certificata- PEC: gesster@pcert.it

Art. 13 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non disciplinato con il presente capitolato trova applicazione la normativa generale di riferimento

Elenco Allegati:

- 1)- Calendario
- 2)- Tabelle Dietetiche e Menù

Responsabile del procedimento: Piero LAMARI

Tel. 0141/7204235 o 0141/7204218

E.mail : presidenza@gesster.com

Posta certificata : gesster@pcert.it

L'AMMINISTRATORE UNICO
della Soc. GE.S.S.TER. S.r.l.

Piero LAMARI



Allegato n. 1

GE.S.S.TER SRL - PERIODI DI APERTURA DEL CENTRO DIURNO S.T.R.		
ANNO 2019		
MESE	N. GIORNI	NOTE
SETTEMBRE	16	da lunedì 9
OTTOBRE	23	
NOVEMBRE	21	
DICEMBRE	15	chiusura dal 24 al 31
totale	75	
ANNO 2020		
MESE	N. GIORNI	NOTE
GENNAIO	19	chiusura fino al 6
FEBBRAIO	20	
MARZO	22	
APRILE	21	
MAGGIO	20	
GIUGNO	21	
LUGLIO	23	
AGOSTO	6	chiusura dal 10 al 28
SETTEMBRE	17	chiusura dall'1 al 7
OTTOBRE	22	
NOVEMBRE	21	
DICEMBRE	16	chiusura dal 24 al 31
totale	228	
ANNO 2021		
MESE	N. GIORNI	NOTE
GENNAIO	17	chiusura fino al 6
FEBBRAIO	20	
MARZO	23	
APRILE	21	
MAGGIO	21	
GIUGNO	21	
LUGLIO	22	
AGOSTO	7	chiusura dal 9 al 27
SETTEMBRE	17	chiusura dall'1 al 7
OTTOBRE	21	
NOVEMBRE	21	
DICEMBRE	16	chiusura dal 24 al 31
totale	227	
ANNO 2022		
MESE	N. GIORNI	NOTE
GENNAIO	17	chiusura fino al 6
FEBBRAIO	20	
MARZO	23	
APRILE	20	
MAGGIO	22	
GIUGNO	21	
LUGLIO	21	
AGOSTO	8	chiusura dall'8 al 26
SETTEMBRE	17	chiusura dall'1 al 7
totale	169	

CENTRO DIURNO SOCIO TERAPEUTICO RIABILITATIVO

Viale Umberto I n.40
14049 Nizza Monferrato (AT)



Esempio di menù invernale

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
LUNEDI'	Riso alla parmigiana Milanese di pollo al forno Verdura cruda	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino alla piastra Fagiolini	Risotto allo zafferano Polpette al pomodoro Verdure miste	Passato di verdura Pizza margherita Verdura cruda Budino o torta
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Carote cotte	Risotto allo zafferano Milanese di vitello al forno Insalata verde mista	Minestrone con legumi e crostini Frittata al forno Purè	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Fagiolini
MERCOLEDI'	Minestrone/crema di legumi Scaloppine al forno Patate al forno	Passato di verdura Pizza al prosciutto Carote in insalata Budino o torta	Pasta al tonno Pesce Insalata verde	Risotto allo zafferano Sogliola Carote al forno
GIOVEDI'	Pasta al pesto Polpettone Verdure lesse miste	Minestra di pasta e fagioli Arrosto di tacchino Patate	Pasta al pomodoro Scaloppine di pollo Carote	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata verde
VENERDI'	Gnocchi al pomodoro Pesce Insalata verde	Pasta al pomodoro Sogliola Piselli	Pasta al pesto Mozzarella Macedonia di verdure	Pasta al forno Scaloppine di manzo Piselli

10.10.2014 Viso, si apprende questo menù composto da 16 pagine compresa la presente.

ASL AT - DIP. PREV.
SOC. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Dr.ssa Renza BERRUTI

pp.1