



Azienda Servizi alla Persona Opus Civium

*Comuni di Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Castelnovo di Sotto
Unione Terra di Mezzo*

ALLEGATO 1 CAPITOLATO D'ONERI – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

1.1 – RISTORAZIONE SCOLASTICA

a) Scuola Infanzia Girasole – Palomar, via della Costituzione, 18 - Castelnovo di Sotto Fornitura di pasti a crudo (art. 13 capitolati d'oneri)

Pasti massimi/die: bambini 150 + 20 pasti adulti
Pasti stimati annui 23.000

Il servizio prevede:

1. fornitura delle derrate per la preparazione del pasto e delle merende

Ordini e consegne: calendario, orari e modalità

Gli ordini, a eccezione del pane, verranno trasmessi settimanalmente da un addetto del servizio entro le ore 13,00 del lunedì precedente (o di altro giorno da concordare, via posta elettronica o a mezzo fax), sulla base di una distinta prodotti in formato elettronico, inviato dalla ditta aggiudicataria che riporti chiaramente la descrizione delle materie prime, eventuali quantitativi minimi o pezzature disponibili.

Le consegne dovranno essere effettuate presso la scuola con il seguente calendario:

2 volte a settimana (negli stessi giorni)

- Materia prima non deperibile

Ittici

- Verdure surgelate

- Ortofrutta

- Generi vari

- Latticini

- Pasta e riso

- Carni

- Salumi

tutti i giorni:

- Pane

La consegna dei prodotti deve essere effettuata in orari compatibili con gli orari di servizio del Responsabile della cucina, quindi entro le ore 10.00, salvo diversi accordi formali che dovessero intercorrere tra ASP e la ditta aggiudicataria.

La consegna del pane deve avvenire tutti i giorni entro le ore 8,30, a seguito di programmazione effettuata dal Responsabile della cucina di Asp, con la possibilità di modifiche in caso di necessità.

Il rispetto degli orari di consegna viene considerato da ASP come termine essenziale per l'esecuzione della prestazione, pertanto in caso di consegna ritardata, tranne che per cause di forza maggiore (di cui dovrà essere data tempestiva comunicazione alla cucina), sarà legittimo il rifiuto della stessa, con ogni conseguenza prevista a carico del fornitore, ivi compreso il ricorso ad altro fornitore. Ogni onere si intende a carico della ditta aggiudicataria.

b) Scuola Infanzia “P. Varini” – via Martiri di Cervarolo, 14 Cadelbosco di Sopra
Produzione pasti presso cucina interna alla scuola
Servizio di refettorio con lavaggio stoviglie ceramica/melamina

Pasti massimi/die: bambini 150 + 20 pasti adulti

Pasti stimati annui 23.000 pasti bambini e 500 pasti adulti

Il servizio prevede:

1. fornitura delle merende
2. preparazione della merenda di metà mattina sui carrelli (1 carrello x sezione);
3. preparazione del pranzo in multiporzione e predisposizione dei carrelli (carrello primi, carrello secondi) per la distribuzione. I carrelli escono dalla cucina contestualmente al pranzo (alla distribuzione/porzionatura provvede il personale della scuola);
4. fornitura acqua in pet da 1,5 litri, secondo le indicazioni del capitolato d'oneri;
5. apparecchiatura, sbarazzo dei tavoli dei bimbi di 2 sezioni e pulitura degli spazi pranzo occupati da queste due sezioni (di norma trattasi delle sezioni che pranzano nella zona antistante la cucina; qualora per esigenze organizzative la scuola decidesse di far pranzare tutti i bimbi all'interno della loro sezione, il personale della ditta aggiudicataria provvede allo sbarazzo dei tavoli e alla pulitura degli spazi all'interno di due sezioni). L'apparecchiatura delle due Sezioni deve avvenire non prima delle ore 11,00, al fine di consentire le attività educative programmate.
6. lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e per il consumo/fruizione del pranzo (stoviglie ceramica/melamina) e altri materiali;
7. pulizia e sanificazione della cucina ecc.;
8. predisposizione dei carrelli per la merenda pomeridiana.
9. conferimento dei rifiuti agli appositi contenitori.

Orari

- merenda di metà mattina: distribuzione ore 9,00-9,30 (la preparazione deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo);
- pranzo 11,30-12,00 (la preparazione dei carrelli deve essere fatta contemporaneamente al pranzo);
- merenda pomeridiana 15,00 – 15,15 (la preparazione deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo);
- Pasto per pausa pranzo adulti: non prima delle 13 e non più tardi delle 13,15.

I pasti sono preparati all'interno della cucina presente nella struttura (vedi planimetria all'allegato 6) con l'utilizzo delle attrezzature di cui all'inventario (allegato 3).

Le stoviglie sono messe a disposizione da ASP secondo le modalità di cui all'art. 24 del capitolato d'oneri.

In relazione a esigenze organizzative della scuola, il responsabile del servizio potrà richiedere alla ditta aggiudicataria, variazioni nell'orario di consegna del pranzo e delle merende (non superiore ai 30 minuti). In tali casi la richiesta deve pervenire all'aggiudicatario in forma scritta almeno 3 giorni prima.

c) Scuola Infanzia Comunale “Ai Caduti” – via Marconi, 37 Cadelbosco di Sopra

Produzione e trasporto pasti veicolati da cucina ubicata presso la Scuola Infanzia Varin). Preparazione primi in loco. Servizio di refettorio con lavaggio stoviglie in ceramica/melamina

Pasti massimi/die: bambini 50 + 7 pasti adulti

Pasti stimati annui 9.000 pasti bambini + 100 pasti adulti

1. fornitura delle derrate per la preparazione dei primi e delle merende;
2. preparazione del pranzo e predisposizione dei carrelli per la distribuzione (alla distribuzione provvede il personale della scuola) nel modo seguente:
 - i primi piatti vengono preparati utilizzando la cucinetta presente all'interno della struttura (vedi planimetria all'allegato 7);
 - le altre portate sono preparate all'interno della cucina presente presso la Scuola Infanzia Varini e disposte in contenitori termici, secondo quanto previsto all'art. 9.4 lettera a) del capitolato d'oneri;
3. apparecchiatura, sbarazzo dei tavoli dei bimbi di 1 sezione e pulitura degli spazi pranzo occupati da questa sezione;
4. fornitura acqua in pet da 1,5 litri;
5. lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e altri materiali utilizzati per la preparazione e il consumo/fruizione del pranzo;
6. pulizia e sanificazione della cucina ecc.;
7. predisposizione dei carrelli per la merenda pomeridiana.
8. conferimento dei rifiuti agli appositi contenitori

Orari:

- merenda di metà mattina: distribuzione ore 9,00-9,30 (la preparazione deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo);
- pranzo 11,30-12,00 (la preparazione dei carrelli deve essere fatta contemporaneamente al pranzo)
- merenda pomeridiana 15,00 – 15,15 (la preparazione deve essere fatta non più di 30 minuti prima del consumo);
- Pasto per pausa pranzo adulti: non prima delle 13 e non più tardi delle 13,15.

I pasti sono preparati all'interno della cucina presente nella struttura (vedi planimetria all'allegato 7) con l'utilizzo delle attrezzature di cui all'inventario (allegato 4).

Le stoviglie sono messe a disposizione da ASP secondo le modalità di cui all'art. 24 del capitolato d'oneri.

In relazione ad esigenze organizzative della scuola, il responsabile del servizio potrà richiedere alla ditta aggiudicataria variazioni nell'orario di consegna del pranzo e delle merende (non superiore ai 30 minuti). In tali casi la richiesta deve pervenire all'aggiudicatario in forma scritta almeno 3 giorni prima.

d) Scuola Primaria di Cadelbosco di Sotto – via Marconi, 24 Cadelbosco di Sopra
Produzione pasti presso cucina interna alla scuola d'infanzia Varini
Trasporto e consegna giornaliera da lunedì a venerdì per i giorni previsti da calendario scolastico; refettorio con materiale a perdere; servizio di sporzionamento pasti

6 classi presenti **con servizio su due turni**

Pasti massimi/die: bambini 130 + 12 pasti adulti

Pasti stimati annui 20.000 pasti bambini + 1400 pasti adulti

Il servizio prevede:

1. preparazione del pranzo in multiporzione;
2. fornitura acqua in pet da 1,5 litri;
3. consegna pasto in carrelli termici e contenitori isotermici;
4. trasporto e consegna dei pasti e di tutto il materiale a perdere per apparecchiatura tavoli;
5. apparecchiatura dei tavoli presenti nel refettorio (operazione da ripetersi per tutti i turni previsti, di norma due);
6. servizio di refettorio con porzionamento e distribuzione dei pasti;
7. sbarazzo dei tavoli presenti nella sala refettorio utilizzati per i pasti (operazione da ripetersi per tutti i turni previsti, di norma due);
8. Riordino, pulizia e sanificazioni sala pranzo;
9. Smaltimento negli appositi contenitori dei rifiuti e del materiale a perdere utilizzato per il consumo del pasto.
10. Ritiro carrelli, stoviglie e attrezzature utilizzate e lavaggio delle stesse presso il centro produzione pasti

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 20 minuti prima del consumo
- Il pranzo è previsto indicativamente dalle 12,00 con doppio turno. Possibilità di tre turni

e) Scuola Primaria di Castelnovo di Sotto

Produzione pasti presso cucina a servizio della Casa Residenza per Anziani – Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto

Trasporto e consegna giornaliera da lunedì a venerdì per i giorni previsti da calendario scolastico; refettorio con materiale a perdere; servizio di sporzionamento pasti

4 classi presenti **con servizio su due turni**. Possibilità di incremento sino a 5 classi

Pasti massimi/die (con 4 classi): bambini 90 + 8 pasti adulti

Pasti stimati annui 13.000 pasti bambini + 1000 pasti adulti

Il servizio prevede:

1. preparazione del pranzo in multiporzione;
2. fornitura acqua in pet da 1,5 litri;
3. consegna pasto in carrelli termici e contenitori isotermitici
4. trasporto e consegna dei pasti e del materiale a perdere per apparecchiatura tavoli;
5. apparecchiatura dei tavoli presenti nel refettorio (operazione da ripetersi per tutti i turni previsti, di norma due);
6. servizio di refettorio con porzionamento e distribuzione dei pasti;
7. sbarazzo dei tavoli presenti nella sala refettorio utilizzati per i pasti (operazione da ripetersi per tutti i turni previsti, di norma due);
8. Riordino, pulizia e sanificazione sala pranzo;
9. Smaltimento, negli appositi contenitori, dei rifiuti e del materiale a perdere utilizzato per il consumo del pasto.
10. Ritiro carrelli, stoviglie e attrezzature utilizzate e lavaggio delle stesse presso il centro produzione pasti

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 20 minuti prima del consumo.
- Il pranzo è previsto indicativamente dalle 12,00 con doppio turno

f) Centro Educativo Pomeridiano (presso Scuola Primaria di Castelnovo di Sotto)

Produzione pasti presso cucina a servizio della Casa Residenza per Anziani – Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto

Trasporto e consegna giornaliera da lunedì a venerdì per i giorni previsti da calendario scolastico

Pasti massimi/die: 30 bambini

Pasti stimati annui 3.500

Il servizio prevede:

1. preparazione del pranzo in monoporzione;
2. fornitura bottiglietta acqua in pet da 0,5 litri;
3. fornitura del materiale (a perdere) per l'apparecchiatura. Tovaglietta, bicchiere, piatto e posate monouso;
4. Consegna e trasporto pasti;
5. Ritiro contenitore e carrello;

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 20 minuti prima del consumo
- Il pranzo è previsto indicativamente alle ore 13,05.

1.2 RISTORAZIONE SOCIO-ASSISTENZIALE

g) Casa residenza anziani di Castelnovo di Sotto

Produzione pasti presso cucina a servizio della Casa Residenza per Anziani – Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto

Massimo n. 64 anziani ospiti.

Circa 20.000 giornate alimentari/anno (colazione-idratazione/merenda-pranzo- merenda-cena) dal lunedì alla domenica.

A carico dell'aggiudicatario

Produzione pasti in multiporzione presso la cucina sita nei locali di Via Gramsci

Sistemazione dei pasti nei carrelli termici

Produzione vassoi personalizzati per diete e/o per anziani allettati.

Lavaggio piatti e posate utilizzate dai fruitori dei pasti da effettuarsi dopo il pranzo e dopo la cena da parte di un operatore dell'aggiudicatario nel locale lavanderia posto in Casa Residenza per Anziani

Il servizio prevede:

1. preparazione del pasto e preparazione carrelli per il trasporto in Casa Residenza per Anziani (operazione da eseguirsi per tutti i pasti previsti della giornata alimentare) negli orari sotto specificati. I carrelli vengono ritirati da un operatore della Casa Residenza per Anziani. Al termine di ogni pasto, i carrelli vengono riconsegnati alla cucina dagli operatori di Asp in servizio.

Orari consegna carrelli per il ritiro:

- la consegna deve essere fatta non più di 10 minuti prima del consumo del pasto previsto nel modo seguente:

1. colazione dalle ore 7,30 alle ore 9,30
2. carrello armadio frutta-pane e frullati, frutta e posate per il porzionamento ore 10,00
3. pranzo ore 11,10 ritiro carrello con i vassoi personalizzati per la fruizione del pasto in stanza e ore 11,30 ritiro carrello per il pasto in refettorio;
4. merenda 15,00-16,00
5. carrello armadio frutta-pane e frullati, frutta e posate per il porzionamento ore 17,00
6. cena 18,00 carrello con i vassoi personalizzati per la fruizione del pasto in stanza e ore 18,30 ritiro carrello per il pasto in refettorio

A carico di Asp:

- trasporto carrelli dalla cucina alla Casa Residenza per Anziani e loro riconsegna
- apparecchiatura e sparecchiatura refettorio con materiale in vetro e ceramica

h) Centro Diurno per anziani di Castelnovo di Sotto- Via Fosse Ardeatine, 1
Produzione pasti presso cucina a servizio della Casa Residenza per Anziani – Via Gramsci, 2
– Castelnovo di Sotto
Trasporto e consegna pasti presso i locali del Centro Diurno.

Massimo 15 utenti presenti

Circa 3.000 pasti/anno dal lunedì al venerdì

Occasionalmente potrebbero essere richieste cene per utenti del Centro Diurno

Il servizio prevede:

- preparazione del pranzo in multiporzione; preparazione carrello e scatole polistirolo isoterme per il trasporto; nelle scatole saranno trasportati anche eventuali pasti freddi della cena, qualora richiesti;
- Trasporto e consegna dei pasti;
- Preparazione una volta alla settimana del materiale per merende pomeridiane e consegna al Centro Diurno;
- Ritiro eventuali carrelli e scatole polistirolo successivamente alla fruizione del pasto;

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 20 minuti prima del consumo previsto per le ore 12,00

A carico di Asp:

Servizio di somministrazione e di refettorio con apparecchiatura e sparecchiatura, così come il lavaggio delle stoviglie per la fruizione dei pasti, eseguito da operatori del Centro Diurno

i) Centro Diurno per anziani di Cadelbosco di Sopra

Produzione pasti presso cucina a servizio della Casa Residenza per Anziani – Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto

Trasporto e consegna pasti presso i locali del Centro Diurno.

Massimo 18 utenti presenti

Al sabato possibilità di presenza sino a 25 utenti

Circa 4.500 pasti/anno dal lunedì al sabato

Occasionalmente potrebbero essere richieste cene per utenti del Centro Diurno

Il servizio prevede:

- preparazione del pranzo in multiporzione; preparazione carrello e scatole polistirolo isoterme per il trasporto; nelle scatole saranno trasportati anche eventuali pasti freddi della cena, qualora richiesti;
- Trasporto e consegna dei pasti;
- Preparazione una volta alla settimana del materiale per merende pomeridiane e consegna al Centro Diurno
- Ritiro eventuali carrelli e scatole polistirolo successivamente alla fruizione del pasto;

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 20 minuti prima del consumo previsto per le ore 11,30

A carico di Asp:

Servizio di somministrazione e di refettorio con apparecchiatura e sparecchiatura, così come il lavaggio delle stoviglie per la fruizione dei pasti, eseguito da operatori del Centro Diurno

l) Centro Diurno per anziani di Bagnolo in Piano

Produzione pasti presso cucina a servizio della Casa Residenza per Anziani – Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto

Trasporto e consegna pasti presso i locali del Centro Diurno.

Massimo 19 utenti presenti

Circa 3.800 pasti/anno dal lunedì al venerdì

Occasionalmente potrebbero essere richieste cene per utenti del Centro Diurno

Il servizio prevede:

- preparazione del pranzo in multiporzione; preparazione carrello e scatole polistirolo isoterme per il trasporto; nelle scatole saranno trasportati anche eventuali pasti freddi della cena, qualora richiesti;
- Trasporto e consegna
- Preparazione una volta alla settimana del materiale per merende pomeridiane e consegna al Centro Diurno
- Ritiro eventuali carrelli e scatole polistirolo successivamente alla fruizione del pasto;

Orari:

- la consegna deve essere fatta non più di 20 minuti prima del consumo previsto per le ore 12,00

A carico di Asp:

Servizio di somministrazione e di refettorio con apparecchiatura e sparecchiatura, così come il lavaggio delle stoviglie per la fruizione dei pasti, eseguito da operatori del Centro Diurno