

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
PER STRUTTURE RESIDENZIALI E SEMIRESIDENZIALI
DELL'ASP REGGIO EMILIA CITTÀ DELLE PERSONE**

INDICE

- ART. 1** OGGETTO
- ART. 2** DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI, PREPARAZIONE COLAZIONI E MERENDE, OLTRE ATTIVITÀ ALBERGHIERE CORRELATE PRESSO LE CUCINE DELLE CASE RESIDENZA E DELLA CASA DI RIPOSO
- ART. 3** DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI E ATTIVITÀ ALBERGHIERE CORRELATE PRESSO LA CUCINA DEL CENTRO SOCIO RIABILITATIVO RESIDENZIALE “LA CAVA”
- ART. 4** DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PRESSO CENTRO DI PRODUZIONE DELL'ASSEGNATARIO O PRESSO CUCINE DI ASP CON CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO NEI CENTRI DIURNI.
- ART. 5** DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PRESSO CENTRO DI PRODUZIONE DELL'ASSEGNATARIO O PRESSO LE CUCINE DI ASP CON CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PRESSO I SERVIZI EDUCATIVI SITUATI AL VILLAGGIO “ERMANNO DOSSETTI”
- ART. 6** CAMPIONATURA CIBI SOMMINISTRATI
- ART. 7** MONITORAGGIO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART. 8** CONTROLLI DA PARTE DI ASP
- ART. 9** INIZIATIVE VERSO L'UTENZA
- ART. 10** FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
- ART. 11** DURATA DEL CONTRATTO
- ART. 12** VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO DEI BENI
- ART. 13** DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

- ART. 14** INVENTARI DI RICONSEGNA
- ART. 15** ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE ASSENTE
- ART. 16** FORMAZIONE DEL PERSONALE
- ART. 17** MANUTENZIONE ORDINARIA
- ART. 18** MANUTENZIONE STRAORDINARIA
- ART. 19** RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE
- ART. 20** GARANZIA DEFINITIVA
- ART. 21** VERIFICHE IN SEDE DI ESECUZIONE CONTRATTUALE. CONTESTAZIONI
- ART. 22** PENALI
- ART. 23** SCIOPERO
- ART. 24** PERSONALE OBBLIGHI GENERALI
- ART. 25** PERSONALE: FIGURE PROFESSIONALI
- ART. 26** DOVERI DEL PERSONALE
- ART. 27** SOSTITUZIONI DEL PERSONALE E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO
- ART. 28** FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
- ART. 29** SICUREZZA
- ART. 30** CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 31** SUBAPPALTO
- ART. 32** PROTOCOLLI DI LEGALITÀ
- ART. 33** RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI
- ART. 34** CORRISPETTIVI E MODALITÀ DI PAGAMENTO
- ART. 35** DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO

ART. 1 – OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina la fornitura del Servizio ristorazione, unitamente ad attività alberghiere correlate, a favore di servizi educativi e socio- assistenziali di ASP “Reggio Emilia-Città delle persone” (di seguito ASP), mediante la produzione pasti in legame fresco-caldo.

Il servizio richiesto si intende comprensivo di manodopera e coordinamento tecnico specialistico del personale e di ogni altro fattore produttivo impiegato nella realizzazione del medesimo, attraverso l’assegnazione di:

- un Responsabile dell’Appalto di capacità e professionalità direttiva adeguata alla commessa, con compiti di programmazione, coordinamento e controllo, a garanzia di una corretta e puntuale realizzazione dell’appalto nel suo complesso, munito di autonomia decisionale (in caso di sua temporanea assenza dovrà essere nominato un Responsabile sostitutivo);
- un cuoco/a referente in ogni cucina (per i servizi descritti ai successivi punti A e B);
- una dietista di riferimento per elaborazione di proposte di menu equilibrate per i diversi servizi e per la predisposizione di diete per allergie/intolleranze o per altre motivazioni mediche come ad esempio celiachia, diabete, morbo di Crohn, diverticoli, diete iposodiche, ipocaloriche ecc.

Nonché attraverso la fornitura di:

- prodotti alimentari necessari per la realizzazione del servizio;
- prodotti non alimentari e/o servizi necessari per la completa e puntuale realizzazione dell’appalto;
- tutte le attività e prestazioni, anche se non esplicitamente dettagliate nel presente capitolato, che risultino comunque necessarie per il corretto e completo svolgimento dell’oggetto contrattuale.

Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

La ristorazione nelle strutture e nei servizi socio-assistenziali ed educativi deve garantire apporti nutrizionali corretti e adeguati ai reali fabbisogni degli utenti.

Le disposizioni normative specifiche sono le seguenti:

- Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 85/2004, Direttiva 89/2003/CE e s.m.i
- D.Lgs. n.193/07;
- Legge 166/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici”
- l'art. 4 comma 3 della Legge 123 del 4/07/2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”;
- Criteri ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al DM 10/03/2020 del Ministero dell’Ambiente;
- Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana

(LARN) IV Revisione;

- Decreto del Ministero della Salute n. 28/10/2021 definizione e aggiornamento delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”
- Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna “Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”;
- Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo Ministero della Salute 2017;
- Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale (Servizio Sanitario Regione Emilia Romagna Contributo n. 96/2017.

La ditta aggiudicataria si attiene a quanto prescritto nelle sopraccitate norme per tutto ciò che concerne la gestione del servizio di ristorazione.

Nella realizzazione dell'appalto l'assegnataria dovrà garantire:

- che il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione dei pasti non superi le due ore, come indicato dall'intesa tra il Governo, le Regioni e *le Province autonome di Trento e Bolzano*, ai sensi dell'art. 8 comma 6 L. 5 giugno 2003 n. 131, circa le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” (Decreto del 28 ottobre 2021 pubblicato su GU Serie Generale n. 269 del 11.11.21);
- il rispetto scrupoloso di tutte le norme sanitarie ed igieniche in materia di conservazione, preparazione, confezionamento, trasporto, approvvigionamento, stoccaggio e la corretta conservazione di tutti i prodotti (alimentari e non);
- che i prodotti alimentari siano di prima categoria e qualità oltre che rispettare le principali caratteristiche merceologiche minime indicate nell'Allegato c) “Tabelle merceologiche”;
- che fra i prodotti alimentari siano ricompresi anche articoli per la composizione di diete personalizzate;
- che le modalità produttive dei pasti risultino rispettose delle indicazioni di legge o linee guida per la tipologia di utenti, quindi consone sia dal punto di vista nutrizionale che del gusto, nel rispetto anche delle tradizioni locali;
- un'efficace sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e di quanto confezionato e consegnato;
- un centro produttivo di riserva nel caso di guasti, di interruzione nell'erogazione delle utenze, di momentanea inagibilità dei locali. Il centro produttivo di riserva dovrà: a) essere in possesso di tutti i requisiti necessari, nessuno escluso, previsti dalla legge per poter produrre e confezionare “pasti in asporto” in multiporzione e monoporzione per diete; b) essere localizzato in modo da assicurare che il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione non superi le due ore.

L'aggiudicataria è tenuta all'espletamento, a proprie spese, delle opportune pratiche per l'esercizio

delle attività previste dal presente capitolato.

ASP nell'ottica di un miglioramento dei propri servizi di ristorazione:

- richiede la collaborazione della ditta aggiudicataria per mettere in atto ogni iniziativa ritenuta utile allo scopo di diminuire gli sprechi alimentari. La frutta e il pane non consumati durante il pasto potranno essere trattiene dai servizi per essere consumati nell'arco della stessa giornata. In particolare l'aggiudicatario deve gestire il servizio, osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- esorta affinché i prodotti alimentari seguano quanto più possibile la logica della filiera corta e sostenibile privilegiando l'impiego di prodotti del territorio anche nel rispetto delle stagionalità, oltre che di prodotti provenienti da agricoltura biologica, a chilometro zero e filiera corta;
- consente la preparazione dei pasti nelle sue cucine elencate nel punto A per i servizi indicati nei successivi punti C e D;
- consente l'utilizzo di prodotti liofilizzati per macchine automatiche per la fornitura di pasti cremosi che deve tenere conto di una variabilità di menu come per il normale pasto.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di:

A. Produzione pasti, preparazione colazioni e merende, oltre attività alberghiere correlate presso le cucine delle Case Residenza e Casa di Riposo di ASP di seguito elencate:

I Girasoli (2 nuclei)

Casa Residenza per 102 posti autorizzati - via Zambonini n. 61 (RE).

I Tulipani (2 nuclei)

Casa Residenza per 60 posti autorizzati – via Beethoven 61/1 – Massenzatico (RE).

Villa Erica (2 nuclei)

Casa Residenza per 66 posti autorizzati - via Samoggia n. 38 (RE).

Villa Margherita (1 nucleo)

Casa Residenza per 42 posti autorizzati - via Cella All'Oldo n. 4 (RE).

Villa Le Magnolie (4 nuclei)

Casa Residenza per 120 posti autorizzati – via Belgio n. 42 (RE).

Villa Le Mimose (2 nuclei)

Casa Residenza per 64 posti autorizzati – via Guinizzelli n. 35 (RE).

Villa Primula (3 nuclei)

Casa Residenza per 128 posti autorizzati – via Marani n.9/1 (RE).

Omozzoli Parisetti

Casa di riposo per 91 posti autorizzati (attualmente occupati al 50% della capienza) – via Toschi n.24 (RE).

Le Case Residenza denominate I Girasoli e Villa Le Mimose, hanno attigui allo stabile degli appartamenti protetti per anziani che possono ospitare fino ad un massimo di 28 utenti (I Girasoli 8 persone e Villa Le mimose 20 persone). Gli ospiti degli appartamenti possono richiedere la fornitura del pasto composto di pranzo e cena e la ditta aggiudicataria si dovrà fare carico della produzione dello stesso. Il pasto monoporzione dovrà essere consegnato dalla cucina direttamente al personale ASP della struttura che si occuperà della consegna all'utente negli alloggi.

Il Servizio andrà realizzato nel rispetto di quanto indicato al successivo ART. 2.

B. Produzione pasti e attività alberghiere correlate presso la cucina del Centro Socio Riabilitativo Residenziale “La Cava”.

Il Centro Socio Riabilitativo Residenziale (CSRR) per 18 posti autorizzati – via Salimbene da Parma n. 23 - Sesso (RE); deve provvedere anche alla preparazione e consegna dei pasti per il Centro Socio Riabilitativo semiresidenziale (CSRS) La Cava adiacente autorizzato per 16 posti;

Il Servizio andrà realizzato nel rispetto di quanto indicato al successivo ART. 3.

C. Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario o presso le cucine di ASP con confezionamento e trasporto, presso i seguenti centri diurni:

Centro Diurno – Enrico e Lorenzo Ferretti

Struttura semiresidenziale con richiesta massima giornaliera di 25 pasti – Via Del Ghirlandaio n. 6 (RE).

Centro Diurno – La Coccinella

Struttura semiresidenziale con richiesta massima giornaliera di 25 pasti - via Cecoslovacchia n. 14 (RE).

Centro Diurno – Il Melograno

Struttura semiresidenziale con richiesta massima giornaliera di 25 pasti - via Gran Sasso d'Italia n. 14 (RE).

Centro Diurno – Tagliavini e Ferrari

Struttura semiresidenziale con richiesta massima giornaliera di 25 pasti - via Gattalupa 5 (RE).

Centro Diurno – Stella Polare

Struttura semiresidenziale con richiesta massima giornaliera di 25 pasti - via Accursio da Reggio 20 (RE).

Il Servizio andrà realizzato nel rispetto di quanto indicato al successivo ART. 4.

D. Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario o presso le cucine di ASP con confezionamento e trasporto, presso i seguenti centri situati presso il Villaggio "Ermanno Dossetti" in via Martiri della Bettola, 51 (RE):

Comunità Educativa - La Quercia

Comunità educativa per minori autorizzata per 8 posti.

Comunità Educativa - Secondo Tempo

Comunità educativa per minori autorizzata per 10 posti.

Comunità Educativa - Il Tiglio

Comunità educativa per minori autorizzata per 8 posti.

Servizio semiresidenziale Il Portico

Servizio familiare diurno autorizzato al massimo per 10 posti.

Servizio semiresidenziale Iqbal Masih

Servizio educativo diurno autorizzato al massimo per 12 posti.

Centro Multiservizi – Vasconi

Servizio per minori disabili con compresenza massima di 8 ospiti.

Il Servizio andrà realizzato nel rispetto di quanto indicato al successivo ART. 5.

ART. 2 – DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI, PREPARAZIONE COLAZIONI E MERENDE, OLTRE ATTIVITÀ ALBERGHIERE CORRELATE PRESSO LE CUCINE DELLE CASE RESIDENZA E DELLA CASA DI RIPOSO.

2.1 La giornata alimentare.

La giornata alimentare nei servizi indicati nel punto A dell'art. 1 è costituita da:

- colazione: una bevanda calda o fredda (in alternativa yogurt cremoso/di frutta o gelato) + 2 tipi di preparati secchi a scelta (esempio: fette biscottate con marmellata + biscotti, brioche/merendina + pane, biscotti + pane, biscotti + cereali, ecc...). I biscotti le merendine devono essere disponibili anche nella tipologia integrale e senza zucchero per richieste particolari e ospiti diabetici. In caso di necessità sarà necessario fornire biscotti in polvere o pane grattugiato o colazione cremosa.

Il frullato di prugne cotte alla mattina prima di colazione deve essere sempre disponibile su richiesta e per ogni giornata alimentare.

- idratazione di metà mattina: bevande calde e/o fredde oltre acqua;
- pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta o una verdura cruda), pane o grissini, acqua (naturale o gassata), vino (bianco trebbiano o rosso lambrusco) o

birra, frutta fresca o frutta cotta/frutta sciroppata, caffè d'orzo o caffè, nelle quantità di seguito indicate nell'Allegato b) "Grammature". Tutte le domeniche ed i giorni festivi dovrà essere fornito un dolce a pranzo o in alternativa il gelato; una volta a settimana, in alternativa alla frutta va previsto a menu un dolce.

- merenda di metà pomeriggio: una bevanda calda o fredda o yogurt oltre acqua e una scelta sempre possibile tra dolce e salato (esempio dolce: biscotti, budini, gelato... esempio salato: pizza, ciambella, gnocco morbido, cracker o fette con formaggio spalmabile...);
- cena: primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta o una verdura cruda), pane o grissini, acqua (naturale o gassata), vino (bianco tipo trebbiano o rosso tipo lambrusco) o birra, frutta fresca o frutta cotta/frutta sciroppata, camomilla.

Il frullato di prugne cotte deve essere sempre disponibile anche a cena su richiesta e per ogni giornata alimentare.

- spuntino serale a richiesta con latte o camomilla o the o succhi di frutta in brik mono porzione, oltre a fette biscottate o biscotti o formaggini, nella misura massima richiedibile di due porzioni per nucleo e dove non esista divisione in nuclei per struttura.

Per quanto riguarda la scelta del vino la ditta potrà fornire tipologie diverse da quanto specificato sopra solo in accordo con ASP.

Per le quantità si rimanda alle specifiche indicate nell'Allegato b) "Grammature".

2.2 Produzione pasti, diete speciali e forniture extra

MENU

L'aggiudicatario dovrà confezionare, nelle cucine delle strutture di cui al punto A dell'art. 1 del presente capitolato, i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

Dovranno altresì essere confezioni pasti rispondenti ad esigenze sanitarie quali a titolo di esempio diete per allergie/intolleranze, celiachia, diabete, morbo di Crohn, diverticoli, diete iposodiche, ipocaloriche, complicanze del fine vita (come da indicazioni della Federazione delle cure palliative), ecc.

I menu proposti ogni giorno per il pranzo e per la cena devono prevedere una possibilità di scelta fra:

- 2 primi del giorno oltre a 3 alternative fisse sempre ordinabili (minestrina in brodo di carne – pasta/riso/polenta in bianco – pasta /riso con pomodoro);
- 2 secondi del giorno di cui uno morbido oltre a 3 alternative fisse sempre ordinabili (bollito misto manzo/pollo - formaggio tenero come ricotta, stracchino, mozzarella – salume);
- 2 contorni del giorno almeno una verdura cruda e una cotta oltre 3 alternative fisse sempre ordinabili come: insalata mista di stagione/pomodori, purè di patate e purè di verdure;

- frutta fresca di stagione o cotta o sciroppata, solo per la cena sempre disponibile per ogni giornata alimentare il frullato di prugne (su richiesta).

Per la merenda dovrà essere possibile la scelta tra: merenda dolce o salata.

La ditta aggiudicataria nella composizione dei menu dovrà inserire di minima i piatti contenuti nell'Allegato a) "Piatti per area anziani, disabili e minori"; i menu dovranno essere articolati su minimo quattro settimane e seguiranno le stagionalità (autunno/inverno - primavera/estate), sarà pertanto necessaria una sostanziale rivisitazione al cambio di stagione. Si richiede inoltre che anche al termine delle 4 o più settimane di menu questo sia rivisto proponendo variazioni anche non contenute nell'allegato a) in quanto ritenute migliorative, ciò nell'intento di rendere sempre più varia ed appetibile la proposta alimentare.

L'affidataria dovrà predisporre con adeguato anticipo il menù del periodo successivo inserendo le eventuali variazioni come sopra concepite, per ottenere autorizzazione dal committente.

Il menu, oltre ad essere articolato di minima su 4 settimane e di minima su due periodi stagionali nell'anno (estivo: da aprile a settembre; invernale: da ottobre a marzo) o ulteriormente frazionato, deve essere formulato senza nomi di fantasia che impediscono la comprensione degli alimenti indicati nel menu stesso.

L'aggiudicatario deve, nelle domeniche, nei giorni festivi nazionali e locali, prevedere a pranzo un menù speciale che contenga i piatti tipici della tradizione culinaria locale (es: lasagne, cappelletti, tortelli, cannelloni, cotechino, ecc.) e nelle ricorrenze come carnevale, festa della mamma, festa del papà, festa dei nonni, San Giovanni (23 giugno), San Martino (11 novembre), Vigilia di Natale, un menu speciale che fornisca i piatti tipici di quella giornata.

Si precisa inoltre quanto segue:

- il vino viene consumato da una media di circa il 23% degli ospiti in CRA e del 35% degli ospiti in Casa di riposo;
- il brodo di carne andrà realizzato esclusivamente con manzo, gallina e/o pollo non sono ammessi preparati già pronti per la composizione del brodo;
- i contorni di verdura cotta potranno essere confezionati attraverso l'impiego di prodotti freschi di stagione o surgelati;
- sarà concesso un moderato impiego di omogeneizzati di carne, pesce e frutta in alternativa ai piatti del giorno omogeneizzati;
- quale condimento per le cotture andrà privilegiato l'impiego di olio extravergine di oliva, mentre a crudo andrà utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva, le frittiture dovranno essere realizzate con impiego di olio di arachidi;
- i pasti andranno cucinati seguendo quanto più possibile la tradizione del territorio;

- la frutta fresca deve essere lavata;
- deve essere prevista, su richiesta del personale e con menu da concordare, la possibilità di sostituire il pranzo con un pasto freddo da asporto in caso di attività esterne alla struttura come uscite e gite;
- l'assegnataria dovrà inoltre dotare le sale pranzo di: parmigiano reggiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, aceto, sale e zucchero (semolato, di canna e dolcificante) per eventuali correzioni da realizzarsi al momento dell'assunzione dei pasti. Sarà inoltre possibile richiedere la fornitura di ketchup e maionese in monoporzione.

I menu presentati non possono essere modificati da parte dell'aggiudicatario, se non previa comunicazione e in via del tutto eccezionale e temporanea, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità di reperimento di taluni alimenti formalmente documentata;
- guasto di uno o più impianti di produzione o conservazione alimenti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, interruzioni delle forniture di utenze, o calamità naturali;

L'aggiudicatario dovrà fornire una proposta organizzativa indicando anche il menu semplificato per casi citati, salvaguardando diete e i pasti cremosi e comunque nel rispetto di quanto specificato nell'art.1.

Potranno essere richiesti anche menu legati a particolari condizioni culturali o religiose con la stessa variabilità del menu ordinario.

È facoltà di Asp, a seguito di istanze provenienti dall'utenza o dai familiari, richiedere all'aggiudicatario di modificare i menu, con piatti equivalenti e aventi le stesse caratteristiche, senza variazioni di prezzo.

Per tutte le variazioni che non abbiano carattere temporaneo, l'aggiudicatario deve acquisire il parere di conformità espresso dal SIAN.

ASP, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

ORARIO DEI PASTI E DIETE

I pasti andranno consegnati ai nuclei o alle sale da pranzo indicate dal personale di ASP tutti i giorni dell'anno nel rispetto dei seguenti orari:

- colazione ore 7.45
- idratazione di metà mattina ore 10.00
- pranzo ore 12.30
- merenda ore 15.30
- cena ore 18.30.

I servizi possono, a fronte di specifica richiesta medica, per particolari condizioni patologiche a lungo

termine o transitorie, ordinare diete speciali all'aggiudicataria. Tali diete verranno elaborate da una dietista incaricata dalla ditta aggiudicataria e fornite entro 48/72 ore massime dalla richiesta. Tali diete andranno confezionate in monoporzione all'interno di appositi contenitori contrassegnati con il nominativo dell'ospite e garantendo comunque la catena del caldo e del freddo.

Le diete speciali o legate a particolari condizioni di cui sopra, saranno fornite in alternativa al pasto classico, all'interno del prezzo di assegnazione della giornata alimentare, senza pertanto alcun onere aggiuntivo per ASP.

Per gli ospiti con problemi di deglutizione è necessario fornire pasti cremosi anche liofilizzati. Si precisa che attualmente gli ospiti che fruiscono di un pasto così preparato sono all'incirca il 23% del totale degli accolti nelle CRA e meno del 10% in casa di riposo.

È necessario prevedere una scorta settimanale di omogenizzati di carne e pesce o formaggi morbidi da utilizzare come alternativa.

FORNITURE EXTRA

Per quanto concerne le forniture extra senza ulteriori costi a carico di ASP, si richiede:

- una torta decorata per il festeggiamento dei compleanni in ogni servizio, una volta al mese, con bibite per tutti gli ospiti, non in alternativa al dolce domenicale ma in integrazione e in giornata da concordare con il personale di ASP;
- n. 2 pranzi/cene/buffet (con menù da concordare con il personale di ASP) all'anno per ospiti e familiari, nella misura di n. 2 familiari per ospite di ciascun servizio incluso nel costo della giornata alimentare dell'ospite;
- ogni giorno porzioni di mousse di frutta o budino per la somministrazione delle terapie, nella misura del 20 % degli ospiti.

Per quanto riguarda la fornitura di dolci della domenica e dolci per ricorrenze come i compleanni e feste, sarà possibile avvalersi di un fornitore esterno idoneo alla preparazione di quanto richiesto nel rispetto della catena del caldo e del freddo. È obbligo della ditta mantenere comunque sempre la tracciabilità di quanto fornito.

Prodotti elaborati come cappelletti, tortelloni, lasagne possono essere forniti surgelati per poi completare la cottura presso la cucina.

BEVANDE

Per quanto riguarda le bevande, si richiede la fornitura di:

- acqua naturale o gassata, in bottigliette in plastica/compostabili da ½ litro (solo su richiesta in formato 1 litro e mezzo), ogni giorno, in numero adeguato agli ospiti presenti e nella misura indicativa di 2 litri (oltre le bevande calde e fredde) a ospite;

- erogatori di acqua filtrata per ristorazione, a libero accesso da parte degli ospiti/personale/familiari; si stima come necessario un numero di almeno 14 erogatori totali, da verificare il posizionamento in fase di prima esecuzione del contratto, si precisa che i lavori di predisposizione all'installazione per acqua e luce saranno a carico dell'appaltatore riguardando impianti e locali di proprietà;
- presenza in cucina di distributori automatici di acqua addensata (acqua-gel) disponibile a gusto neutro e in diversi gusti frutta, nella misura di almeno 1 distributore ogni struttura, da verificare in sede di sopralluogo, per la fornitura con caraffe o bicchieri di quanto necessario e richiesto dal personale ASP per colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena ed eventuale spuntino serale.

Le bevande calde richieste a titolo di esempio sono: latte, latte e caffè, cioccolato, caffè d'orzo o caffè, camomilla, the e the deteinato, tisane.

Le bevande fredde richieste sono a titolo di esempio: latte, the alla pesca e limone, the deteinati, succhi di frutta, aranciata, tipo cola, chinotto, gazzosa.

2.3 Caratteristiche e modalità di esecuzione delle attività

PRENOTAZIONE

La prenotazione dei pasti deve essere effettuata attraverso un sistema informatizzato fornito dall'aggiudicatario. La prenotazione avviene con un anticipo congruo idoneo alla prenotazione delle materie prime. La conferma del numero dei pasti è effettuata giornalmente dal personale di ASP, entro le ore 9,30 per il pranzo ed entro le 15.30 per la cena direttamente alle cucine.

I pasti dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria, in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, al personale di ASP, calcolando le quantità relative a ogni componente, sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù definiti.

Sarà cura del personale di ASP dare indicazioni sul numero dei pasti per allettati ed eventuali variazioni legate a temporanee condizioni di salute degli ospiti.

ATTIVITÀ

L'aggiudicatario dovrà farsi carico:

- della preparazione dei carrelli completi di tutto quanto necessario per colazione, idratazione di metà mattina e merende (incluso il riscaldamento delle bevande calde e la predisposizione di biscotti in polvere, del pane grattugiato, ecc.) consegnati nelle sale o nei luoghi indicati da ASP;
- della preparazione e del confezionamento presso le cucine di ogni struttura dei pasti del pranzo e della cena in multi porzione che dovranno essere contenuti in idonee vasche di acciaio con coperchio in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge

(temperatura controllata di +65° C per piatti caldi e + 4° per piatti freddi) e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti, per l'inserimento in carrelli termici che andranno consegnati e ritirati presso le sale da pranzo delle rispettive strutture per pranzo e cena (12:25 e 18:25);

- del confezionamento dei pasti per gli ospiti allettati e per gli ospiti che richiedono pasto cremoso/liofilizzato in vassoi personalizzati posti all'interno di un carrello termico che mantenga il cibo ad una temperatura corretta; il carrello andrà consegnato nel nucleo 15 minuti prima di quanto previsto per orario di pranzo e cena (12.10 e 18.10);
- dell'approvvigionamento delle attrezzature necessarie al confezionamento dei pasti degli ospiti allettati come carrelli termici, porta vassoi, vassoi e piatti tris-comparti con coperchio;
- una volta terminato il pranzo e la cena da parte di tutti gli ospiti, il personale della ditta aggiudicataria provvederà al ritiro nelle sale da pranzo di tutte le stoviglie sporche (piatti, bicchieri, posate, ciotole, ecc.) utilizzate, nonché del pentolame e degli utensili da distribuzione, riportando il tutto in cucina o locali lavaggio, insieme ai carrelli, ove inizierà il loro lavaggio e sanificazione.

Si precisa che per i pasti serviti in camera e per i pasti cremosi o liofilizzati, dovranno essere forniti condimenti monoporzione di olio, sale, aceto e parmigiano e zucchero (semolato, di canna e aspartame) mentre per i pasti nelle sale da pranzo potranno essere forniti condimenti in confezioni multiple.

Sarà facoltà dell'appaltatore richiedere modifiche, anche significative dell'orario dei pasti.

Per la realizzazione del servizio l'assegnataria dovrà farsi carico, all'interno del costo della giornata alimentare anche di:

- approvvigionamento di ogni altro prodotto non alimentare, come prodotti di pulizia detergenti/disinfettanti spugne, stracci e prodotti necessari alla preparazione dei cibi come canovacci, salviettine e rotoli in carta monouso ecc.;
- elaborazione delle proposte di menu come da indicazioni di cui al presente capitolato;
- della manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi e attrezzature.

2.4 Servizi accessori alla produzione dei pasti

Il servizio deve includere il lavaggio di tutto quanto utilizzato per la cottura e la predisposizione dei cibi, delle posaterie, delle stoviglie e dei carrelli portavivande, dei vassoi, ecc. necessari per la fornitura della giornata alimentare.

Nel rispetto della scrupolosa osservanza di tutte le disposizioni normative vigenti in materia, il lavaggio dovrà essere effettuato in orari concordati con il committente affinché questi risultino funzionali ed in sequenza all'erogazione di altri servizi svolti dal committente stesso o da suoi fornitori.

Quanto utilizzato per la colazione potrà essere lavato unitamente a quanto impiegato per il pranzo e tazze e bicchieri impiegati per le merende potranno essere lavati unitamente a quanto impiegato per la cena.

Tutti i lavaggi delle stoviglie andranno obbligatoriamente eseguiti in lavastoviglie. Per stoviglie si devono intendere: piatti, bicchiere, posate, ciotole, tazze di ogni genere, bricchi, caraffe, utensili vari ed ogni altro articolo non monouso impiegato per la refezione nelle sale.

Deve inoltre includere la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature messi a disposizione o di proprietà dell'aggiudicatario come descritto nel successivo punto 2.5.

La ditta aggiudicataria deve occuparsi della:

- fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie di detti locali, per il lavaggio, asciugatura e riordino delle stoviglie;
- fornitura di tutte le attrezzature che ritiene utili per l'esecuzione del servizio e rispettiva installazione delle stesse presso le strutture garantendo l'impiego di macchinari e attrezzature a norma CE, idonee tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia oltre ad avere ottime caratteristiche di risparmio energetico;
- raccolta differenziata dei rifiuti e loro conferimento presso gli appositi spazi di raccolta esterni alla struttura;
- fornitura di contenitori e sacchi per la raccolta differenziata posti all'interno della struttura, dotati di ruote e coperchio per effettuare lo spostamento dei rifiuti differenziati e indifferenziati all'esterno della struttura;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione in comodato d'uso gratuito, come previsto dal libretto di uso e manutenzione, e di quelle fornite dall'aggiudicatario necessarie per il rispetto del presente capitolato.

È carico dell'aggiudicatario lo smaltimento dei rifiuti solidi ingombranti quali contenitori vuoti, cassette, palette, attrezzature fuori uso o quant'altro non conferibile negli appositi cassonetti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, water ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenzadi rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a carico dell'aggiudicatario.

Il Servizio andrà realizzato inoltre facendosi carico di rifornire le strutture di prodotti monouso per ristorazione (es. piatti, bicchieri, posate ecc..) da impiegare nelle situazioni di emergenza quali l'attesa della riparazione della lavastoviglie, sciopero del personale della cucina o in caso di emergenze di tipo igienico-sanitario.

A tal fine presso gli spazi di deposito di ogni struttura dovrà essere sempre giacente un quantitativo di monouso sufficiente per la copertura del fabbisogno di struttura per un periodo di almeno 5gg.

L'assegnataria all'attivazione dell'appalto dovrà inoltre farsi carico:

- di redigere il Documento di "Autocontrollo HACCP" da consegnare ad ASP prima dell'inizio del contratto, contenete le modalità operative alle quali ogni addetto dovrà attenersi nella realizzazione del servizio;

- di consegnare le “schede di sicurezza” di ogni prodotto chimico impiegato;
- di consegnare documenti di conformità nel caso di introduzione di nuova attrezzatura.

L'assegnataria nel corso della vigenza contrattuale dovrà anche farsi carico dell'onere per l'effettuazione di esami di laboratorio, nel rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo e comunque con cadenza almeno semestrale, a mezzo prelievi ad opera di Istituto accreditato, con campionamento dei pasti prodotti, dei piani di lavoro e delle attrezzature, onde poter dimostrare che i prodotti e le modalità operative applicate ed illustrate nel piano di autocontrollo sono idonei e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa in materia.

2.5 Pulizia, sanificazione e disinfezione, attività per prevenzione legionella

L'aggiudicatario provvede alla pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali assegnati in comodato d'uso in base alle planimetrie (Allegato d) Elenco attrezzature e planimetrie), coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto, al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine, degli eventuali annessi locali, vie di accesso, corridoi e dei bagni dove oltre a provvedere alla pulizia, deve provvedere alle forniture di materiale di consumo necessario, quale a titolo esemplificativo, sapone, carta igienica, salviette a perdere ecc.

Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione/disinfezione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione periodici e straordinari delle cappe di aspirazione e filtri, del mobilio di cucina, delle celle frigorifere, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri davanzali e infissi, dei rivestimenti murari, degli zoccolini, delle griglie di scarico, dei montacarichi (se presenti) e alla deragnatura dei locali e di tutte le attrezzature e arredi presenti nei locali assegnati.

L'aggiudicatario si deve inoltre occupare della manutenzione ordinaria a straordinaria degli erogatori di acqua filtrata, dei distributori di acquagel e delle eventuali macchine per la produzione di pasti liofilizzati, prevedendo una adeguata pulizia che garantisca la sicurezza igienico sanitaria. Sarà inoltre necessario su queste attrezzature effettuare indagini microbiologiche periodiche che accertino l'effettiva pulizia delle stesse.

L'aggiudicatario deve provvedere, nei locali assegnati, a periodiche attività volte alla gestione del rischio “legionella”, prevedendo flussaggi di tutti i punti di erogazione di acqua sanitaria e occupandosi di decalcificare e sanificare tutti gli erogatori.

Le suddette attività vanno registrate in modo da riportare la descrizione dell'intervento, la data di esecuzione dell'intervento e la firma della persona che lo ha eseguito. Tali informazioni dovranno essere disponibili in caso di ispezione da parte degli organismi di vigilanza preposti.

2.6 Consegna dei locali, degli arredi, delle attrezzature

ASP metterà a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato d'uso gratuito, i locali cucina come

identificati nelle planimetrie ed inoltre gli impianti, gli arredi, le attrezzature identificate negli elenchi forniti nell'Allegato d) "Elenco attrezzature e planimetrie".

La procedura di consegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi esistenti prevede la stesura di un apposito inventario da stilare in contraddittorio. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Per quanto riguarda gli arredi e le attrezzature l'aggiudicatario si farà carico di tutta la manutenzione ordinaria e straordinaria, compresa l'eventuale sostituzione di quanto sarà necessario per rottura o normale usura. In relazione alla sostituzione di attrezzature e arredi di cucina, a carico dell'aggiudicatario, è necessario un previo accordo puntuale con ASP. ASP si impegna a riacquistare per il loro valore residuo ancora da ammortizzare le attrezzature sostituite a spese dell'aggiudicatario che non fossero state completamente ammortizzate al termine del contratto.

Per quanto riguarda i locali e gli impianti ASP si farà carico di tutta la manutenzione straordinaria (ad esempio infissi, tapparelle, opere murarie, impianti idrici ed elettrici).

Dove presenti degrassatori l'aggiudicatario dovrà farsi carico della pulizia e lo smaltimento del residuo, nonché e dove presenti impianti di aspirazione della loro manutenzione nel loro complesso dal punto di aspirazione fino all'espulsione compresa, intervenendo mediante interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria nonché di pulizia, ogni qualvolta sia necessario a garantirne il perfetto funzionamento dell'impianto di aspirazione.

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali senza previa autorizzazione dell'Azienda.

L'aggiudicatario prende in consegna i locali a lui assegnati nello stato in cui si trovano, è custode dei locali e dei beni concessi in uso e dovrà curare e farne curare dai propri dipendenti la conservazione e l'utilizzazione con la massima diligenza, anche in conformità alle normative vigenti in materia di igiene, prevenzione infortuni e sicurezza del lavoro.

L'aggiudicatario potrà preparare presso le cucine indicate all'art. 1 lettera A e B ulteriori pasti per i servizi indicati nel presente capitolato e dietro richiesta di ASP anche ulteriori pasti necessari per altri servizi. Non si potranno produrre invece pasti per servizi non richiesti da ASP o interni all'azienda.

ASP si farà carico delle spese per le utenze, vale a dire per le forniture di acqua, luce, gas e riscaldamento per l'uso strettamente necessario alla realizzazione dei servizi. L'ASP si riserva di valutare l'eventuale voltura delle utenze.

Qualora l'assegnataria ritenga necessario per lo svolgimento del proprio servizio introdurre altra e diversa attrezzatura dovrà presentare documentazione di conformità e richiedere autorizzazione preventiva ad ASP, qualora siano necessari lavori agli impianti o lavori strutturali.

Ogni altra diversa attrezzatura introdotta in aggiunta a quanto presente al momento della consegna dei locali, rimarrà di proprietà dell'assegnataria che ne potrà disporre liberamente.

Per tutte le macchine e le apparecchiature in dotazione al servizio, l'aggiudicatario dovrà tenere traccia

degli interventi di manutenzione in modo da poterli visionare a richiesta.

Ogni manutenzione andrà realizzata con la massima professionalità e celerità, in fasce orarie consone a garantire sempre la continuità dei servizi e la vita della struttura.

Gli interventi dovranno essere realizzati da Ditta specializzata a mezzo tecnici qualificati.

2.7 Stoviglie, pentolame e utensileria

Asp procede alla fornitura iniziale delle stoviglie necessarie (piatti, bicchieri, posate, tazze, coppette ecc) per la fruizione dei pasti in Casa Residenza per Anziani e nella Casa di riposo, salvo quanto previsto dall'articolo 2.3 alla voce ATTIVITA'.

L'aggiudicatario dovrà reintegrare a proprie spese le stoviglie che dovessero venire a mancare nel periodo di vigenza contrattuale. L'aggiudicatario si dovrà inoltre occupare di fornire tutte le ulteriori stoviglie, non monouso, il pentolame e gli utensili vari, necessari per la preparazione, distribuzione degli alimenti e la perfetta erogazione del servizio, questi debbono essere a norma di legge prevista per il contatto con gli alimenti.

2.8 Riconsegna dei locali, degli arredi, delle attrezzature.

Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza dell'aggiudicatario, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario stesso si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi di proprietà di ASP.

ASP si impegna a riacquistare per il loro valore residuo ancora da ammortizzare le attrezzature sostituite a spese dell'aggiudicatario nel caso queste non fossero state completamente ammortizzate.

All'atto della riconsegna verrà redatto alla presenza delle parti il relativo verbale.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato non derivanti dal normale deperimento dell'uso, questi saranno a totale carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente entro 15 giorni lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Azienda provvederà ai ripristini, o ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'aggiudicatario stesso, addebitando l'importo delle spese sostenute maggiorate del 20% a titolo di indennizzo.

Eventuali carenze riscontrate rispetto alle risultanze del verbale di consegna iniziale, formeranno oggetto di valutazione economica in contraddittorio e i relativi importi saranno addebitati all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, presso l'ASP.

Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse

opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo all'ASP provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ART. 3 DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI E ATTIVITÀ ALBERGHIERE CORRELATE PRESSO LA CUCINA DEL CENTRO SOCIO RIABILITATIVO RESIDENZIALE “LA CAVA”.

3.1 Servizio di ristorazione

Il servizio consiste nella produzione di:

Pranzo: (previsto per CSRR tutti i giorni e CSRS dal lunedì al venerdì)

primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta o una verdura cruda), pane o grissini, acqua (naturale o gassata) frutta fresca o frutta cotta/frutta sciroppata, nelle quantità di seguito indicate nell'Allegato b) “Grammature”.

Tutti i sabati dovrà essere disponibile il gelato al posto della frutta e tutte le domeniche ed i giorni festivi dovrà essere fornito un dolce a pranzo. Dal lunedì al venerdì, insieme ai pranzi per gli ospiti del Centro Socio Riabilitativo Residenziale (CSRR), la produzione di pasti presso questa cucina, comprenderà anche il numero di pranzi richiesti dall'attiguo Centro Socio Riabilitativo Semiresidenziale (CSRS).

Cena: prevista nel solo Centro Residenziale

primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta o una verdura cruda), pane o grissini, acqua (naturale o gassata), frutta fresca o frutta cotta/frutta sciroppata.

Per le quantità si rimanda alle specifiche indicate nell'allegato b) “Grammature”.

3.2 Produzione pasti, diete speciali e forniture extra

MENU

L'aggiudicatario dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

I menu proposti ogni giorno per il pranzo e per la cena devono prevedere una possibilità di scelta fra:

- 2 primi del giorno oltre a 3 alternative fisse sempre ordinabili (minestrina in brodo di carne – pasta/riso in bianco – pasta /riso con pomodoro);
- 2 secondi del giorno di cui uno morbido oltre a 3 alternative fisse sempre ordinabili (pollo ai ferri - hamburger di carne - formaggio tenero come ricotta, stracchino, mozzarella);
- 2 contorni del giorno con una verdura cruda e una cotta oltre 3 alternative fisse sempre ordinabili

come: insalata mista di stagione/pomodori, purè di patate e patate lesse;

- frutta fresca di stagione o cotta o sciroppata.

La ditta aggiudicataria nella composizione dei menu dovrà inserire di minima i piatti contenuti nell'Allegato a) "Piatti per area anziani, disabili e minori"; i menu dovranno essere articolati su minimo quattro settimane e seguiranno le stagionalità (autunno/inverno - primavera/estate), sarà pertanto necessaria una sostanziale rivisitazione al cambio di stagione. Si richiede inoltre che anche al termine delle 4 o più settimane di menu questo sia rivisto proponendo variazioni anche non contenute nell'allegato a) in quanto ritenute migliorative, cioè nell'intento di rendere sempre più varia ed appetibile la proposta alimentare.

L'affidataria dovrà predisporre con adeguato anticipo il menu del periodo successivo inserendo le eventuali variazioni come sopra concepite, per ottenere autorizzazione dal committente.

Il menu, oltre ad essere articolato di minima su 4 settimane e di minima su due periodi stagionali nell'anno (estivo: da aprile a settembre; invernale: da ottobre a marzo) o ulteriormente frazionato, deve essere formulato senza nomi di fantasia che impediscono la comprensione degli alimenti indicati nel menu stesso.

L'aggiudicatario deve, nelle domeniche, nei giorni festivi nazionali e locali, prevedere a pranzo un menù speciale che contenga i piatti tipici della tradizione culinaria locale (es: lasagne, cappelletti, tortelli, cannelloni, cotechino, ecc.) e nelle ricorrenze come carnevale, festa della mamma, festa del papà, San Giovanni (23 giugno), San Martino (11 novembre), Vigilia di Natale, un menu speciale che fornisca i piatti tipici di quella giornata.

Si precisa inoltre quanto segue:

- il brodo di carne andrà realizzato con manzo, gallina e/o pollo oppure con preparati già pronti per la composizione del brodo di carne o vegetale;
- i contorni di verdura cotta potranno essere confezionati attraverso l'impiego di prodotti freschi di stagione o surgelati;
- sarà concesso anche il moderato impiego di omogeneizzati di carne, pesce e frutta in alternativa ai piatti del giorno omogeneizzati;
- quale condimento per le cotture andrà privilegiato l'impiego di olio extravergine di oliva, mentre a crudo andrà utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva, le frittiture dovranno essere realizzate con impiego di olio di arachidi;
- i pasti andranno cucinati seguendo quanto più possibile la tradizione del territorio;
- la frutta fresca deve essere lavata;
- deve essere prevista, su richiesta del personale e con menu da concordare, la possibilità di sostituire il pranzo con un pasto freddo da asporto in caso di attività esterne alla struttura come uscite e gite;
- l'assegnataria dovrà inoltre fornire per la sala da pranzo il parmigiano reggiano grattugiato, olio

extravergine d'oliva, aceto, sale e zucchero (semolato, di canna e dolcificante) per eventuali correzioni da realizzarsi al momento dell'assunzione dei pasti. Sarà inoltre possibile richiedere la fornitura di ketchup e maionese in monoporzione.

I menu presentati non possono essere modificati da parte dell'aggiudicatario, se non previa comunicazione e in via del tutto eccezionale e temporanea, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità di reperimento di taluni alimenti formalmente documentata;
- guasto di uno o più impianti di produzione o conservazione alimenti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, interruzioni delle forniture di utenze, o calamità naturali.

L'aggiudicatario dovrà fornire una proposta organizzativa indicando anche il menu semplificato per i casi citati, salvaguardando diete e i pasti cremosi e comunque nel rispetto di quanto specificato nell'art.1.

Potranno essere richiesti anche menu legati a particolari condizioni culturali o religiose con la stessa variabilità del menu ordinario.

È facoltà di ASP, a seguito di istanze provenienti dall'utenza o dai familiari, richiedere all'aggiudicatario di modificare i menu, con piatti equivalenti e aventi le stesse caratteristiche, senza variazioni di prezzo.

Per tutte le variazioni che non abbiano carattere temporaneo, l'aggiudicatario deve acquisire il parere di conformità espresso dal SIAN.

ASP, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

ORARIO DEI PASTI E DIETE

I pasti andranno consegnati agli operatori di ASP del Centro Socioriabilitativo Residenziale tutti i giorni dell'anno nel rispetto dei seguenti orari:

- pranzo ore 12.30
- cena ore 19.00

I pranzi del Centro Socio Riabilitativo Semiresidenziale andranno invece consegnati agli operatori di ASP del centro nei giorni di apertura (dal lunedì al venerdì esclusi i giorni festivi infrasettimanali e giorni di chiusura previsti nel periodo natalizio, in quello pasquale e delle ferie estive) alle ore 11.45. Tutti i pasti per il Centro Socio Riabilitativo Semiresidenziale saranno confezionati in multiporzione. Su richiesta degli operatori di ASP, dovrà essere prevista la conservazione in appositi contenitori termici, di eventuali pasti per ospiti impegnati in attività esterne che rientrino in struttura dopo l'orario consueto del pranzo.

I servizi possono, a fronte di specifica richiesta medica, per particolari condizioni patologiche a lungo

termine o transitorie, ordinare diete speciali all'aggiudicataria. Tali diete verranno elaborate da una dietista incaricata dalla ditta aggiudicataria e fornite entro 48/72 ore massime dalla richiesta. Tali diete andranno confezionate in monoporzione all'interno di appositi contenitori contrassegnati con nominativo dell'ospite e garantendo comunque la catena del caldo e del freddo.

Le diete speciali o legate a particolari condizioni di cui sopra, saranno fornite in alternativa al pasto classico, all'interno del prezzo di assegnazione di un pasto normale secondo il numero di portate che saranno previste, senza pertanto alcun onere aggiuntivo per ASP.

Per gli ospiti con problemi di deglutizione è necessario fornire pasti cremosi o triturati. Si precisa che attualmente gli ospiti che fruiscono di un pasto così preparato.

FORNITURE EXTRA

Per quanto concerne le forniture extra senza ulteriori costi a carico di ASP, si richiede:

n. 2 pranzi/cene/buffet (con menù da concordare con il personale di ASP) all'anno per ospiti e familiari, nella misura di n. 2 familiari per ospite di ciascun servizio incluso nel costo di un pasto completo (composto da primo, secondo, contorno, pane e frutta) per ciascun ospite.

Prodotti elaborati come cappelletti, tortelloni, lasagne possono essere fornite surgelate per poi completare la cottura presso la cucina.

BEVANDE

Per quanto riguarda le bevande, si richiede la fornitura di un erogatore di acqua filtrata per ristorazione, a libero accesso da parte degli ospiti/personale/familiari nella sola sede del Centro Socio Riabilitativo Residenziale; si precisa che i lavori di predisposizione all'installazione per acqua e luce saranno a carico dell'appaltatore riguardando impianti e locali di proprietà.

3.3 Caratteristiche e modalità di esecuzione delle attività

PRENOTAZIONE

La prenotazione dei pasti deve essere effettuata attraverso un sistema informatizzato fornito dall'aggiudicatario.

La prenotazione per il CSRR avviene con un anticipo congruo idoneo alla prenotazione delle materie prime. La conferma del numero dei pasti è effettuata giornalmente dal personale di ASP, entro le ore 9,30 per il pranzo ed entro le 15.30 per la cena direttamente alle cucine.

Al CSRS i menu devono essere forniti con anticipo adeguato affinché il personale di ASP possa contattare le famiglie ed effettuare di comune accordo le scelte. La successiva prenotazione da parte di ASP deve avvenire con un anticipo congruo idoneo alla prenotazione delle materie prime.

Il personale del CSRS, informando tempestivamente il centro di produzione, non oltre le ore 9.00 del

giorno interessato, può comunicare:

- cancellazione pasti per un giorno;
- cancellazione temporanea di pasti in caso di ferie, ricoveri, ecc. o sospensioni definitive;
- riattivazione del servizio sospeso per le cause di cui al precedente punto;
- variazioni nel menu derivanti dalla necessità sopravvenuta di diete individuali per ragioni di salute;
- attivazione di un nuovo pasto in corso di settimana.

I pasti dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria, in base al numero di piatti giornalmente comunicati dal personale di ASP, calcolando le quantità relative sulla base delle grammature previste e secondo i menu definiti.

Sarà cura del personale di ASP dare indicazioni su eventuali variazioni legate a temporanee condizioni di salute degli ospiti.

ATTIVITÀ

L'aggiudicatario dovrà farsi carico:

- della preparazione e del confezionamento presso le cucine di ogni struttura dei pasti del pranzo e della cena del Centro Residenziale in multi porzione che dovranno essere contenuti in idonee vasche di acciaio con coperchio in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge (temperatura controllata di +65° C per piatti caldi e + 4° per piatti freddi) e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti, per l'inserimento in carrelli termici che andranno consegnati e ritirati presso la sala da pranzo della struttura;
- del confezionamento dei pranzi per il CSRS attiguo in contenitori termici per contenimento pasti in multi-porzione che mantengano il cibo ad una temperatura corretta; il tutto andrà consegnato agli operatori di ASP alle ore 11.45;
- una volta terminato il pranzo e la cena da parte di tutti gli ospiti, il personale della ditta aggiudicataria provvederà alla pulizia e lavaggio di tutte le stoviglie sporche (piatti, bicchieri, posate, ciotole, ecc.) utilizzate nelle sale da pranzo, nonché del pentolame e degli utensili da distribuzione, riportate in cucina dagli operatori di ASP.

Si precisa che per i pasti del Centro Semiresidenziale dovranno essere forniti condimenti monoporzione di olio, sale, aceto e parmigiano e zucchero (semolato, di canna e aspartame) mentre per i pasti nella sala da pranzo del Centro Residenziale potranno essere forniti condimenti in confezioni multiple.

Sarà facoltà dell'appaltatore richiedere modifiche, anche significative dell'orario dei pasti.

Per la realizzazione del servizio l'assegnataria dovrà farsi carico, all'interno del costo dei pasti forniti anche di:

- approvvigionamento di ogni altro prodotto non alimentare, come prodotti di pulizia detergenti/disinfettanti spugne, stracci e prodotti necessari alla preparazione dei cibi come canovacci,

salviettine e rotoli in carta monouso, ecc.;

- elaborazione delle proposte di menu come da indicazioni di cui al presente capitolato;
- della manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi e attrezzature.

3.4 Servizi accessori alla produzione dei pasti

Il servizio deve includere il lavaggio di tutto quanto utilizzato per la cottura e la predisposizione dei cibi, delle posaterie, delle stoviglie e dei carrelli portavivande, dei vassoi, ecc. necessari per la fornitura dei pasti richiesti.

Deve inoltre includere la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature messi a disposizione o di proprietà dell'aggiudicatario come descritto nel successivo punto 3.5.

La ditta aggiudicataria deve occuparsi della:

- fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie di detti locali, per il lavaggio, asciugatura e riordino delle stoviglie;
- fornitura di tutte le attrezzature che ritiene utili per l'esecuzione del servizio e rispettiva installazione delle stesse presso le strutture garantendo l'impiego di macchinari e attrezzature a norma CE, idonee tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia oltre ad avere ottime caratteristiche di risparmio energetico;
- raccolta differenziata dei rifiuti e loro conferimento presso gli appositi spazi di raccolta esterni alla struttura;
- fornitura di contenitori e sacchi per la raccolta differenziata posti all'interno della struttura, dotati di ruote e coperchio per effettuare lo spostamento dei rifiuti differenziati e indifferenziati all'esterno della struttura;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione in comodato d'uso gratuito, come previsto dal libretto di uso e manutenzione, e di quelle fornite dall'aggiudicatario necessarie per il rispetto del presente capitolato.

È a carico dell'aggiudicatario lo smaltimento dei rifiuti solidi ingombranti quali contenitori vuoti, cassette, palette, attrezzature fuori uso, o quant'altro non conferibile negli appositi cassonetti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, water ecc.)

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenzadi rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a carico dell'aggiudicatario.

Il Servizio andrà realizzato inoltre facendosi carico di rifornire le strutture di prodotti monouso per ristorazione (es. piatti, bicchieri, posate ecc..) da impiegare nelle situazioni di emergenza in attesa della riparazione della lavastoviglie, di sciopero del personale della cucina in caso di emergenze di tipo igienico-sanitario.

A tal fine presso gli spazi di deposito di ogni struttura dovrà essere sempre giacente un quantitativo di

monouso sufficiente per la copertura del fabbisogno di struttura per un periodo di almeno 5gg.

L'assegnataria all'attivazione dell'appalto dovrà inoltre farsi carico:

- di redigere il Documento di "Autocontrollo HACCP" da consegnare ad ASP prima dell'inizio del contratto, contenete le modalità operative alle quali ogni addetto dovrà attenersi nella realizzazione del servizio;
- di consegnare le "schede di sicurezza" di ogni prodotto chimico impiegato;
- di consegnare documenti di conformità nel caso voglia introdurre eventuale attrezzatura aggiuntiva.

L'assegnataria nel corso della vigenza contrattuale dovrà anche farsi carico dell'onere per l'effettuazione di esami di laboratorio, nel rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo e comunque con cadenza almeno semestrale, a mezzo prelievi ad opera di Istituto accreditato, con campionamento dei pasti prodotti, dei piani di lavoro e delle attrezzature, onde poter dimostrare che i prodotti e le modalità operative applicate ed illustrate nel piano di autocontrollo sono idonei e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa in materia.

3.5 Pulizia, sanificazione e disinfezione, attività per prevenzione legionella

L'aggiudicatario provvede alla pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali assegnati in comodato d'uso in base alle planimetrie (Allegato d) Elenco attrezzature e planimetrie), coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto, al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine, degli eventuali annessi locali, vie di accesso, corridoi e dei bagni dove oltre a provvedere alla pulizia, deve provvedere alle forniture di materiale di consumo necessario, quale a titolo esemplificativo, sapone, carta igienica, salviette a perdere ecc.

Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione/disinfezione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione periodici e straordinari delle cappe di aspirazione e filtri, del mobilio di cucina, delle celle frigorifere, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri d'avanzali e infissi, dei rivestimenti murari, degli zoccolini, delle griglie di scarico, dei montacarichi (se presenti) e alla deragnatura dei locali e di tutte le attrezzature e arredi presenti nei locali assegnati.

L'aggiudicataria si deve inoltre occupare della manutenzione ordinaria a straordinaria degli erogatori di acqua filtrata e delle eventuali macchine per la produzione di pasti liofilizzati, prevedendo una adeguata pulizia che garantisca la sicurezza igienico sanitaria. Sarò inoltre necessario su queste attrezzature effettuare indagini microbiologiche periodiche che accertino l'effettiva pulizia delle stesse. L'aggiudicatario deve provvedere, nei locali assegnati, a periodiche attività volte alla gestione del rischio "legionella", prevedendo flussaggi di tutti i punti di erogazione di acqua sanitaria e occupandosi di decalcificare e sanificare tutti gli erogatori.

Le suddette attività vanno registrate in modo da riportare la descrizione dell'intervento, la data di

esecuzione dell'intervento e la firma della persona che lo ha eseguito. Tali informazioni dovranno essere disponibili in caso di ispezione da parte degli organismi di vigilanza preposti.

3.6 Consegna dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili

ASP metterà a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato d'uso gratuito, i locali cucina come identificati nelle planimetrie allegate, gli impianti, gli arredi, le attrezzature identificate negli elenchi forniti nell'Allegato d) "Elenco attrezzature e planimetrie" e gli utensili.

La procedura di consegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili esistenti prevede la stesura di un apposito inventario da stilare in contraddittorio. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Per quanto riguarda gli arredi e le attrezzature l'aggiudicatario si farà carico di tutta la manutenzione ordinaria e straordinaria, compresa l'eventuale sostituzione di quanto sarà necessario per rottura o normale usura. In relazione alla sostituzione di attrezzature e arredi di cucina, a carico dell'aggiudicatario, è necessario un previo accordo puntuale con ASP. ASP si impegna a riacquistare per il loro valore residuo ancora da ammortizzare le attrezzature sostituite a spese dell'aggiudicatario che non fossero state completamente ammortizzate al termine del contratto.

Per quanto riguarda i locali e gli impianti ASP si farà carico di tutta la manutenzione straordinaria (ad esempio infissi, tapparelle, opere murarie, impianti idrici ed elettrici).

Dove presenti degrassatori l'aggiudicatario dovrà farsi carico della pulizia e lo smaltimento del residuo, nonché e dove presenti impianti di aspirazione della loro manutenzione nel loro complesso dal punto di aspirazione fino all'espulsione compresa, intervenendo mediante interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria nonché di pulizia, ogni qualvolta sia necessario a garantirne il perfetto funzionamento dell'impianto di aspirazione.

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali senza previa autorizzazione dell'Azienda.

L'aggiudicatario prende in consegna i locali a lui assegnati nello stato in cui si trovano, è custode dei locali e dei beni concessi in uso e dovrà curare e farne curare dai propri dipendenti la conservazione e l'utilizzazione con la massima diligenza, anche in conformità alle normative vigenti in materia di igiene, prevenzione infortuni e sicurezza del lavoro.

L'aggiudicatario potrà preparare presso le cucine indicate all'art. 1 lettera A e B ulteriori pasti per i servizi indicati nel presente capitolato e dietro richiesta di ASP anche ulteriori pasti necessari per altri servizi. Non si potranno produrre invece pasti per servizi non richiesti da ASP o interni all'azienda.

ASP si farà carico delle spese per le utenze, vale a dire per le forniture di acqua, luce, gas e riscaldamento per l'uso strettamente necessario alla realizzazione dei servizi. L'ASP si riserva di valutare l'eventuale voltura delle utenze.

Qualora l'assegnataria ritenga necessario per lo svolgimento del proprio servizio introdurre altra e

diversa attrezzatura dovrà presentare documentazione di conformità e richiedere autorizzazione preventiva ad ASP, qualora siano necessari lavori agli impianti o lavori strutturali.

Ogni altra diversa attrezzatura introdotta in aggiunta a quanto presente al momento della consegna dei locali, rimarrà di proprietà dell'assegnataria che ne potrà disporre liberamente.

Per tutte le macchine e le apparecchiature in dotazione al servizio, l'aggiudicatario dovrà tenere traccia degli interventi di manutenzione in modo da poterli visionare a richiesta.

Ogni manutenzione andrà realizzata con la massima professionalità e celerità, in fasce orarie consone a garantire sempre la continuità dei servizi e la vita della struttura.

Gli interventi dovranno essere realizzati da Ditta specializzata a mezzo tecnici qualificati.

3.7 Stoviglie, pentolame e utensileria

Asp procede alla fornitura delle stoviglie necessarie (piatti, bicchieri, posate, tazze, coppette ecc) per la fruizione dei pasti nel Centro Residenziale e nell'attiguo Centro Semiresidenziale "La Cava".

L'aggiudicatario dovrà reintegrare a proprie spese le stoviglie che dovessero venire a mancare nel periodo di vigenza contrattuale.

L'aggiudicatario si dovrà inoltre occupare di fornire tutte le ulteriori stoviglie, il pentolame e gli utensili vari, necessari per la preparazione, distribuzione degli alimenti e la perfetta erogazione del servizio, questi debbono essere a norma di legge prevista per il contatto con gli alimenti.

3.8 Riconsegna dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza dell'aggiudicatario, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario stesso si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi di proprietà di ASP.

ASP si impegna a riacquistare per il loro valore residuo ancora da ammortizzare le attrezzature sostituite a spese dell'aggiudicatario nel caso queste non fossero state completamente ammortizzate.

All'atto della riconsegna verrà redatto alla presenza delle parti il relativo verbale.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato non derivanti dal normale deperimento dell'uso, questi saranno a totale carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente entro 15 giorni lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Azienda provvederà ai ripristini, o ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'aggiudicatario stesso, addebitando l'importo delle spese sostenute maggiorate del 20% a titolo di indennizzo.

Eventuali carenze riscontrate rispetto alle risultanze del verbale di consegna iniziale, formeranno oggetto di valutazione economica in contraddittorio e i relativi importi saranno addebitati all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, una copia

delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, presso l'ASP.

Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo all'ASP provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ART. 4 - DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PRESSO CENTRO DI PRODUZIONE DELL'ASSEGNETARIO O PRESSO CUCINE DI ASP CON CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO NEI CENTRI DIURNI.

4.1 Servizio di ristorazione

Il servizio consiste nella produzione di:

pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta o una verdura cruda), pane o grissini, acqua (naturale o gassata), vino (bianco trebbiano o rosso lambrusco) o birra, frutta fresca o frutta cotta/frutta sciroppata, caffè d'orzo o caffè.

Per quanto riguarda la scelta del vino la ditta potrà fornire tipologie diverse da quanto specificato sopra solo in accordo con ASP.

Per le quantità si rimanda alle specifiche indicate nell'allegato b) "Grammature"

4.2 Produzione pasti, diete speciali e forniture extra

MENU

L'aggiudicatario dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

I menu proposti ogni giorno per il pranzo devono prevedere una possibilità di scelta fra:

- 2 primi del giorno oltre a 2 alternative fisse sempre ordinabili (pasta/riso/ in bianco – pasta /riso con pomodoro);
- 2 secondi del giorno di cui uno morbido oltre a 1 piatto freddo (formaggio– salume);
- 3 contorni; verdura cruda, verdura cotta, purè di patate/ purè di verdure;
- frutta fresca di stagione o cotta o sciroppata.

La ditta aggiudicataria nella composizione dei menu dovrà inserire di minima i piatti contenuti nell'Allegato a) "Piatti per area anziani, disabili e minori"; i menu dovranno essere articolati su

minimo quattro settimane e seguiranno le stagionalità (autunno/inverno - primavera/estate), sarà pertanto necessaria una sostanziale rivisitazione al cambio di stagione. Si richiede inoltre che anche al termine delle 4 o più settimane di menu questo sia rivisto proponendo variazioni anche non contenute nell'allegato a) in quanto ritenuti migliorativi, ciò nell'intento di rendere sempre più varia ed appetibile la proposta alimentare.

L'affidataria dovrà predisporre con adeguato anticipo il menù del periodo successivo inserendo le eventuali variazioni come sopra concepite, per ottenere autorizzazione dal committente.

Il menu dovrà essere formulato senza nomi di fantasia che impediscano la comprensione degli alimenti indicati nel menu stesso.

Si precisa inoltre quanto segue:

- il vino viene consumato, come media complessiva su tutti i CD, da circa il 25% degli ospiti, vi sono variazioni tra un centro e l'altro;
- il brodo di carne andrà realizzato esclusivamente con manzo, gallina e/o pollo non sono ammessi preparati già pronti per la composizione del brodo;
- i contorni di verdura cotta potranno essere confezionati attraverso l'impiego di prodotti freschi di stagione o surgelati;
- quale condimento per le cotture andrà privilegiato l'impiego di olio extravergine di oliva, mentre a crudo andrà utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva, le frittiture dovranno essere realizzate con impiego di olio di arachidi;
- i pasti andranno cucinati seguendo quanto più possibile la tradizione del territorio;
- la frutta fresca deve essere lavata;
- deve essere prevista, su richiesta del personale e con menu da concordare, la possibilità di sostituire il pranzo con un pasto freddo da asporto in caso di attività esterne alla struttura come uscite e gite;
- l'assegnataria dovrà inoltre dotare le sale pranzo di: parmigiano reggiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, aceto, sale e zucchero (semolato, di canna e dolcificante) per eventuali correzioni da realizzarsi al momento dell'assunzione del pasto.

I menu presentati non possono essere modificati da parte dell'aggiudicatario, se non previa comunicazione e in via del tutto eccezionale e temporanea, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità di reperimento di taluni alimenti formalmente documentata;
- guasto di uno o più impianti di produzione o conservazione alimenti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, interruzioni delle forniture di utenze, o calamità naturali;

Potranno essere richiesti anche menu legati a particolari condizioni culturali o religiose con la stessa variabilità del menu ordinario.

È facoltà di Asp, a seguito di istanze provenienti dall'utenza, richiedere all'aggiudicatario di

modificare i menù, con piatti equivalenti e aventi le stesse caratteristiche, senza variazioni di prezzo. Per tutte le variazioni che non abbiano carattere temporaneo, l'aggiudicatario deve acquisire il parere di conformità espresso dal SIAN.

ASP, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

ORARIO DEI PASTI E DIETE

I pasti andranno consegnati dalle 11.20 alle ore 11.45 ai servizi indicati alla lettera C, dal lunedì al venerdì esclusi i giorni festivi infrasettimanali di chiusura. Andranno comunque rispettate le due ore massime previste dalla preparazione alla distribuzione (il pranzo viene distribuito alle ore 12.00).

I servizi possono, a fronte di specifica richiesta medica, per particolari condizioni patologiche a lungo termine o transitorie, ordinare diete speciali all'aggiudicataria. Tali diete verranno elaborate da una dietista incaricata dalla ditta aggiudicataria e fornite entro 48/72 ore massime dalla richiesta. Tali diete andranno confezionate in monoporzione all'interno di appositi contenitori contrassegnati con nominativo dell'ospite e garantendo comunque la catena del caldo e del freddo.

Le diete speciali o legate a particolari condizioni di cui sopra, saranno fornite in alternativa al pasto classico, all'interno del prezzo di assegnazione della giornata alimentare, senza pertanto alcun onere aggiuntivo per ASP.

Per gli ospiti con problemi di deglutizione è necessario fornire pasti cremosi anche liofilizzati. Si precisa che attualmente il numero dei pasti cremosi è inferiore al 10% del totale dei pasti forniti.

FORNITURE EXTRA

Per quanto concerne le forniture extra senza ulteriori costi a carico di ASP, si richiede la preparazione di una torta decorata per il festeggiamento dei compleanni in ogni servizio, una volta al mese, con bibite per tutti gli ospiti in giornata da concordate con ASP.

BEVANDE

Per la fruizione del pasto è necessario fornire acqua naturale o gassata, in bottigliette in plastica/compostabili da ½ litro, ogni giorno, in numero adeguato agli ospiti presenti e nella misura indicativa di 1 litro.

4.3 Caratteristiche e modalità di esecuzione delle attività

PRENOTAZIONE

La prenotazione dei pasti deve essere effettuata attraverso un sistema informatizzato fornito dall'aggiudicatario. I menu verranno forniti con anticipo adeguato affinché il personale di ASP possa

contattare le famiglie ed effettuare di comune accordo le scelte. La successiva prenotazione deve avvenire con un anticipo congruo idoneo alla prenotazione delle materie prime.

Il personale del centro può richiedere, comunicandolo tempestivamente al centro di produzione, non oltre le ore 9.00 del giorno interessato:

- la sospensione pasti per un giorno;
- la sospensione temporanea di pasti in caso di ferie, ricoveri, ecc. o sospensioni definitive;
- la riattivazione del servizio sospeso per le cause di cui al precedente punto;
 - eventuali variazioni nel menù derivanti dalla necessità sopravvenuta di diete individuali per ragioni di salute;
- l'attivazione di un nuovo pasto in corso di settimana.

CENTRO DI PRODUZIONE E TRASPORTO

Il centro produttivo principale dei pasti per questo servizio dovrà risultare adeguatamente stimato per la fornitura in oggetto e per capacità produttiva. Dovrà inoltre dovrà possedere tutti i requisiti necessari, nessuno escluso, previsti dalla legge per poter produrre e confezionare “pasti in asporto” in multiporzione e monoporzione per diete.

L'assegnatario a garanzia della continuità del servizio, nel caso di guasti, di interruzione nell'erogazione delle utenze, di momentanea inagibilità dei locali, dovrà prevedere un centro produttivo di riserva anch'esso adeguatamente stimato per la fornitura in oggetto con adeguata capacità produttiva, in possesso di tutti i requisiti necessari, nessuno escluso, previsti dalla legge per poter produrre e confezionare “pasti in asporto” in multiporzione e monoporzione per diete, capace di fronteggiare le emergenze.

I pasti dovranno giungere ai Centri Diurni in condizioni organolettiche ottimali, ad una temperatura superiore ai 60/65 °C per i piatti caldi ed inferiore a 4 °C per i piatti freddi, entro il tempo massimo di due ore intercorrente tra preparazione e somministrazione. In ogni caso dovranno essere rispettate tutte le norme vigenti in materia come già richiamate in precedenza.

I mezzi impiegati per il trasporto dovranno essere idonei ed in numero adeguato affinché i pasti raggiungano i Centri Diurni entro gli orari indicati, essere adibiti esclusivamente al trasporto di generi alimentari e essere pienamente conformi alla normativa di legge in materia di trasporto di prodotti alimentari. ASP, tramite i propri addetti potrà verificare in qualsiasi momento, la pulizia e l'igiene dei mezzi di trasporto, richiedere le schede di sanificazione dei mezzi e segnalare eventuali problematiche riscontrate all'operatore economico stesso e/o al SIAN per i seguiti di competenza.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, la ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna degli stessi presso i singoli centri di fruizione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

Spetterà all'Assegnataria dotarsi di ogni eventuale nulla osta e/o permesso che dovesse risultare

necessario all'espletamento del servizio, stante la vigente normativa e disporre di un parco automezzi in grado di garantire, lo svolgimento del servizio anche in caso di eventuali guasti ai mezzi abitualmente utilizzati.

Gli automezzi impiegati dovranno essere preferibilmente a basso impatto ambientale e comunque pienamente in regola con le norme europee relative alle emissioni in atmosfera.

ATTIVITÀ

Per la realizzazione del servizio l'assegnataria dovrà garantire:

- che tutti i prodotti alimentari necessari per la produzione dei pasti, possiedano almeno le caratteristiche merceologiche minime indicate per macro-famiglie relativamente ai prodotti alimentari più significativi come da Tabelle merceologiche Allegato c);
- che ogni pasto sia confezionato nel rispetto delle indicazioni contenute in capitolato;
- che ogni pasto sia confezionato nel rispetto delle grammature di cui all'Allegato b);
- la fornitura dei carrelli termici porta vivande e relative vasche di contenimento in acciaio inox, da lasciare presso ogni centro diurno, oltre che contenitori isotermeici in numero adeguato per l'assolvimento del servizio;

I pasti andranno confezionati in multiporzione, essere contenuti in idonee vasche di acciaio con coperchio a tenuta ermetica munite di guarnizioni, atte all'inserimento in "contenitori isotermeici", realizzati questi ultimi con tecniche e materiali capaci di garantire sino alla consegna le temperature di sicurezza previste per legge.

Il personale dei Centri Diurni al ricevimento dei contenitori isotermeici, provvederà al trasferimento delle vasche in acciaio e dei contenitori per diete all'interno dei carrelli termici preriscaldati.

Su ciascun contenitore dovrà essere apposta etichetta riportante la data di preparazione e confezionamento, il numero di porzioni contenute, il nome del Centro Diurno cui il contenitore è destinato.

Le diete speciali dovranno invece essere contenute in idonee confezioni monouso, da riporsi all'interno dei contenitori isotermeici, sui contenitori delle diete andrà apposta etichetta riportante, oltre quanto già indicato sopra, anche il nome degli utenti cui sono destinate e la tipologia di dieta contenuta.

Pane, grissini e frutta, adeguatamente separati, andranno posti in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Sarà esclusivo onere dell'assegnataria fornire i contenitori isotermeici le vasche di contenimento dei pasti in acciaio inox ed i carrelli termici scaldavivande.

La manutenzione sia ordinaria che straordinaria dei carrelli graverà esclusivamente sull'assegnataria. I contenitori isotermeici e le vasche di acciaio andranno ritirati il giorno successivo a ciascuna consegna. Per le vasche, qualora richiesto, verrà effettuato solo un lavaggio sommario di sgrossatura a cura degli operatori del Centro Diurno, mentre sarà cura e responsabilità dell'assegnataria provvedere al lavaggio

completo con sanificazione delle vasche e dei contenitori isotermeici impiegati.

I contenitori isotermeici andranno sostituiti ogni qual volta non siano idonei a garantire il corretto isolamento ed igiene del trasporto.

Sarà facoltà dell'appaltatore richiedere modifiche, anche significative dell'orario dei pasti.

L'assegnataria all'attivazione dell'appalto dovrà inoltre farsi carico:

- di redigere Documento di "Autocontrollo haccp" da rassegnare ad ASP prima dell'inizio del contratto, contenete le modalità operative alle quali ogni addetto dovrà attenersi nella realizzazione del servizio;
- di consegnare le schede di conformità dei carrelli scaldavivande forniti;
- di presentare elenco dettagliato dei veicoli che verranno impiegati, con indicazione del modello e della targa di ciascuno.

L'assegnataria nel corso della vigenza contrattuale dovrà anche farsi carico:

- della manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli termici allocati presso i Centri Diurni, all'occorrenza della sostituzione dei contenitori isotermeici e di tutti i costi inerenti i mezzi di trasporto che verranno impiegati;
- dell'onere per l'effettuazione di esami di laboratorio, nel rispetto di quanto previsto dal piano di autocontrollo e comunque con cadenza almeno semestrale, a mezzo prelievi ad opera di Istituto accreditato, con campionamento dei pasti prodotti, dei piani di lavoro e delle attrezzature, onde poter dimostrare che i prodotti e le modalità operative applicate ed illustrate nel piano di autocontrollo sono idonei e conformi a quanto disposto dalla vigente normativa in materia.

ART. 5 – DEFINIZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE PASTI PRESSO CENTRO DI PRODUZIONE DELL'ASSEGNATARIO O PRESSO LE CUCINE DI ASP CON CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PRESSO I SERVIZI EDUCATIVI SITUATI AL VILLAGGIO "ERMANN DOSETTI".

5.1 Servizio di ristorazione

Descrizione del servizio:

- pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta.

Per le quantità si rimanda alle specifiche indicate nell'allegato b) "Grammature".

5.2 Fornitura dei pasti e delle diete speciali

MENU

L'aggiudicatario dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

I menu proposti ogni giorno per il pranzo devono prevedere una possibilità di scelta fra:

- 2 primi del giorno oltre a 3 alternative fisse sempre ordinabili (minestrina in brodo di carne – pasta/riso in bianco – pasta /riso con pomodoro);
- 2 secondi del giorno di cui uno morbido oltre a 3 alternative fisse sempre ordinabili (pollo ai ferri - hamburger di carne - formaggio tenero come ricotta, stracchino, mozzarella);
- 2 contorni del giorno con una verdura cruda e una cotta oltre 3 alternative fisse sempre ordinabili come: insalata mista di stagione/pomodori, purè di patate e patate lesse;
- frutta fresca di stagione o cotta o sciroppata o dolce
- pane all'olio o integrale in porzioni singole.

La ditta aggiudicataria nella composizione dei menu dovrà inserire di minima i piatti contenuti nell'allegato a) "Piatti per area anziani, disabili e minori"; i menu dovranno essere articolati su minimo quattro settimane e seguiranno le stagionalità (autunno/inverno - primavera/estate), sarà pertanto necessaria una sostanziale rivisitazione al cambio di stagione. Si richiede inoltre che anche al termine delle 4 o più settimane di menu questo sia rivisto proponendo variazioni anche non contenute nell'allegato a) in quanto ritenuti migliorativi, ciò nell'intento di rendere sempre più varia ed appetibile la proposta alimentare.

L'affidataria dovrà predisporre con adeguato anticipo il menu del periodo successivo inserendo le eventuali variazioni come sopra concepite, per ottenere autorizzazione dal committente.

Il menu, oltre ad essere articolato di minima su 4 settimane, prevede una versione legata al periodo stagionale estivo (periodo: da aprile a settembre) ed una invernale (periodo: da ottobre a marzo) o ulteriormente frazionato, formulato senza nomi di fantasia che impediscono la comprensione degli alimenti indicati nel menu stesso.

Si precisa inoltre quanto segue:

- il brodo di carne andrà realizzato con manzo, gallina e/o pollo oppure con preparati già pronti per la composizione del brodo di carne o vegetale;
- i contorni di verdura cotta potranno essere confezionati attraverso l'impiego di prodotti freschi di stagione o surgelati;
- sarà concesso anche il moderato impiego di omogeneizzati di carne, pesce e frutta in alternativa ai piatti del giorno omogeneizzati;
- quale condimento per le cotture andrà privilegiato l'impiego di olio extravergine di oliva, mentre a crudo andrà utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva, le frittiture dovranno essere realizzate con impiego di olio di arachidi;
- i pasti andranno cucinati seguendo quanto più possibile la tradizione del territorio;

- la frutta fresca deve essere lavata;
- deve essere prevista, su richiesta del personale e con menu da concordare, la possibilità di sostituire il pranzo con un pasto freddo da asporto in caso di attività esterne alla struttura come uscite e gite.

I menu presentati non possono essere modificati da parte dell'aggiudicatario, se non previa comunicazione e in via del tutto eccezionale e temporanea, qualora ricorrano le seguenti situazioni:

- impossibilità di reperimento di taluni alimenti;
- guasto di uno o più impianti di produzione o conservazione alimenti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, interruzioni delle forniture di utenze, o calamità naturali;

Potranno essere richiesti anche menu legati a particolari condizioni culturali o religiose con la stessa variabilità del menu ordinario.

È facoltà di ASP, a seguito di istanze provenienti dall'utenza o dai familiari, richiedere all'aggiudicatario di modificare i menu, con piatti equivalenti e aventi le stesse caratteristiche, senza variazioni di prezzo.

Per tutte le variazioni che non abbiano carattere temporaneo, l'aggiudicatario deve acquisire il parere di conformità espresso dal SIAN.

ASP, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

ORARIO DEI PASTI E DIETE

I pranzi andranno consegnati alle ore 12.30 presso ogni struttura del Villaggio "Dossetti" dal lunedì al sabato nelle tre Comunità Educative Residenziali (Secondo Tempo, Il Tiglio e La Quercia), dal lunedì al venerdì (ad esclusione dei giorni festivi infra-settimanali e dei periodi di chiusura dei centri) nel Centro Multiservizi "Vasconi", nel Servizio familiare "il Portico" e nel Centro Educativo Pomeridiano "Iqbal Masih".

L'assegnataria dovrà inoltre fornire il Parmigiano Reggiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, aceto, sale e zucchero (semolato, di canna e dolcificante) per eventuali correzioni da realizzarsi al momento dell'assunzione dei pasti. Sarà inoltre possibile richiedere la fornitura di ketchup e maionese in monoporzione.

I servizi possono, a fronte di specifica richiesta medica, per particolari condizioni patologiche a lungo termine o transitorie, ordinare diete speciali all'aggiudicataria. Tali diete verranno elaborate da una dietista incaricata dalla ditta aggiudicataria e fornite entro 48/72 ore massime dalla richiesta. Tali diete andranno confezionate in monoporzione all'interno di appositi contenitori contrassegnati con nominativo dell'ospite e garantendo comunque la catena del caldo e del freddo.

Le diete speciali o legate a particolari condizioni di cui sopra, saranno fornite in alternativa al pasto

classico, all'interno del prezzo di assegnazione di un pasto normale secondo il numero di portate che saranno previste, senza pertanto alcun onere aggiuntivo per ASP.

Per gli ospiti con problemi di deglutizione è necessario fornire pasti cremosi o tritati.

5.3 Caratteristiche e modalità di esecuzione delle attività

PRENOTAZIONE

La prenotazione dei pasti deve essere effettuata attraverso un sistema informatizzato fornito dall'aggiudicatario.

La prenotazione per ogni struttura avviene con un anticipo congruo idoneo alla prenotazione delle materie prime. Eventuali variazioni circa il numero e la composizione dei pasti richiesti, possono essere effettuate giornalmente dal personale di ASP, entro le ore 9,30 del giorno stesso.

I pasti dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria, in base al numero di piatti giornalmente comunicati dal personale di ASP, calcolando le quantità relative sulla base delle grammature previste e secondo i menu definiti.

Sarà cura del personale di ASP dare indicazioni su eventuali variazioni legate a temporanee condizioni di salute degli ospiti.

CENTRO DI PRODUZIONE E TRASPORTO

Il centro produttivo principale dei pasti per questo servizio dovrà risultare adeguatamente stimato per la fornitura in oggetto e per capacità produttiva. Dovrà inoltre possedere tutti i requisiti necessari, nessuno escluso, previsti dalla legge per poter produrre e confezionare "pasti in asporto" in multiporzione e monoporzione per diete.

L'assegnatario a garanzia della continuità del servizio, nel caso di guasti, di interruzione nell'erogazione delle utenze, di momentanea inagibilità dei locali, dovrà prevedere un centro produttivo di riserva anch'esso adeguatamente stimato per la fornitura in oggetto con adeguata capacità produttiva, in possesso di tutti i requisiti necessari, nessuno escluso, previsti dalla legge per poter produrre e confezionare "pasti in asporto" in multiporzione e monoporzione per diete, capace di fronteggiare le emergenze.

I pasti dovranno giungere ai Servizi Educativi in condizioni organolettiche ottimali, ad una temperatura superiore ai 60/65 °C per i piatti caldi ed inferiore a 4 °C per i piatti freddi, entro il tempo massimo di due ore intercorrente tra preparazione e somministrazione. In ogni caso dovranno essere rispettate tutte le norme vigenti in materia come già richiamate in precedenza.

I mezzi impiegati per il trasporto dovranno essere idonei ed in numero adeguato affinché i pasti raggiungano i Servizi Educativi entro gli orari indicati, essere adibiti esclusivamente al trasporto di generi alimentari e essere pienamente conformi alla normativa di legge in materia di trasporto di

prodotti alimentari. ASP, tramite i propri addetti potrà verificare in qualsiasi momento, la pulizia e l'igiene dei mezzi di trasporto, richiedere le schede di sanificazione dei mezzi e segnalare eventuali problematiche riscontrate all'operatore economico stesso e/o al SIAN per i seguiti di competenza.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, la ditta aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto per la consegna degli stessi presso i singoli centri di fruizione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

Spetterà all'Assegnataria dotarsi di ogni eventuale nulla osta e/o permesso che dovesse risultare necessario all'espletamento del servizio, stante la vigente normativa e disporre di un parco automezzi in grado di garantire, lo svolgimento del servizio anche in caso di eventuali guasti ai mezzi abitualmente utilizzati.

Gli automezzi impiegati dovranno essere preferibilmente a basso impatto ambientale e comunque pienamente in regola con le norme europee relative alle emissioni in atmosfera.

ATTIVITÀ

Sarà facoltà dell'appaltatore richiedere modifiche, anche significative dell'orario dei pasti.

Per la realizzazione del servizio l'assegnataria dovrà farsi carico, all'interno del costo dei pasti forniti anche di tutte le attrezzature necessarie per garantire che il trasporto dei pasti sia effettuato in modo da giungere presso i singoli servizi all'interno del Villaggio "Dossetti" in condizioni organolettiche ottimali, ad una temperatura superiore ai 60/65 °C per i piatti caldi ed inferiore a 4 °C per i piatti freddi, entro il tempo massimo di due ore intercorrente tra preparazione e somministrazione prevista intorno alle ore 13.00. In ogni caso dovranno essere rispettate tutte le norme vigenti in materia come già precedentemente richiamati.

L'aggiudicatario si impegna a fornire ai servizi idonei contenitori per il mantenimento della catena del caldo per i pasti consumati dopo l'orario previsto e non oltre le ore 14.00.

ART. 6 – CAMPIONATURA CIBI SOMMINISTRATI

L'appaltatore deve garantire la campionatura dei cibi somministrati, con prelievo giornaliero di una porzione degli stessi, da riporre in sacchetti sterili in frigorifero per almeno le 72 ore successive al consumo. Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi. Il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4° C in contenitori ermeticamente chiusi. Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto e lotto di produzione delle materie prime.

Tali campioni sono utilizzati in caso di reclamo.

ART. 7 - MONITORAGGIO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e relativi allegati.

L'aggiudicatario è tenuto anche a fornire, su richiesta di ASP, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento delle derrate in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di effettuare campionature sulle materie prime o sui prodotti finiti, anche su richiesta o indicazione di Asp. Tali campionature dovranno essere effettuate almeno tre volte all'anno per analisi merceologiche, chimico – fisiche e microbiologiche, presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare a fine anno tali risultati all'ASP. Ogni onere connesso è a carico della ditta aggiudicataria.

L'aggiudicatario deve inoltre provvedere alla redazione di tutta la documentazione prevista per gli operatori del settore alimentare:

- Procedura di rintracciabilità e relativa documentazione ai sensi del Reg. CE 178/02 e s.m.i e nel rispetto delle linee guida Accordo Stato Regioni del 28 luglio 2005;
- Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. specifico per le attività svolte dalla ditta.

L'aggiudicatario deve provvedere agli aggiornamenti periodici previsti della documentazione.

Nei centri di produzione inseriti all'interno dei servizi di ASP devono essere presenti tutti i documenti necessari, relativi al personale e al processo produttivo, da esibire in caso di controlli delle autorità preposte.

ART. 8 - CONTROLLI DA PARTE DI ASP

ASP pone in essere tutte le attività di verifica e di controllo sul corretto svolgimento del servizio dell'aggiudicatario rispetto a quanto previsto nel contratto.

In qualsiasi momento, senza alcuna necessità di preavviso, Asp, anche tramite soggetti esterni, avrà facoltà di procedere alle verifiche e alle ispezioni che riterrà opportune per accertare la regolare esecuzione del servizio.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'aggiudicatario fornirà al personale di ASP, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

In particolare, i controlli possono essere: controlli a vista del servizio, controlli di congruità delle

procedure adottate rispetto al piano HACCP, controlli analitici di laboratorio, controlli di degustazione che riguardano le qualità organolettiche del cibo.

A titolo puramente esemplificativo i controlli possono riguardare: le modalità di conduzione del servizio, le caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate dall'aggiudicatario, l'igiene del personale addetto e dei locali, le grammature dei pasti, il rispetto delle temperature degli alimenti, la qualità delle derrate impiegate, lo stato dei locali. In caso di segnalazione la ditta si deve fare carico di risolvere il problema rilevato.

Gli alimenti potranno essere soggetti in ogni momento a controlli da parte di ASP, che potrà sottoporli ad analisi presso laboratori pubblici autorizzati, a spese dell'appaltatore.

Asp, a seguito dei controlli di cui sopra, notificherà alla ditta eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro il tempo fissato (indicativamente una settimana), con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni giustificative, che possano far modificare le prescrizioni.

In caso di contestazioni saranno applicate le penalità di seguito specificate nel presente capitolato.

Il principale controllo è esercitato dai Servizi di igiene degli alimenti (SIAN) delle AUSL territoriali, ma eventualmente anche dal Servizio igiene pubblica sempre dell'ASL, piuttosto che dai carabinieri del NAS, ecc.

L'aggiudicatario deve dare comunicazione ad Asp dei controlli eseguiti e fornire copia dei verbali dei controlli ispettivi.

ART. 9 – INIZIATIVE VERSO L'UTENZA

L'aggiudicatario organizza un evento all'anno volto al coinvolgimento dell'utenza e dei famigliari e alla conoscenza del servizio ristorazione offerto agli ospiti. Le tematiche, a titolo esemplificativo e non esaustivo, possono comprendere di criteri di costruzione dei menù destinati alle comunità personalizzati per tipologia di utenza, il processo produttivo, la visita ai luoghi di produzione, il controllo della filiera delle materie prime, i principi della corretta alimentazione.

ART. 10 - FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

L'Azienda si riserva di richiedere all'appaltatore la fornitura di derrate alimentari complementariamente connessa alla gestione del servizio di ristorazione, in quanto ne rappresenta un'opportunità in termini di modalità alternativa di erogazione del pasto, non programmabile ma dettata da esigenze contingenti di tipo progettuale o esigenziale laddove la prestazione del servizio di erogazione del pasto non costituisca la risposta al bisogno individuato dall'Azienda.

In tale caso, l'appaltatore si impegna a fornire derrate alimentari conformi all'offerta formulata in sede di gara con riferimento ai prodotti impiegati nell'esecuzione del servizio di ristorazione o secondo le

specifiche tecniche appositamente indicate dalla stazione appaltante.

Le modalità e le tempistiche di fornitura verranno concordate tra le parti.

Il corrispettivo sarà definito sulla base di prezzi unitari indicati dall'appaltatore e accettati dalla stazione appaltante previa indagine di mercato volta a verificarne la congruità e la concorrenzialità.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato in base alle disposizioni di cui al successivo articolo 33 in quanto compatibili.

Ai fini dell'esercizio di tale facoltà, si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lettera a) del d.lgs. 36/2023, tenuto conto dei commi 5 e 6 del medesimo articolo.

ART. 11 - DURATA DEL CONTRATTO

Ferma restando l'eventuale esecuzione anticipata di cui all'art. 17, comma 8, del Codice, la durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 36 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'Azienda si riserva di affidare servizi analoghi, ai sensi dell'art. 76, comma 6, del D.Lgs. 36/2023, entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale per la durata di 25 mesi.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ART. 12 - VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO DEI BENI

L'Azienda effettuerà la consegna in comodato d'uso gratuito delle proprie cucine, terminali, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano. La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature, l'utenzieria presenti in detti locali di proprietà dell'Azienda stessa. L'Azienda provvederà in contraddittorio con l'appaltatore a redigere l'inventario delle attrezzature degli utensili e di quanto presente nelle strutture concesse in comodato. L'inventario sarà parte integrante dei documenti contrattuali. All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati in comodato d'uso gratuito. Al momento della presa in consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utenzieria presenti presso i locali, (fatta eccezione di quelli dichiarati non in uso) sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo. Durante il periodo di gestione l'appaltatore si impegna a mantenere in buono

stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Azienda.

ART. 13 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

I locali consegnati all'appaltatore devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'appaltatore non potrà adibire o utilizzare i locali messi a sua disposizione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Azienda. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso dell'Azienda. All'interno dei locali e degli spazi oggetto dell'appalto l'appaltatore non potrà per alcun motivo utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e l'Azienda potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

ART. 14 - INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna e nell'inventario dei beni. Tali beni devono essere consegnati all'Azienda in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica, le spese per il ripristino saranno addebitate interamente all'appaltatore attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto dell'ente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

ART. 15 - ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE ASSENTE

I servizi oggetto del presente capitolato devono essere svolti direttamente dall'appaltatore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il personale deve essere quello comunicato ad avvio appalto dall'appaltatore in coerenza con

l'offerta tecnica formulata. L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti deve rimanere costante per tutta la durata contrattuale per numero, per qualifica e per mansioni, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. In ogni caso eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato devono essere necessariamente approvate dall'Azienda. In mancanza di tale approvazione formale l'appaltatore non potrà effettuare alcuna variazione.

L'appaltatore:

- nel caso in cui il personale messo a disposizione dovesse risultare insufficiente è obbligato a integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Azienda;
- in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale in modo da mantenere costante il monte ore indicato in sede di avvio appalto.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC). L'appaltatore deve impiegare proprio personale, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

ART. 16 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'appaltatore deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. n. 11 del 24 giugno 2003 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria" (BUR n. 89 del 24 giugno 2003), come modificata dalla Legge regionale dell'Emilia- Romagna N.14/2018 e s.m.i., dalla Determinazione della Direzione Sanità della Regione Emilia- Romagna N° 16963 del 29/12/2011 "Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale" e dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 3642 del 16/03/2018 "Approvazione delle 'Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine'" (o norme equivalenti nel caso di personale formato in regioni diverse dalla regione Emilia-Romagna). L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso le cucine in cui tale personale opera. Inoltre, ogni anno dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere. Il programma di formazione, e gli aggiornamenti eseguiti dal personale e l'elenco dei partecipanti dovrà essere trasmesso all'Azienda. Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto. Le modalità, la tempistica e

il luogo di svolgimento di tali corsi e incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'Azienda che vi potrà decidere di partecipare con propri incaricati. L'appaltatore in ogni caso deve garantire che, nell'ambito delle attività di formazione del personale, in relazione alle diverse mansioni svolte e in relazione al proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: preparazione dei menù base; preparazione di diete speciali; preparazione di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici...; tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale; procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Inoltre, gli addetti alla cucina della sala mensa dovranno essere formati circa la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi da servire anche per prevenire gli sprechi alimentari.

ART. 17 - MANUTENZIONI ORDINARIE

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali concessi in comodato d'uso gratuito dalla amministrazione contraente all'appaltatore comprendono interventi di rinnovamento, riparazione e sostituzione delle finiture dei locali (ad es. la sostituzione o riparazione di zanzariere, di mattonelle danneggiate, intonaci scrostati o tinteggi)

Inoltre le manutenzioni ordinarie comprendono anche gli interventi necessari ad integrare o a mantenere in efficienza gli elementi terminali degli impianti anche tecnologici (ad es., le cappe aspiranti, addolcitori dedicati) concessi in comodato d'uso o installati dal Fornitore medesimo, nonché tutte le attrezzature, gli elettrodomestici e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto mediante il ricorso a prestazioni di servizio, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

L'appaltatore dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie secondo quanto previsto nella Relazione presentata in sede di offerta tecnica ad avvio appalto. Entro 60 giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio, l'appaltatore deve inviare all'Azienda il piano delle manutenzioni con indicata la ragione sociale dei sub-affidatari e dei subappaltatori eventualmente individuati per l'esecuzione delle manutenzioni di macchinari e di attrezzature, compresi gli interventi di pronto intervento da eseguire con tempestività in caso di guasti. In caso di guasti, l'appaltatore, a propria cura e spese ed entro il termine di 24 ore dal verificarsi del guasto, deve provvedere a richiedere l'intervento del personale dei sub-contraenti o dei subappaltatori individuati in grado di eseguire la manutenzione necessaria. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi l'appaltatore. A fianco di ciascun intervento eseguito dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore. Tali registri dovranno essere depositati presso le cucine utilizzate dall'appaltatore e disponibili per la consultazione da parte del personale incaricato dalla amministrazione contraente, per l'esecuzione delle verifiche e ai controlli, nonché dalle Autorità

ed Organismi deputati alla vigilanza.

ART. 18 - MANUTENZIONI STRAORDINARIE

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature sono a carico dell'appaltatore. Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi, elettrodomestici, macchinari e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e per gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei medesimi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare la regolare e corretta esecuzione del servizio. L'Azienda si riserva di controllare in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi concessi in comodato d'uso.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione straordinaria devono essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi l'appaltatore. A fianco di ciascun intervento eseguito dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore. Tali registri dovranno essere depositati presso le cucine utilizzate dall'appaltatore e disponibili per la consultazione da parte del personale incaricato dalla amministrazione contraente, per l'esecuzione delle verifiche e ai controlli, nonché dalle Autorità ed Organismi deputati alla vigilanza.

L'Azienda si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora l'appaltatore nel corso di esecuzione del contratto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Azienda, che si riserva di eseguire in proprio gli interventi. Tali interventi potranno, inoltre, essere effettuati dall'appaltatore su specifica richiesta e previa autorizzazione dell'Azienda e fatto salvo il rimborso dei costi all'appaltatore. Se autorizzate, l'appaltatore dovrà consegnare le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

ART. 19 - RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE

Il servizio in oggetto è considerato, conformemente a quanto disposto dall'art. 32, comma 2, dell'allegato II.14, capo II, del d.lgs. 36/2023, di particolare importanza, indipendentemente

dall'importo, per ragioni sia attinenti alle prestazioni – che richiedono l'apporto di una pluralità di competenze – sia concernenti l'organizzazione interna alla stazione appaltante, in quanto impongono il coinvolgimento di un'unità organizzativa diversa da quella a cui afferiscono i soggetti che hanno curato l'affidamento.

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è il Dirigente dell'Area Risorse Umane e Finanziarie, dott. Teodoro Vetrugno. Al RUP sono attribuiti i compiti di cui all'allegato I.2 del d.lgs. 36/2023, a cui si fa rinvio.

L'esecuzione del contratto, pertanto, pur essendo diretta dal RUP, che controlla i livelli di qualità delle prestazioni, richiede l'assegnazione dei compiti e delle attività del direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), a soggetto diverso, individuato nella Dirigente *ad interim* dell'Area Servizi alla Persona, dott.ssa Nadia Manni.

Il DEC, fermo restando il rispetto delle disposizioni di servizio eventualmente impartite dal RUP, opera in autonomia in ordine al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile nell'esclusivo interesse all'efficiente e sollecita esecuzione del contratto.

La committenza, su proposta del DEC e sentito il RUP, nomina gli assistenti con funzioni di direttore operativo per svolgere i compiti e coadiuvare il DEC.

ART. 20 - GARANZIA DEFINITIVA

L'esecutore è obbligato a norma dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 a presentare una garanzia definitiva nella misura del 2% dell'importo contrattuale, sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente, con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023.

Se prestata nella forma della garanzia fideiussoria, la garanzia definitiva deve essere conforme allo schema-tipo di cui all'art. 117, comma 12, D.Lgs. 36/2023 approvato con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti con il Ministro dell'economia e delle finanze (in atto il D.M. del 16 settembre 2022, n. 193).

La garanzia definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle eventuali somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

L'azienda ha il diritto di valersi della garanzia definitiva nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni contrattuali nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della garanzia per procedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione del

contratto.

La garanzia è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione delle prestazioni, nel limite massimo dell'ottanta per cento dell'iniziale importo garantito secondo quanto stabilito all'art. 117, comma 8, D.Lgs. 36/2023. In particolare, lo svincolo avviene subordinatamente alla preventiva consegna da parte dell'appaltatore all'istituto garante di un certificato attestante l'avvenuta esecuzione delle prestazioni contrattuali. Tale documento è emesso periodicamente dal committente.

L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di conformità.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'esecutore e l'aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 21 - VERIFICHE IN SEDE DI ESECUZIONE CONTRATTUALE. CONTESTAZIONI

Relativamente alle contestazioni in corso di esecuzione, il RUP, prima di applicare le penali, procederà alla regolare contestazione scritta dell'inadempienza avverso la quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa. Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della Stazione Appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio alla ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra ditta, con costi a carico della parte inadempiente e immediata escussione della garanzia definitiva. Il pagamento della penale dovrà essere effettuato entro 15 (quindici) giorni dalla notifica o dalla ricezione della comunicazione di applicazione. Decorso tale termine la Stazione Appaltante si rivarrà trattenendo la penale sul corrispettivo della prima fattura utile con emissione di nota di credito, ovvero sulla garanzia definitiva. In tale ultimo caso la ditta è tenuta a ripristinare il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del suo utilizzo pena la risoluzione del contratto.

Tutte le penalità potranno essere tra loro cumulabili a seconda del tipo di inadempienza contestata. In ogni caso di inadempimento, o di mancato rispetto delle condizioni stabilite, la stazione appaltante invierà comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni, con richiesta di giustificazioni (che dovranno pervenire alla Stazione Appaltante entro 5 giorni dal ricevimento della contestazione) e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dalla stazione appaltante, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, si procederà all'applicazione delle penali.

Trattandosi di servizio con prestazioni continuative, sono previste verifiche di conformità in corso di esecuzione contrattuale, al fine di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni, con accertamenti progressivi di cadenza annuale, ritenuta adeguata alla complessità e all'entità del servizio.

Della data di effettuazione delle verifiche il DEC deve dare comunicazione all'esecutore affinché quest'ultimo possa intervenire in contraddittorio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, l'ente o i suoi incaricati effettuerà ugualmente i controlli e il Fornitore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Resta peraltro salva la facoltà di eseguire verifiche a sorpresa.

Gli organismi incaricati dalla singola amministrazione contraente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'ente per le quantità di campioni prelevati. L'appaltatore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata

L'attività di verifica viene attestata mediante la compilazione del verbale di verifica in corso di esecuzione che deve essere trasmesso al RUP.

Qualora sia ritenuto opportuno in sede di esecuzione contrattuale, il DEC - anche in collaborazione con il RUP - può impartire all'esecutore le disposizioni e le istruzioni necessarie tramite ordini di servizio, che devono riportare le motivazioni alla base dell'ordine. Tali ordini devono essere comunicati al RUP qualora il DEC non si avvalga della sua collaborazione in sede di predisposizione degli stessi. Gli ordini di servizio devono avere forma scritta e l'impresa affidataria deve restituire gli ordini stessi firmati per avvenuta conoscenza, fatte salve eventuali contestazioni. La trasmissione degli ordini di servizio, dei verbali, degli atti e delle comunicazioni tra Direttore dell'Esecuzione e imprese esecutrici, nonché le comunicazioni tra stazione appaltante, RUP e Direttore dell'Esecuzione, devono avvenire mediante PEC. Nel caso in cui pervengano formali contestazioni da parte degli utilizzatori in merito ai servizi forniti, il DEC dovrà verificare sul campo le criticità segnalate in eventuale contraddittorio, redigendo apposito verbale dei fatti constatati e prescrivendo all'appaltatore un termine per la presentazione di osservazioni e/o proposte di risoluzione di quanto riscontrato. In mancanza di riscontro, le risultanze riportate nel verbale si intenderanno accettate. Il verbale, le eventuali osservazioni conseguenti, eventuali proposte di penali e/o di risoluzione o recesso contrattuale, sono inviate dal DEC al RUP che provvederà per quanto di competenza anche con riferimento all'applicazione di penali e/o risoluzione/recesso contrattuale. Il DEC dovrà inoltre trasmettere tempestivamente al RUP apposita relazione nel caso in cui giungano alla sua attenzione formali segnalazioni da parte degli utilizzatori durante l'esecuzione del contratto.

Per tutto quanto qui non previsto, anche con riferimento alle contestazioni e riserve, alla valutazione delle variazioni contrattuali e alla verifica di conformità e relativa certificazione, si rinvia agli artt. 114 e 115 del d.lgs. 36/2023 nonchè all'allegato II.14, capo II, del decreto legislativo stesso.

ART. 22 - PENALI

Ai sensi dell'art. 126 del d.lgs. 36/2023, l'affidatario è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto e dell'esecuzione delle attività appaltate. Per ogni giorno naturale di ritardo rispetto ai tempi, non imputabile all'Amministrazione ovvero a forza maggiore o caso fortuito, è applicabile una penale tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, che ASP si riserva di determinare in relazione all'entità delle conseguenze sulla base di valutazioni attinenti alla tipologia e al numero di utenti coinvolti.

L'affidatario è responsabile anche per gli eventuali inadempimenti (totali o parziali) dovuti a soggetti terzi coinvolti dallo stesso nell'esecuzione dell'appalto.

Sono, inoltre, previste le seguenti penali che l'Azienda si riserva la facoltà di applicare in caso di inesatti adempimenti o inadempimenti diversi dal ritardo nell'esecuzione delle prestazioni oggetto di affidamento:

- a. consegna incompleta dei pasti: € 40,00 per ogni pasto mancante e € 25,00 per ogni pasto incompleto;
- b. utilizzazione di derrate alimentari non rispondenti per qualità merceologica e organolettica, per stato fisico, batteriologico alla tabella merceologica: € 500,00 per ogni mancata corrispondenza per verifica;
- c. etichettatura prodotti non conformi alla vigente normativa € 300,00;
- d. grammature inferiori a quanto richiesto: € 250,00, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- e. menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: € 200,00 per menù;
- f. mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto: € 1.000,00 per ogni mancato prelievo;
- g. anticipo nella consegna dei pasti rispetto a quanto fissato (superiore ai 10 minuti): € 250,00 (tolleranza 2 al mese)
- h. tossinfezione alimentare: da € 300,00 ad € 10.000,00 a seconda della gravità e numero dei soggetti coinvolti, fatte salve le responsabilità di legge dell'aggiudicatario;
- i. in caso di ritrovamento di corpi estranei, organici e inorganici nelle derrate € 750,00;
- j. mancata corrispondenza della temperatura stabilita per lo stoccaggio della materia prima o comunque prevista dalla vigente normativa all'atto della preparazione e trasporto del pasto: € 1.000,00 per ogni verifica;

- k. carenze igieniche rilevate o segnalate sia in fase di produzione che di distribuzione: €1.500,00 per ogni verifica;
- l. mancato approvvigionamento di scorte: € 2.000,00;
- m. mancato rispetto del piano pulizie e sanificazione: € 1.000,00
- n. mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P: € 1.000,00;
- o. non conformità nella raccolta dei rifiuti: € 800,00;
- p. mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale € 2.000,00;
- q. mancata sostituzione del personale assente: € 400,00 per ogni unità mancante per ogni giornata di mancata sostituzione;
- r. mancanze nel ripristino di attrezzature o sistemazioni di danni a locali, arredi e impianti: tra 400 e 4000 euro. In questo caso ASP provvederà in urgenza al ripristino delle condizioni ottimali addebitando l'importo all'aggiudicatario;
- s. ogni altra inosservanza del capitolato: da € 100,00 ad € 3.000,00 a seconda della gravità del comportamento.

L'Azienda potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'affidatario a qualsiasi titolo, ovvero avvalersi della garanzia senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'affidatario del servizio dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'affidatario del servizio prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Azienda a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

.

ART. 23 – SCIOPERO

Nel caso di proclamazione di sciopero della categoria dell'assegnataria, al fine di evitare l'interruzione di "servizio pubblico essenziale" erogato ai sensi della L. 146/90 dal committente, l'impresa dovrà segnalare al committente con comunicazione scritta, con anticipo di giorni cinque, la data effettiva dello sciopero e garantire le prestazioni minime ritenute essenziali dal committente che prevedono:

- nel Servizio A - Produzione pasti, preparazione colazioni e merende, oltre attività alberghiere correlate presso le cucine delle Case Residenza e Casa di Riposo erogazione dei pasti con menu unico e diete speciali, preparazione delle colazioni e delle merende, il lavaggio stoviglie di cucina, carrelli termici e teglie in essi contenute, pulizia e rassetto locali ed attrezzature di cucina e locale lavaggio (non il lavaggio stoviglie per

assunzione pasti in quanto potrà essere utilizzato materiale monouso con onere a carico dell'assegnataria);

- nel Servizio B - Produzione pasti e attività alberghiere correlate presso la cucina del Centro Socio Riabilitativo Residenziale "La Cava"

erogazione dei pasti con menu unico e diete speciali, il lavaggio stoviglie di cucina, carrelli termici e teglie in essi contenute, pulizia e rassetto locali ed attrezzature di cucina e locale lavaggio (non il lavaggio stoviglie per assunzione pasti in quanto potrà essere utilizzato materiale monouso con onere a carico dell'assegnataria);

nel Servizio C - Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario o presso le cucine di ASP con confezionamento e trasporto, presso i centri diurni per anziani

erogazione dei pasti con menu unico e diete speciali;

Nel Servizio D - Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario o presso le cucine di ASP con confezionamento e trasporto, presso i centri situati presso il Villaggio "Ermanno Dossetti"

erogazione dei pasti con menu unico e diete speciali.

Per menù unico si intende un menù privo di opzioni salvo quanto sotto precisato per i primi:

- pranzo: un primo (minestra in brodo o pasta al pomodoro), un secondo, una verdura cotta, frutta fresca, pane e bevande;
- cena: un primo (caffè latte o minestra in brodo), un secondo, verdura cotta, frutta cotta, pane e bevande.

Il committente tratterà congruo importo rapportato al minor servizio erogato.

Nel caso di proclamazione di sciopero della categoria del committente i Centri Diurni potrebbero essere parzialmente chiusi.

ART. 24 – PERSONALE OBBLIGHI GENERALI

Nell'espletamento dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà avvalersi, di proprio personale in numero sufficiente a garantire il regolare e ottimale espletamento dei servizi affidati.

Il personale deve essere in possesso dei seguenti requisiti: età non inferiore ai 18 anni, in possesso del titolo di studio necessario e dell'idoneità alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, capace di parlare la lingua italiana, oltre che in regola con tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio.

Il personale impiegato deve inoltre possedere un'adeguata professionalità, affidabilità, esperienza e formazione a svolgere le prestazioni richieste e deve essere a conoscenza dell'organizzazione e delle modalità di svolgimento del servizio

Come previsto dalla L. 123/2007, il personale dell'aggiudicatario deve essere munito di apposita tessera

di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, nonché il ruolo svolto.

Per il personale che entra in contatto con i servizi destinati ai minorenni gestiti da ASP l'aggiudicatario o il subappaltatore è tenuto a ottemperare all'art. 2 del D.lgs 39/2014, , che recita "Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.».

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) Pubblici Esercizi Ristorazione collettiva commercio Turismo oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

L'aggiudicatario è sottoposto a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali e prevenzione e sicurezza del lavoro e assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario dovrà applicare verso i propri dipendenti, o se costituito in forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

L'aggiudicatario si impegna a esibire, a semplice richiesta, le ricevute di pagamento di contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato per la realizzazione del servizio.

Su richiesta di Asp, l'aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, cui potrebbero seguire segnalazioni di irregolarità/inadempienze oltre a misure ulteriori.

ART. 25 – PERSONALE: FIGURE PROFESSIONALI

In particolare l'aggiudicatario è tenuto a dotarsi delle seguenti figure:

1) Responsabile del contratto

Mantiene i rapporti con la committenza e provvede a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza alle prescrizioni di legge e al capitolato.

2) Coordinatore/Responsabile del servizio

Gestisce il coordinamento operativo dei servizi, garantendo la massima collaborazione con i servizi di

Asp. Si occupa della pianificazione e controllo del servizio, della gestione del personale, della qualità del servizio, prendendo anche parte alle Commissioni Mensa.

3) Dietologo o Dietista

È una figura specializzata nel settore dell'alimentazione e ristorazione in possesso di un titolo di studio specifico e dotata di adeguata esperienza professionale; svolge funzioni di progettazione e gestione dei menù, nonché delle diete speciali, raccordandosi con il Coordinatore/Responsabile del servizio, e con il SIAN, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche; prende parte alle Commissioni Mensa.

4) Cuochi

In ogni cucina deve essere presente un Cuoco provvisto di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente), con un'esperienza biennale nella gestione di cucine. Deve realizzare e supervisionare la produzione e il confezionamento dei pasti.

5) Altro personale

L'aggiudicatario deve mettere a disposizione:

- Personale addetto alla preparazione dei pasti (nelle cucine): almeno un figura deve avere titoli di studio adeguato per sostituire il cuoco;
- Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti
- Personale addetto alla somministrazione dei pasti: quest'ultimo si occupa dei servizi di refettorio: ricevimento pasti, preparazione carrelli, predisposizione refettori, apparecchiatura, porzionatura / scodellatura, distribuzione, sparcchiatura, lavaggio e riordino attrezzature e stoviglie, piatti e posateria, riassetto, pulizia e sanificazioni arredi, attrezzature e locali, gestione eccedenze alimentari e smaltimento rifiuti.

Prima dell'inizio di ogni servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere ad ASP l'elenco nominativo di tutto il personale adibito al servizio, con le mansioni a cui sarà adibito e gli attestati per lo svolgimento del ruolo.

Eventuali variazioni dei nominativi devono essere preventivamente comunicati ad Asp.

ASP si riserva la facoltà di verificare i requisiti e le qualifiche, richiedendo l'immediata sostituzione nel caso si rilevino carenze in merito, fatta salva, in ogni caso, l'applicazione delle penali di cui all'art. 21.

ART. 26 - DOVERI DEL PERSONALE

Tutto il personale impiegato per il servizio deve:

- possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- seguire scrupolosamente l'igiene personale, in modo particolare il personale addetto a

manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento

- tenere all'interno della struttura/servizio, ove opera, un comportamento ispirato alla serietà, riservatezza, correttezza, cortesia, disponibilità alla collaborazione e rispettoso nei confronti dei fruitori, siano essi minori o anziani, delle famiglie e di tutte le figure con le quali si trova a interagire nell'espletamento delle proprie mansioni;
- rispettare tutte le disposizioni inerenti la sicurezza prevista dalla normativa vigente;
- rispettare gli aspetti igienico-sanitari;
- rispettare le norme vigenti per il contenimento delle emergenze epidemiologiche e utilizzare ogni dispositivo di protezione individuale prescritto in relazione alla tipologia di servizio, secondo i protocolli presenti;
- vestire la divisa, e indossare apposito copricapo;
- astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitarie degli ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- utilizzare correttamente gli arredi, le attrezzature, gli ausili e i materiali contenuti nei locali sede dei servizi;
- diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua, e dei consumi in genere.

ART. 27 - SOSTITUZIONI DEL PERSONALE E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario deve garantire la continuità dei diversi servizi, facendosi carico, immediatamente delle sostituzioni in caso di assenza, a qualsiasi titolo, del personale, con altro personale di adeguata capacità professionale.

L'aggiudicatario si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando, in tal modo, continuità relazionale con gli utenti del servizio.

In caso di sostituzione di personale non presente nell'organico comunicato ai sensi dell'art.24 l'aggiudicatario provvede, tempestivamente, ad aggiornare l'elenco.

In ogni caso, ASP si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale addetto al servizio ritenuto non idoneo al servizio stesso, anche a fronte di segnalazioni pervenute o che si sia reso responsabile di inadempienze nelle attività svolte. Nel caso di esercizio di tale facoltà, l'aggiudicatario dovrà provvedere alle sostituzioni entro e non oltre dieci giorni dalla richiesta, salvo situazioni di inadempienze molto gravi che richiedano un allontanamento immediato dell'operatore.

ART. 28 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'aggiudicatario deve assicurare ai propri dipendenti un'adeguata formazione e un aggiornamento professionale periodico.

Il personale deve essere formato per agire nel rispetto del piano di autocontrollo. In particolare il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari deve seguire una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

L'aggiudicatario dovrà formare il personale del settore alimentare mediante l'ottenimento degli attestati dei corsi per alimentaristi.

Ferma restando la formazione obbligatoria, anche per la sicurezza, prevista dalle vigenti normative, la ditta aggiudicataria dovrà assicurare ulteriore formazione tecnica al personale addetto al servizio, in base alla specifica mansione svolta.

In particolare, in osservanza delle disposizioni contenute nel punto 8 lettera a della parte c) dei CAM e del punto 7 parte e) dei CAM, l'aggiudicatario dovrà svolgere adeguata formazione in merito all'appropriata porzionatura dei pasti, alle tecniche di cottura per mantenere la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale, per la riduzione dei consumi idrici ed energetici, nonché sulla preparazione di diete speciali, in particolare celiachia, diabetici e altre patologie della persona anziana.

Annualmente l'aggiudicatario dovrà predisporre piani di formazione e aggiornamento rivolti a tutto il personale impiegato nel servizio, da trasmettere ad Asp.

L'aggiudicatario rende anche possibile la partecipazione del proprio personale a momenti di formazione concordati con ASP che coinvolgono anche altre figure impegnate sui servizi oggetto del presente appalto (insegnanti, OSS, addetti ai servizi generali ecc.) fino ad un massimo di 6 ore annue per ciascun operatore, nonché ad incontri con il personale dei servizi in cui opera ed, eventualmente, con gli utenti fruitori dei servizi, allo scopo di raccogliere suggerimenti e proposte finalizzati ad un'ulteriore qualificazione del servizio.

ART. 29 – SICUREZZA

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D.lgs 81/2008 e s.m.i, facendosi carico di tutti gli obblighi gestionali di sicurezza imposti dal D.lgs 81/2008 e norme correlate.

L'aggiudicatario dovrà:

- fornire adeguate informazioni e provvedere alla formazione e addestramento dei propri dipendenti e collaboratori circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.
- garantire a tutti i soggetti, addetti allo svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro, con particolare

riguardo alle attività di sorveglianza, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, ove previste;

- adottare i protocolli di sicurezza e le misure necessarie in conformità con le normative, tempo per tempo vigenti, in materia di prevenzione da emergenze epidemiologiche;
- fornire i Dispositivi di protezione individuale necessari, compresi tutti i Dispositivi necessari per la prevenzione delle emergenze epidemiologiche;

L'aggiudicatario è responsabile della sicurezza e incolumità del proprio personale, ivi compresi eventuali volontari e figure assimilabili.

Viene redatto il DUVRI secondo lo schema Allegato 3 per i rischi da interferenza nelle sedi di produzione dei pasti.

In ogni caso l'aggiudicatario deve elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Il personale dell'aggiudicatario assegnato alle cucine inserite all'interno dei locali di Asp deve essere formato come addetto antincendio rischio alto ed essere in possesso del corso di formazione per addetto primo soccorso.

L'aggiudicatario effettua, in accordo con il Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi di Asp le prove di evacuazione, sulla base dei piani di emergenza ed evacuazione.

ART. 30 - CLAUSOLA SOCIALE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) Pubblici Esercizi Ristorazione collettiva commercio Turismo oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale del precedente aggiudicatario, ai sensi dell'art. 57 comma 1 del D.Lgs. 36/2023 garantendo le stesse tutele del CCNL indicato.

Si prevede che, su richiesta scritta delle rappresentanze sindacali o dei sindacati di categoria, l'appaltatore uscente, l'appaltatore entrante, l'Amministrazione contraente, siano tenuti a espletare, prima dell'avvio delle attività, un esame congiunto con i soggetti sindacali richiedenti al fine di garantire il rispetto della clausola sociale, la corretta applicazione contrattuale a tutela dei diritti e della retribuzione dei lavoratori e definire le modalità di ricorso al subappalto.

Ai fini del rispetto della clausola sociale di cui al presente punto, il concorrente è tenuto a presentare,

alla Amministrazione contraente, un progetto di assorbimento atto a illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'aggiudicatario si impegna ad assicurare:

- una quota pari al 30% per cento delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile
- almeno un progetto di attività socialmente utili
- almeno due istituti a sostegno della conciliazione dei tempi di vita e di lavoro

ART. 31 - SUBAPPALTO

La stazione appaltante non individua prestazioni oggetto del contratto la cui esecuzione debba avvenire a cura dell'affidatario. È consentito il subappalto del servizio oggetto del presente contratto in base a termini e modalità previsti nella richiesta presentata in sede di gara e nel rispetto delle disposizioni della normativa vigente. In particolare il subappalto verrà autorizzato solo in presenza delle condizioni e dei presupposti stabiliti dall'art. 119 del D.Lgs 36/2023.

La stazione appaltante autorizzerà il subappalto sussistendone le condizioni, entro i limiti e con l'osservanza delle modalità stabilite dall'articolo 119 del d.lgs. 36/2023.

L'Appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Ai sensi dell'art. 119 comma 12 del d.lgs. 36/2023, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello garantito dall'appaltatore, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale dell'appaltatore.

ART. 32 – PROTOCOLLI DI LEGALITÀ

Nella gestione dei servizi di cui al presente capitolato, Asp Reggio Emilia Città delle Persone, applicherà nei confronti degli appaltatori e dei subappaltatori le disposizioni in materia antimafia e all'Addendum al Protocollo di intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessione approvato dalla Prefettura di Reggio Emilia, dal Comune di Reggio Emilia e dalla Provincia di Reggio Emilia di cui all'Allegato 5.

In particolare verranno riportate nel contratto le clausole esplicitamente previste dal suddetto Protocollo

e si richiederà di riportare le stesse negli eventuali subcontratti. Le suddette clausole sono riportate all'art. 18 dell'allegato schema di contratto.

ART. 33 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'aggiudicatario che ne è il solo responsabile. A copertura dei rischi del servizio l'aggiudicatario è tenuto a stipulare e a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre alla stazione appaltante e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) le polizze di seguito indicate da esibirsi, preliminarmente, alla stipulazione del contratto. L'aggiudicatario dovrà provvedere, in particolare a produrre le seguenti coperture assicurative:

Polizza di responsabilità civile (RCT-RCO) – per tutte le attività oggetto di appalto:

polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi dall'affidatario del servizio per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio. La polizza dovrà prevedere:

- massimale unico RCT/RCO non inferiore ad € 5.000.000,00.
- le seguenti estensioni di garanzia:

danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

- a. danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
- b. responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- c. danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 50.000,00;
- d. danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- e. i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;
- f. danni quali avvelenamenti, intossicazioni e qualsiasi altro danno materiale subito alla persona causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine/bar e/o somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza

(fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;

3. errata somministrazione non conforme alle prescrizioni della dieta alimentare dell'utente in caso di allergie alimentari

con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della ditta affidataria del servizio. Eventuali scoperti o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere posti o considerati a carico dell'ente appaltante e del danneggiato.

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante non costituirà esimente dell'appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'aggiudicatario del servizio è tenuto a documentare al Servizio competente, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

ART. 34 - CORRISPETTIVI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento avverrà applicando, per ogni struttura/servizio, la tariffa offerta dall'aggiudicatario alle giornate alimentari/pasti effettivamente erogati.

Per i pasti consegnati, l'aggiudicatario emetterà bolla di consegna per ogni terminale di distribuzione in duplice copia recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla ditta aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia delle bolle di consegna dovrà essere inoltrata mensilmente ad ASP.

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emetterà una fattura separata per ogni Servizio, con il dettaglio delle giornate alimentari/pasti erogati nel mese.

Gli oneri per la sicurezza annuali saranno corrisposti alla fine di ogni anno, previa presentazione di apposita fattura.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà a 30 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura, salvo i casi di contestazione della fattura e i casi di posizione non regolare del DURC di cui al successivo comma.

Prima dei singoli pagamenti, verrà verificata da parte dell'Azienda la regolarità del DURC: nel caso si verifichi una situazione di DURC non regolare, si procederà ai sensi della vigente normativa in caso di inadempienza contributiva.

A norma dell'art. 11 comma 6 del Decreto legislativo 36/2023 sull'importo netto delle prestazioni fatturate sarà operata una ritenuta dell'0,5%, a garanzia dell'adempimento da parte dell'Appaltatore delle norme dei contratti collettivi di lavoro, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza,

assicurazione ed assistenza dei lavoratori. Tali somme saranno svincolate in sede di pagamento finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità, previo rilascio del DURC.

In attuazione dell'art. 17 bis del D.lgs. 241/1997 l'aggiudicatario dovrà trasmettere, nelle tempistiche previste dalla normativa, le deleghe di pagamento e l'elenco nominativo dei lavoratori di cui al comma 2 dello stesso Art. 17 bis, oppure in alternativa trasmettere, prima della data di scadenza delle fatture, la certificazione di cui al comma 5 del medesimo articolo.

L'Azienda non rifonde inoltre le spese per commissioni bancarie, né per bolli applicati sulla fattura che sono a carico dell'aggiudicatario. In base all'art. 1 commi 209 – 214 della Legge 244/2007 e al Decreto Ministeriale n. 55/2013, l'emissione, la trasmissione, la conservazione e l'archiviazione delle fatture emesse nei rapporti con la Pubblica Amministrazione deve essere effettuata esclusivamente in forma elettronica. In ottemperanza al citato Decreto dal 31 marzo 2015 le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica, secondo il formato di cui all'Allegato A del citato DM 55/2013.

La fattura che dovrà essere emessa conformemente all'Allegato B “Regole Tecniche” del DM 55/2013 e trasmessa per mezzo del Sistema di Interscambio, dovrà obbligatoriamente riportare oltre al CIG indicato sul contratto il seguente Codice Univoco Ufficio: UFZ0Y9.

In mancanza di tali elementi nella fattura elettronica, Asp non potrà procedere al pagamento della fattura stessa.

In base all'art. 17 ter DPR 633/1972 introdotto dalla legge di Stabilità 2015 (L. n. 190/2014), cd. “split payment” l'aggiudicatario emetterà fattura con imponibile e IVA. Asp corrisponderà alla stessa l'imponibile esposto in fattura, e verserà l'importo dell'IVA direttamente all'Erario. La fattura emessa dall'aggiudicatario dovrà contenere la dicitura “Scissione dei pagamenti – Art. 17-ter del Dpr n. 633/1972”.

Art. 35 – DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE CAPITOLATO

La seguente documentazione, allegata al presente capitolato, ne fa parte integrante:

Allegato a): Piatti anziani per area anziani, disabili e minori

Allegato b): Grammature

Allegato c): Tabelle merceologiche

Allegato d): Elenco attrezzature e planimetrie