



I.P.A.B. LA PIEVE
CENTRO SERVIZI PER ANZIANI BROGLIATI-CONTRO
SCUOLA MATERNA G. FIORAVANZO
Via Pieve, 42 - 36042 BREGANZE (Vicenza)



ALLEGATO ALLA DETERMINA
N. 55 DEL 06.02.2024

IL DIRIGENTE
Dott. Lorenzo Rudella
Segretario-Direttore Generale
IPAB La Pieve

(REV.2 ALLEGATO SUB A)

SERVIZIO DI "RISTORAZIONE" PER L'UTENZA DELL'I.P.A.B. LA PIEVE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SOMMARIO

ART. 1 – OGGETTO E FINALITA' DEL SERVIZIO	3
ART. 2 – DURATA DEL SERVIZIO E VALORE DELL'APPALTO.....	4
ART. 3 – PERIODO DI PROVA.....	5
ART. 4 - UBICAZIONI DEI CENTRI COTTURA.....	5
ART. 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE	6
ART. 6 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	7
ART. 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETICHE DELLE DERRATE E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI.....	9
ART. 8 - STOCCAGGIO E CONTROLLO DELLE DERRATE ALIMENTARI	11
ART. 9 - CARATTERISTICHE GENERALI DEI MENU'.....	11
ART.10 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	17
ART. 11 – GENERI DI CONFORTO E PRODOTTI SPECIFICI	17
ART. 12 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	17
ART. 13 - GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO E CONTROLLI DELL'ENTE IPAB "LA PIEVE".....	19
ART. 14 – ONERI A CARICO DELL'ENTE IPAB "LA PIEVE"	19
ART. 15 - SQUADRA DI LAVORO.....	20
ART. 16 – PERSONALE	20
ART. 17 – PERSONALE DI CUCINA DELL'ENTE IPAB "LA PIEVE"	21
ART. 18 – REFERENTE.....	21
ART. 19 - FORMAZIONE PERSONALE.....	22
ART. 20 – OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE, CONTRIBUTIVE E RETRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO.....	22
ART. 21 - PIANO DELLE MISURE PER LA SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI	22
ART. 22 - ADEMPIMENTI DI CARATTERE RELAZIONALE CON L'UTENZA	22
ART. 23 – TRANSITO, SOSTA E PARCHEGGIO ALL'INTERNO DELLE AREE DI PERTINENZA DELLA STRUTTURA	23
ART. 24 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE	23
ART. 25 - SERVIZI ACCESSORI	23
ART. 26 – PIANO EMERGENZE.....	23
ART. 27 - REVISIONE DEI PREZZI	24
ART. 28 – FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE	24
ART. 29 - PENALI	25
ART. 30 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO	26
ART. 31 – ESECUZIONE D'UFFICIO	26
ART. 32 – SUBAPPALTO O CESSIONE.....	26
ART. 33 – DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO.....	27
ART. 34 – RISOLUZIONE UNILATERALE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA (art. 1456 C.C.)	27
ART. 35 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	28
ART. 36 – CONTROVERSIE.....	28



ART. 1 – OGGETTO E FINALITA' DEL SERVIZIO

Il presente appalto ha per oggetto l'espletamento del servizio di ristorazione, come di seguito indicato, da effettuarsi a favore degli utenti dell'IPAB LA PIEVE di Breganze rispettivamente presso:

a) Il Centro Servizi Anziani Brogliati-Contro. Il servizio prevede l'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione e distribuzione (scodellamento) dei pasti, pulizia ambienti e materiali utilizzati per il servizio richiesto.

Dev'essere garantito il vitto:

- degli anziani ospiti residenti (circa n. 130 ospiti);
- degli anziani e disabili (circa n. 40 anziani e disabili) che frequentano i centri diurni;

a richiesta ed in caso di necessità:

- del personale dipendente (solo pranzo) della Casa di Riposo (mediamente circa n. 3 persone);

b) La Scuola dell'Infanzia "G. Fioravanzo" e il Nido Integrato "Biribò - P.zza Mazzini 26 - Breganze (VI). Il servizio prevede l'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e distribuzione, pulizia ambienti e materiali utilizzati per il servizio richiesto.

Deve essere garantito il vitto:

- di circa n. 90 bambini frequentanti la scuola materna incluse n.2 sezioni Primavera;
- di circa n. 36 bambini frequentanti il nido integrato "Biribò" (inclusa una sezione con n. 6 posti per bambini - lattanti).

L'affidamento è a lotto unico ed indivisibile.

I numeri di ospiti ed utenti suindicati sono meramente indicativi e non esattamente prevedibili, in quanto subordinati a fattori collegati alla particolare natura delle attività dell'Ente. Potranno variare anche significativamente in corso di appalto, per la soppressione o la creazione di nuove strutture o servizi, per motivi organizzativi o per qualsiasi altra causa. Nel caso di diminuzione del numero di pasti l'appaltatore non potrà richiedere alcun risarcimento od indennizzo, né la variazione del prezzo contrattuale. Nel caso di aumento dovrà attivarsi in modo da poter fronteggiare il maggior impegno. In nessun caso il prezzo contrattuale potrà subire variazioni.

Su richiesta della scrivente Amministrazione, l'aggiudicatario dovrà essere disponibile alla preparazione ed alla distribuzione, con proprio personale, di colazioni di lavoro, rinfreschi, ecc.. con modalità ed a condizioni da concordare, di volta in volta.

Il servizio di ristorazione, oggetto del presente appalto deve essere svolto, nel pieno rispetto del D.lgs. 155/1997 HACCP, e 193/2007, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ottenere una ristorazione ed alimentazione degli utenti sana, genuina, di facile digeribilità e, comunque, sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole, gustoso, nel rispetto della tipologia fisiologica degli utenti;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico degli utenti;
- assicurare la più scrupolosa igienicità sia degli alimenti, sia dei materiali ed attrezzature impiegati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

Il servizio dovrà essere svolto in conformità delle seguenti normative:

- 1) DGR Regione Veneto n. 161/2022 Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e delle nuove "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", di cui

al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021;

- 2) D.M. 29 gennaio 2021 e del successivo decreto correttivo 24 settembre 2021 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare recante "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti";
- 3) D.M. 10 marzo 2020 n. 65 "Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;
- 4) Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021 "Definizione ed aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica;

Tali disposizioni riguardano, in particolare:

- a) Le derrate alimentari: si richiama a quanto previsto dai "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" in merito all'utilizzo di prodotti per la preparazione dei pasti e fornitura di prodotti finiti provenienti da produzione biologica, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP STG secondo quanto indicato nel suddetto decreto;
- b) I prodotti di pulizia: devono essere utilizzati detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Eco Label Europeo con riferimento al gruppo prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari";
- c) Gli imballaggi (primario, secondario, terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche richiamate nei criteri ambientali minimi di cui sopra;
- d) I prodotti in carta-tessuto: nel caso di utilizzo di prodotti di carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta" che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, l'Impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti all'art.2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);
- e) Gestione dei rifiuti: l'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Ente e dal Comune di Breganze.

ART. 2 – DURATA DEL SERVIZIO E VALORE DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata di anni 6 (sei) con decorrenza 01.05.2024. L'avvio del servizio dovrà avvenire entro 30 giorni dalla data dell'avvenuta aggiudicazione, tuttavia al fine di garantire la continuità del servizio l'Ipab La Pieve si riserva la facoltà di dare avvio anticipato al servizio nelle more della stipula del contratto e della verifica sul possesso dei requisiti di ordine generale.

L'aggiudicatario avrà l'obbligo di continuare il servizio oltre la scadenza contrattuale, per un periodo massimo di sei mesi o comunque per il tempo necessario all'Ente per l'individuazione del nuovo contraente, alle medesime condizioni tecniche ed economiche praticate prima della scadenza contrattuale.

Il valore stimato dell'appalto viene determinato sulla base del numero delle giornate alimentari e n.pasti somministrati rapportati alla durata dell'appalto, anni 6, calcolato sulla base dei prezzi unitari (iva esclusa) posti a base di gara.

Il valore viene così calcolato:



Tipologia servizio	Max prezzo previsto	Presenze previste per periodo contrattuale	Importo previsto
Giornata alimentare ospite anziano residenziale	€. 10,50	n. 284.700	€. 2.989.350,00
Pasto giornaliero Centri Diurni	€.5,35	n. 62.640	€. 335.124,00
Pasto giornaliero mensa dipendenti	€. 5,00	n. 6.570	€. 32.850,00
Pasto serale C.Diurno	€. 5,20	n. 7.830	€. 40.716,00
Pasto giornaliero servizi all'infanzia	€. 3,90	n. 158.760	€. 619.164,00
Prezzo orario per eventuale sostituzione cuoco	€.26,50	n.300	€. 7.950,00
Importo a base di gara			€. 4.025.154,00
Oneri per la sicurezza DUVRI (non soggetti a ribasso)			€. 6.000,00
Importo stimato revisione prezzi			€. 250.000,00
Importo stimato eventuale proroga tecnica			€. 400.000,00
Importo complessivo dell'appalto			€. 4.681.154,00

L'importo degli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e non soggetti a ribasso di cui all'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008, è stato quantificato per la durata contrattuale in €. 6.000,00 (euroseimila/00) + iva.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che l'Ipab La Pieve stima in in euro 1.680.000,00 (Contratto pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo) richiesti per le prestazioni suindicate precisando che le stesse sono indicative in quanto subordinate alle presenze degli utenti che variano in ragione della particolare natura delle attività dell'Ente; tali dati pertanto hanno valore presuntivo ed indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per l'Ente;

ART. 3 – PERIODO DI PROVA

Il primo semestre di servizio è da considerarsi come periodo di prova, al fine di consentire all'Ente di valutare la conformità dei servizi resi rispetto al capitolato speciale ed all'offerta tecnica presentata dalla ditta aggiudicataria. Qualora durante tale periodo il servizio risultasse, a giudizio insindacabile dell'Ente ai sensi degli artt.1341 e 1373 del C.C., eseguito in maniera non soddisfacente, l'Ente potrà recedere anticipatamente dal contratto dandone avviso alla Ditta almeno un mese prima della scadenza del periodo di prova, mediante posta elettronica certificata. Al verificarsi di tale evento spetterà alla ditta aggiudicataria il solo corrispettivo dei servizi erogati con esclusione di ogni rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo, mentre l'amministrazione procederà all'incameramento del deposito cauzionale, salva la richiesta del risarcimento di maggiori danni arrecati. Qualora il periodo di prova venga valutato positivamente il servizio verrà considerato automaticamente affidato per l'intero periodo contrattuale.

In caso di esito negativo si procederà con lo scorrimento della graduatoria di aggiudicazione.

ART. 4 - UBICAZIONI DEI CENTRI COTTURA

La preparazione dei pasti dovrà avvenire rispettivamente nella cucina della sede dell'Ente IPAB LA PIEVE in Via Pieve n. 42 – Breganze (VI) e nella cucina della scuola Materna G. Fioravanzo

situata in P.zza Mazzini n. 26 – Breganze (VI). Le stesse saranno concesse in comodato gratuito alla ditta aggiudicataria.

ART. 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Ente concede alla ditta aggiudicataria, in comodato gratuito, i locali cucina delle due strutture (cucina, refettorio scuola materna, magazzino, celle frigorifere, area di deposito carrelli, spogliatoi del personale dipendente), e delle attrezzature in uso e di proprietà dell'Ente.

Di dette attrezzature, sarà redatto apposito verbale che sarà sottoscritto dal legale rappresentante della ditta e da un incaricato dell'Ente. La sottoscrizione di detto verbale comporta per la ditta l'accettazione incondizionata circa l'idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'inserimento delle seguenti attrezzature in quanto di proprietà della ditta uscente:

Cucina CSA

- n. 1 cella surgelati completa di scaffali;
- n. 2 tavoli lavoro in acciaio;
- n. 1 affettatrice;
- n. 1 tritacarne;
- n. 1 abbattitore;
- n. 1 forno a 10 teglie;
- n. 1 brasiera;
- n. 1 cuoci pasta;
- n. 1 elemento neutro blocco cottura;
- n. 1 elemento 4 fuochi;
- n. 1 elemento 2 fuochi;
- n. 1 sterilizzatore coltelli;
- n. 1 Mixer ad immersione;
- n. 1 termo sigillatrice;
- n. 5 carrelli termici;
- n. 1 lava oggetti;
- n. 1 lavastoviglie;
- n. 3 distributori di bevande calde/fredde per colazioni ospiti;

Cucina Scuola Materna

- n. 1 omogeneizzatore;
- n. 1 carrello termico;
- n. 1 lavastoviglie a capottina;

La ditta offerente nell'offerta tecnica dovrà presentare una proposta di integrazione di attrezzature o sostituzione di quelle esistenti perché ritenute obsolete, non più funzionali all'utilizzo, o per migliorare l'organizzazione e modalità di svolgimento del servizio nonché per ridurre i costi energetici (resta inteso che le attrezzature di proprietà della ditta aggiudicataria dovranno essere necessariamente integrate). Detta proposta sarà oggetto di valutazione qualitativa dell'offerta presentata come miglioria. Dovranno pertanto essere fornite tutte le informazioni utili e necessarie (deplianti illustrativi, schede tecniche, altro che la ditta concorrente ritenga utili presentare) per consentire una valutazione di quanto proposto che rimarrà di proprietà della ditta aggiudicataria, fatta salva la possibilità, qualora l'Amministrazione ne rilevi l'opportunità e la convenienza, di provvedere al loro acquisto alla fine dell'appalto previo accordo sul valore.

L'inserimento delle attrezzature di cucina, proposte in sede di offerta, dovrà essere fornito/installato/collaudato entro sei mesi dalla data di effettivo inizio dell'appalto, ad



eccezione delle attrezzature sopra elencate, ritenute indispensabili, che dovranno essere installate e funzionanti alla data di inizio del servizio.

Al termine del contratto, la Ditta riconsegnerà i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili, ecc. di proprietà dell'Ente nelle normali condizioni d'uso e funzionamento.

L'Ente, alla fine del rapporto contrattuale, verificherà la conformità alla consistenza dell'inventario iniziale come pure l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando che l'eventuale usura e deterioramento siano quelli dovuti al normale uso e comunque a causa non addebitabile alla Ditta. In caso contrario la ditta dovrà eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato.

Sono sempre a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione, come pure tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia, ovvero di uso improprio da parte del personale addetto al servizio.

I locali concessi in comodato, dei quali sarà redatto un verbale di consegna, dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso e sarà compito della ditta appaltatrice assicurare l'ordinaria manutenzione. All'interno degli stessi non potrà essere eseguito alcun lavoro di modifica all'impianto elettrico e/o idraulico, se non previa autorizzazione scritta dell'Ente.

Le difformità riscontrate rispetto al verbale di consegna, e rispetto alle eventuali modifiche ed integrazioni autorizzate dall'Ente, saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'Ufficio Economato dell'Ente ed oggetto di rivalsa.

L'ingresso ai locali sarà consentito alle sole persone ammesse esclusivamente per motivi di lavoro e di servizio, e per il tempo strettamente necessario.

Eventuali chiavi di accesso ai locali verranno consegnate al responsabile incaricato il quale, al termine del periodo contrattuale, provvederà alla restituzione.

ART. 6 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

1. Le assicurazioni sociali contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro relativamente al proprio personale dipendente;
2. Le assicurazioni di responsabilità civile inerente all'esecuzione del servizio nel massimale di cui al successivo art. 24;
3. Le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio, esclusa l'I.V.A. che è a carico dell'Ente;
4. Le spese per stesura (valori bollati) e di registrazione del contratto in caso d'uso;
5. Gestione e responsabilità delle autorizzazioni igienico sanitarie dei Centri di Cottura;
6. Attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione, somministrazione pasti e riassetto e pulizia locali (cucine, cucinette di reparto, refettori);
7. La responsabilità delle procedure di autocontrollo denominate HACCP;
8. L'osservanza di tutte le norme in materia di Sicurezza ed Igiene sul Lavoro nel pieno rispetto del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria tutti i costi relativi alla fornitura di tutte le attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale in conformità alle vigenti norme;
9. Acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione dei pasti e gestione dei relativi magazzini con il pieno rispetto delle norme igienico sanitarie;
10. Sostituzione/integrazione della dotazione esistente di pentolame, vassoi, bicchi, utensili vari e quant'altro ritenuto necessario dalla ditta appaltatrice per il regolare funzionamento del servizio di preparazione e di distribuzione dei pasti;

11. Fornitura e sostituzione per rottura, smarrimento o deterioramento di stoviglieria, posateria, bicchieri, mestoli e quant'altro necessario per la distribuzione somministrazione e consumo dei pasti da parte degli ospiti ed utenti, in relazione alla tipologia degli stessi;
12. Preparazione e confezionamento di diete speciali, secondo le indicazioni dei referenti dell'Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione se richiesti, senza aggravio di ulteriori costi;
13. Fornitura ed installazione (compreso allacciamento idrico) e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori di bevande calde e fredde per ogni reparto, nonché la fornitura dei relativi prodotti per l'erogazione di quanto previsto (latte, caffè, caffelatte, the, ecc...);
14. Integrazione di attrezzature e/o sostituzione di quelle esistenti perché ritenute obsolete, non più funzionali all'utilizzo, o per migliorare l'organizzazione e modalità di svolgimento del servizio (come da art. 5 presente capitolato d'oneri);
15. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, per l'espletamento dei servizi, sia delle cucine centrali sia delle cucinette di reparto dei nuclei ove necessario;
16. Fornitura di carrelli neutri per la movimentazione della giornata alimentare ove necessario;
17. Fornitura di tutto il materiale di consumo (tovagliette, tovaglioli di carta, stuzzicadenti) da consegnare giornalmente/settimanalmente in quantità sufficiente al fabbisogno degli ospiti;
18. Acquisto e fornitura di dolcificanti ipocalorici da fornire ai reparti a richiesta;
19. Acquisto di tutti i materiali vari di consumo necessari all'espletamento del servizio quali, a titolo di esempio, le pellicole e contenitori monouso necessari per conservazione dei cibi;
20. Impegno alla preparazione e somministrazione dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi;
21. Confezionamento dei pasti in idonei carrelli termici multiporzione al fine della loro distribuzione;
22. La preparazione tavoli e il lavaggio delle stoviglie per i dipendenti che usufruiscono del servizio mensa;
23. Ritiro dei carrelli multi porzione contenenti i pasti relativi al pranzo e cena, la preparazione dei tavoli delle sale da pranzo, il recupero delle stoviglie sporche e loro lavaggio (inclusi i detergenti vari per lavaggio stoviglie ed igiene ambienti), comprese quelle del centro diurno "La Compagnia", il riordino e pulizia delle sale da pranzo, comprese tavoli e sedie) e cucinette dei reparti residenziali della RSA (indicativamente gli ospiti che fruiscono dei refettori sono circa n.60 ospiti al 1° piano e circa n. 65 ospiti al 2° piano).
24. Preparazione di eventuali diete speciali ricettate, e fornitura di generi di vitto speciali (alimenti per celiaci, alimenti particolari per intolleranze ecc..) secondo le indicazioni del personale sanitario della Casa di Riposo, o dei pediatri per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia/nido integrato, e secondo le linee guida emanate o che saranno emanate della locale ULSS (es. dieta per diabetici, ecc..). Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari confessioni religiose o per motivi etico culturali. Per la preparazione e somministrazione di quanto sopra non sono previste maggiorazioni di prezzi rispetto a quanto offerto in sede di gara;
25. Consulenza dietologica e dietetico nutrizionale (con frequenza e modalità da esplicitare a cura della ditta in sede di offerta);
26. Predisposizione ed affissione dei menù mensili nei locali di refezione, nonché la predisposizione di appositi stampati necessari per la prenotazione dei pasti, per ogni nucleo/sezione per ogni giorno del menù giornaliero e modulistica riassuntiva giornaliera e mensile delle giornate alimentari e pasti prodotti;
27. Messa a disposizione, di tutto il personale necessario allo svolgimento del servizio;
28. Redazione dei turni mensili per tutto il personale dei due centri cottura e pronta sostituzione dello stesso assente per qualsiasi motivo;



29. Pulizia e sanificazione secondo procedura certificata HACCP dei locali concessi in comodato, delle cucinette di reparto e dei refettori. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza giornaliera (cucinette e refettori 2 volte giorno dopo i pasti principali) e tale da assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso dei due centri cottura nonché delle due cucinette di reparto e refettori, agli standard di igiene e salubrità vigenti. L'acquisto dei prodotti detergenti, materiali di consumo, (sacchi per la raccolta del rifiuto secco ed umido, strofinacci, carta monouso ecc..) attrezzature per la pulizia sono a carico della ditta aggiudicataria;
30. Pulizia e sanificazione dell'ascensore ad uso della cucina per il trasporto carrelli termici ai reparti;
31. Disinfezione e derattizzazione, dei locali concessi in comodato, attuate sia con un programma di profilassi, che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno;
32. Pulizia, lavaggio, sanificazione di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio compresi utensili, pentolame, ecc;
33. Trasporto dei rifiuti delle cucine al punto di raccolta dell'Ente, utilizzando le modalità e tecniche di raccolta differenziata previste. E' a carico della ditta aggiudicataria la pulizia dei bidoni per la raccolta dei rifiuti espressamente assegnati al servizio cucina, nonché la pulizia della area di stoccaggio dei medesimi, in modo da mantenere il massimo decoro;
34. Smaltimento rifiuto secco ed umido prodotto dai due punti cottura con le modalità previste dal Comune di Breganze con relativo onere a carico (acquisto dei sacchetti per la raccolta del rifiuto secco ed umido);
35. Gestione e smaltimento con oneri a carico, di eventuali rifiuti speciali prodotti nei centri cottura (es: olio esausto);
36. L'organizzazione del personale addetto al servizio. In particolare, l'aggiudicatario dovrà assicurare le prestazioni inerenti ai servizi in appalto con proprio personale dipendente (oltre quello messo a disposizione dall'Ente di cui al successivo art. 17), regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'impiego, garantendo la continuità del servizio anche in caso di malattie, ferie, scioperi o altre cause d'assenza;
37. Ogni altra prestazione eventualmente contemplata in altra parte del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza, oltre che delle norme di cui al presente capitolato speciale, anche di tutte le leggi che disciplinano i contratti di servizi, la prevenzione e l'antinfortunistica, i contratti di lavoro e le leggi antinquinamento.

ART. 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETICHE DELLE DERRATE E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI – RISPETTO NORMATIVA CAM.

La ditta aggiudicataria provvederà alla fornitura dei generi alimentari, che dovranno risultare selezionati, di qualità e nel pieno rispetto di quanto previsto dalle vigenti leggi comunitarie, nazionali e regionali ed in particolare della:

- DGR Regione Veneto n. 161/2022 Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e delle nuove "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021;
- D.M. dell'Ambiente della tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- D.M. dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare 29 gennaio 2021 e del successivo decreto correttivo 24 settembre 2021 recante "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del

servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti", che si intendono qui richiamati integralmente.

L'aggiudicatario, nel rispetto di quanto sopra, ha completa autonomia nella scelta delle fonti di approvvigionamento; esso assicura che i prodotti alimentari utilizzati siano tutti di prima qualità; nella preparazione dei pasti sono selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

Dovrà essere garantita un'adeguata quota di prodotti alimentari agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, Dop Igp certificati ai sensi della rispettive normative comunitarie di riferimento e forniture di generi di vitto rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea" con limitazione di carni rosse e zuccheri semplici. È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici.

L'Impresa dovrà garantire i pasti richiesti in base ai successivi articoli riguardanti menù e diete. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e a quanto offerto in sede di gara, fornendo adeguate schede per ciascun articolo.

L'Impresa dovrà fornire l'elenco aggiornato dei fornitori stessi, consentendo l'attuazione di eventuali controlli igienico/qualitativi.

L'Impresa deve inoltre garantire e documentare la rintracciabilità di filiera, dalla produzione primaria alla distribuzione finale.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà attenersi a quanto previsto dalla DGR veneto n. 3642 del 19/11/2004 "Disposizioni relative ad assicurare un miglioramento della tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della L.R. 1 marzo 2002 n.6".

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc...). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

I generi e i prodotti alimentari potranno essere controllati da incaricati dell'Ente secondo opportunità. Qualora i generi alimentari dovessero risultare, in tutto o in parte, di qualità insoddisfacente, anche a seguito di reclami da parte dell'utenza, la ditta aggiudicataria è tenuta a non farne più uso presso l'Ente, ed a sostituirli immediatamente.

L'Ente IPAB LA PIEVE, in caso di dubbio sugli aspetti qualitativi, potrà far effettuare esami presso appositi laboratori sui prodotti consegnati per l'accertamento delle caratteristiche merceologiche. In caso di esito positivo dei controlli che accertino una qualche irregolarità, le spese relative saranno addebitate alla ditta appaltatrice.

Considerata la particolare tipologia di utenza, oltre a quanto previsto dalla DGR Veneto 161/2022 e dal D.M. 10 marzo 2020 dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni:

- a) E' sconsigliata la somministrazione di verdura in scatola in quanto non garantisce un corretto apporto nutrizionale. Per la preparazione dei pasti è ammesso l'uso di derrate (verdure) congelate o surgelate.;
- b) La fornitura della verdura e frutta fresca deve essere bisettimanale almeno nel periodo estivo al fine di garantire la qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti freschi;
- c) Sono sconsigliate le preparazioni che prevedono sovra cotture, mentre sono da preferire cotture al forno ed al vapore con l'aggiunta di pochi grassi;



- d) Somministrare solo eccezionalmente cibi sottoposti a frittura; preferire la funzione gratinatura al forno ventilato;
- e) Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- f) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e conservata in frigorifero dedicato;
- g) Il taglio e la porzionatura dei salumi e dei formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- h) La razione di carne, pesce, dovrà essere somministrata possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, un filetto di merluzzo, una coscia di pollo ecc...);
- i) Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il loro consumo;
- j) Il purè dovrà essere preparato con patate fresche, lessate in giornata;
- k) La frutta fresca dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo ed accurato lavaggio ed a temperatura ambiente;
- l) Tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno in cui è prevista la somministrazione (a parte lavorazioni particolari);
- m) E' vietata ogni forma di riutilizzo degli avanzi nella successiva preparazione dei pasti delle strutture dell'Ipab.

ART. 8 - STOCCAGGIO E CONTROLLO DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'Ente, per lo stoccaggio delle derrate alimentari, mette a disposizione della ditta aggiudicataria, in comodato gratuito, i magazzini adiacenti alla cucina delle due strutture. Il personale di cucina dovrà verificare costantemente lo stato di conservazione delle derrate ed in particolare controllare le date di scadenza stampate sui prodotti confezionati.

L'Ente potrà procedere con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare corrispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti leggi comunitarie, nazionali, regionali, regolamenti e disposizioni in materia.

ART. 9 - CARATTERISTICHE GENERALI DEI MENU'

Premesso che per la tipologia di ospiti accolti presso il centro servizi anziani si rende necessario osservare la preparazione di diete di vari livelli. In particolare si descrivono di seguito le tipologie di dieta:

a. DIETA OMOGENEA – 1° LIVELLO:

Consiste di cibi che non necessitano di masticazione, è la più facile da deglutire: cibi omogenei o frullati, senza scorie, semi o bucce. Può avere consistenza semisolida o semiliquida.

I cibi devono essere scivolosi, ben conditi, eventualmente diluiti con brodo, olio o salse. I liquidi sono generalmente addensati.

b. DIETA TRITATA – 2° LIVELLO:

La dieta è adatta a persone che fanno fatica a masticare o sono senza denti; consiste in cibi soffici, schiacciabili e sminuzzabili. I cibi devono essere tagliati, schiacciati o sminuzzati al momento del pasto: è previsto l'intervento del personale socio sanitario dell'Ente. E' importante che i cibi siano sempre ben cotti, ben conditi e scivolosi.

c. DIETA SOLIDA – 3° LIVELLO:

E' la dieta tipica dell'anziano che riesce a masticare dei cibi solidi purchè siano morbidi; richiede quindi una masticazione efficace. Il tempo di masticazione orale è prolungato. Si avvicina alla dieta libera, ma senza "alimenti a rischio".

Il concorrente nella predisposizione della propria offerta dovrà tener conto di quanto sopra descritto e garantire menù vari a seconda delle stagioni dell'anno, piatti tipici della tradizione veneta, appropriati e differenziati in occasione delle festività.

Dovranno inoltre essere compatibili con le indicazioni dietetiche riferite alla tipologia di utenti (anziani e bambini).

Le grammature dei prodotti, preparazione dei pasti, diete speciali ed i conseguenti apporti nutrizionali, dovranno essere conformi alle direttive emanate o che saranno emanate dalla competente ULSS territoriale nonché alla DGR Veneto 161/2022.

I pasti dovranno essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65° C al cuore del prodotto, mentre quelli refrigerati dovranno mantenere una temperatura compresa tra i 4° e i 10° C.

MENU' DEL GIORNO DEGLI OSPITI DEL *CENTRO SERVIZI ANZIANI*
(alimenti fissi predeterminati)

PRANZO

CENA

.....
- 1° PIATTO DEL GIORNO (da proporre a cura della ditta, più frequenti PASTICCIO, CREPELLE, CANNELLONI anche di verdure)
- PASTINA IN BRODO (evitare il formato risoni e garantire una varietà nei formati);
- PASTA O RISO IN BIANCO O PAPPARDELLE ALL'UOVO (alternativamente a rotazione)
-CREMADIRISO/SEMOLINO(alternativamente a rot.ne)
(NB.: possibilità di condire quanto sopra con il pomodoro/Olio extravergine oliva, burro, formaggio grana, sugo del giorno)

.....
- 1° PIATTO DEL GIORNO (da proporre a cura della ditta)
- PASTINA IN BRODO (evitare il formato risoni e garantire una varietà di formati)
- CAFFELATTE
- PASTA o RISO IN BIANCO (alternativamente a rotazione)
- SEMOLINO/CREMADIRISO(alternativamente a rot.ne)
(NB.: possibilità di condire quanto sopra con il pomodoro/Olio extravergine oliva, burro, formaggio grana, sugo del giorno)

.....
2° PIATTO DEL GIORNO*** (da proporre a cura della ditta, + macinato del giorno con abbondante sugo disponibile a parte)
- POLLO / PETTO DI POLLO AI FERRI
- UOVA SODE
-FORMAGGIO A PASTA MOLLE
-FORMAGGIO A PASTA DURA (tipo fontina, caciotta)
-AFFETTATO MORBIDO (QUALI PROSCIUTTO COTTO, PORCHETTA, MORTADELLA, FESA TACCHINO, SOPRESSA,)
-YOGURT VELLUTATO (SENZA PEZZI)
-OMOGENEIZZATI ANCHE DI FRUTTA OLTRE A QUELLI DI CARNE

.....
2° PIATTO DEL GIORNO*** (da proporre a cura della ditta + macinato del giorno con abbondante sugo disponibile a parte)
-POLLO/PETTI DI POLLO AI FERRI
-UOVA SODE
-FORMAGGIO PASTA MOLLE
-FORMAGGIOPASTA DURA (tipo fontina, caciotta)
-YOGURT VELLUTATO (SENZA PEZZI)
-AFFETTATO MORBIDO (QUALI PROSCIUTTO COTTO, PORCHETTA, MORTADELLA, FESA TACCHINO, SOPRESSA)
-FORMAGGINI
-OMOGENEIZZATI ANCHE DI FRUTTA OLTRE A QUELLI DI CARNE



VERDURA CRUDA DI STAGIONE
VERDURA COTTA DI STAGIONE**
BIETA COSTA**
PURE' DI PATATE FRESCHE/PATATE LESSE

VERDURA CRUDA DI STAGIONE
VERDURA COTTA DI STAGIONE**
BIETA COSTA**
PURE' DI PATATE FRESCHE/PATATE LESSE

.....
DESSERT:

FRUTTA CRUDA (si raccomanda che la frutta sia matura)
OMOGENEIZZATI DI FRUTTA
FRUTTA CRUDA/COTTA DI STAGIONE ANCHE PRUGNE E PERE (temperatura ambiente)
PUREA DI FRUTTA
BUDINO (vari gusti)
YOGURT ALLA FRUTTA (senza pezzi)
YOGURT MAGRO
GELATO

.....
DESSERT:

FRUTTA CRUDA (si raccomanda che la frutta sia matura)
OMOGENEIZZATI DI FRUTTA
FRUTTA COTTA DI STAGIONE ANCHE PRUGNE E PERE (temperatura ambiente)
PUREA DI FRUTTA
BUDINO (vari gusti)
YOGURT ALLA FRUTTA (senza pezzi)
YOGURT MAGRO
GELATO

.....
PANE / GRISSINI
CAFFE'

.....
PANE / GRISSINI

.....
DIETA PER DIABETICI
DIETA IPOCALORICA
DIETA IPOSODICA
DIETA PER DISFAGICI

.....
DIETA PER DIABETICI
DIETA IPOCALORICA
DIETA IPOSODICA
DIETA PER DISFAGICI

.....
ACQUA

.....
ACQUA

.....
COLAZIONE:

(vengono utilizzate adeguate macchine di distribuzione fornite installate e gestite a cura e spese della ditta aggiudicataria).

LATTE - CAFFE' - CAFFELATTE - THE' - FETTE BISCOTTATE - PAN BISCOTTO - PAN BISCOTTO GRATTUGGIATO - BISCOTTI (tipo novellini)

MERENDA:

LATTE - CAFFE' - THE' - BEVANDE O SUCCO DI FRUTTA - YOGURT ALLA FRUTTA. Almeno due volte alla settimana FRULLATO DI FRUTTA FRESCA (KIWI, BANANA, MELA E PERA)
In estate per l'idratazione acqua con aggiunta di SCIROPPO (MENTA, FRUTTI DI BOSCO, AMARENA

** qualora richiesto dovranno essere frullate/omogeneizzate per gli ospiti che presentano problemi di deglutizione.

*** Per il secondo piatto proposto si invita a tener conto delle preferenze sotto indicate: polpettone morbido con ricotta e verdure; spezzatino tenero con verdure e abbondante sugo; privilegiare le preparazioni in umido anziché al forno; evitare il coniglio per la presenza di piccoli frammenti di ossa; proporre pesce almeno una volta alla settimana dando priorità a pesce in umido e senza impanatura (apprezzati i filetti di pangasio, palombo merluzzo, vitello di mare, sogliola e platessa).

N.B. sia per la colazione, per il pranzo e per la cena, per il primo e il secondo piatto, è necessaria una corrispondenza di menù in formato cremoso per dieta di 1° livello, considerando anche le varianti nutrizionali per ospiti diabetici.

N.B.: Quanto sopra descritto (in tabella) sono le scelte fisse per ogni giorno dell'anno. La variante che la ditta dovrà proporre, oltre ad eventuali integrazioni, riguarda il piatto del giorno. Il menù che ne risulterà sarà oggetto di valutazione qualitativa.

La giornata alimentare degli ospiti residenziali del Centro Servizi Anziani deve risultare così composta:

Prima colazione:

Latte o caffè o caffelatte o thè, o caffelatte omogeneizzato con pane raffermo (per ospiti disfagici) + fette biscottate o pan biscotto o biscotti.

Pranzo:

Un primo piatto a scelta; Un secondo piatto a scelta; Due contorni a scelta; Un dessert a scelta; pane; Caffè.

Merenda:

Latte o caffè o The al limone o alla frutta, yogurt o bevanda analcolica o succo di frutta, frullato di frutta.

Cena:

Un primo piatto a scelta; Un secondo piatto a scelta; Due contorni a scelta; Dessert a scelta.

Il pasto degli utenti dei centri diurni deve risultare così composto:

Merenda mattutina

Frutto di stagione o spremuta di frutta, the, caffè.

Pranzo:

Un primo piatto a scelta; Un secondo piatto a scelta; Due contorni a scelta; caffè;

Merenda pomeridiana

Yogurt alla frutta o dolce o budino o purea di frutta o frutto di stagione.

Il pasto degli utenti dei centri diurni serale deve risultare così composto:

Cena:

Un primo piatto a scelta; Un secondo piatto a scelta; Due contorni a scelta; Dessert a scelta.

Il pasto per il personale, deve risultare così composto:

Un primo piatto (piatto del giorno) con eccezioni su richiesta; Un secondo piatto (piatto del giorno) con eccezioni su richiesta; Due contorni a scelta; pane; frutta o dessert a scelta.



Tutti i pasti devono includere acqua (1/4) e pane fresco (anche integrale) a bisogno. Per gli ospiti della casa di riposo deve essere garantito anche un quantitativo aggiuntivo di acqua per l'intera giornata, oltre a quanto sopra previsto, su richiesta del personale.

MENU' DEL GIORNO DEI BAMBINI FREQUENTANTI I SERVIZI ALL'INFANZIA

alimenti fissi predeterminati -

*PRANZO**

1° PIATTO DEL GIORNO

PASTINA IN BRODO
PASTA IN BIANCO
ZUPPE O CREME DI VERDURE

.....
2° PIATTO DEL GIORNO

FORMAGGIO A PASTA MOLLE
FORMAGGIO A PASTA DURA
PROSCIUTTO COTTO/ AFFETTATO MORBIDO
OMOGENEIZZATI

.....
VERDURA COTTA/CRUDA DI STAGIONE

.....
PANE / GRISSINI

.....
ACQUA

.....
MERENDA

MERENDA DEL MATTINO

FRUTTO DI STAGIONE/SPREMTA DI FRUTTA

.....
MERENDA POMERIDIANA

YOGURT/DOLCE/BUDINO/PUREA
FRUTTA/FRUTTO DI STAGIONE/
LATTE E BISCOTTI

.....
DIETA:

PER CELIACI-INTOLLERANZE ED
ALLERGIE ALIMENTARI

.....
MENU' PER MOTIVI RELIGIOSI O ETICI SU
RICHIESTA

.....
* dovranno essere previsti anche alimenti quali cereali (ad esempio orzo e farro), legumi vari e pesce adatto alla prima infanzia, e carni tenere.

La giornata alimentare dei bambini pertanto sarà così composta:

Merenda mattutina:

Frutto di stagione o spremuta di frutta.

Pranzo*:

Un primo piatto a scelta; Un secondo piatto a scelta; Un contorno vegetale;

Merenda pomeridiana:

Yogurt alla frutta o dolce o budino o purea di frutta o frutto di stagione, o latte e biscotti.

* La ditta potrà proporre non più di una volta alla settimana il piatto unico. In tal caso dovrà essere accompagnato da un contorno e da un dessert (Yogurt alla frutta o dolce o budino o purea di frutta o gelato).

Si precisa, vista la tipologia di utenti, di prestare particolare attenzione in merito ai formati di pasta, alla porzionatura delle carni, all'assenza di parti solide (es. ossicini, lisce pesce, ecc) dolci e budini dovranno essere preparati dalla cucina; dovrà essere garantita la preparazione di pappe per lo svezzamento di eventuali lattanti ed a richiesta i pasti dovranno essere frullati/omogeneizzati. La frutta dovrà essere consegnata per la consumazione lavata o priva di buccia e porzionata.

Eventuali prodotti aggiuntivi proposti dalla ditta concorrente, sia nel menù proposto per la scuola materna sia per il Centro Servizi Anziani, saranno oggetto di valutazione qualitativa.

Per entrambi i menù proposti (Centro Servizi Anziani e Servizi all'infanzia) sono vietati i nomi di fantasia per indicare le pietanze poiché dalla semplice visione del menù dovrà risultare immediatamente chiaro di quali ingredienti è composto il piatto.

Sarà oggetto di valutazione nell'attribuzione del punteggio per la qualità, l'eventuale proposta di inserimento da parte della ditta, di rinfreschi per le c.d. "feste dei compleanni", festività particolari, ed eventi stagionali.

Diete speciali

La ditta dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, individuate dalla DGR Regione Veneto n. 161/2022 Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e delle nuove "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", o diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze e allergie o disabilità che verranno richieste dall'Ente solo se documentate da apposita certificazione medica.

Non verranno applicati oneri aggiuntivi all'Ente. Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, la Ditta dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché nelle linee guida sopra citate e in particolare la ditta deve preparare/cuocere/confezionare il pasto per allergici presso le cucine in un luogo separato dalle zone di lavorazione, con personale dedicato, per limitare il rischio di contaminazioni crociate.

In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la ditta provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con



definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'Ente tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

Come previsto dal regolamento UE 1169/2011 la ditta dovrà indicare gli allergeni presenti nei pasti prodotti.

I pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, ed identificabili con nome, cognome, aula/reparto.

La ditta si impegna a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'Ente, diete per esigenze etico, religiose, come definito dalle DGR 161/2022.

I menù e le diete speciali dovranno essere elaborati visionati in fase di produzione da dietista o figura equipollente e validati dal S.I.A.N della competente ULSS.

Copia dei menù settimanali (sia del CSA sia della Scuola Materna) dovranno essere affissi nelle rispettive sale da pranzo e dovranno essere consultabili da parte del personale, degli ospiti, utenti e dai rispettivi famigliari.

ART. 10 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso i centri di cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

ART. 11 – GENERI DI CONFORTO E PRODOTTI SPECIFICI

Compreso nel servizio e quindi nei prezzi formulati deve essere considerata anche la fornitura di generi di conforto per le necessità dei nuclei di degenza/servizi per l'infanzia quali:

- Thè/camomilla in bustine;
- Preparato per cioccolata solubile;
- Dolcificante per diabetici;
- Sale, pepe;
- Olio extravergine d'oliva e aceto;
- Grana Padano grattugiato;

e generi di vittuaria vari (es: pasta, pasta per pizza, craker, biscotti, ecc) per celiaci e prodotti alternativi per intolleranze alimentari, qualora si manifesti la necessità.

ART. 12 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

In linea generale la ditta dovrà attenersi alle seguenti indicazioni:

Per il Centro Servizi Anziani:

- a) Sarà compito della ditta confezionare e consegnare ai reparti i carrelli termici contenenti i pasti secondo le esigenze dell'Ente e come da protocollo operativo che sarà concordato all'inizio del servizio.
- b) La prenotazione dei pasti, effettuata dagli operatori dell'Ente preposti al servizio, perverrà alla cucina dell'Ente entro le ore 9.00 del giorno antecedente a quello di riferimento.
- c) Sarà cura della ditta aggiudicataria predisporre idonei stampati, modulistica o tramite altri sistemi, concordati tra le parti, per la raccolta delle prenotazioni.
- d) La ditta aggiudicataria dovrà predisporre i menù, che dovranno essere approvati dal SIAN dell'ULSS competente per territorio.

- e) Gli orari per la distribuzione e somministrazione giornaliera del vitto saranno indicativamente i seguenti:

COLAZIONE	ORE 8.15 – 8.30
PRANZO	ORE 11.15 – 12.00
MERENDA	ORE 15.00 – 16.00
CENA	ORE 17.15 – 18.00

Gli stessi, comunque, saranno concordati con la Direzione dell'Ente prima che la ditta aggiudicataria inizi il servizio e sono soggetti ad eventuali modifiche in base alle esigenze organizzative della struttura.

- f) Il servizio di gestione delle cucinette di reparto della struttura residenziale per non autosufficienti (1° piano "Giardino", 1° piano quadrifoglio e 2° piano "Acquario") deve contemplare le seguenti operazioni: la preparazione dei tavoli delle sale da pranzo, ritiro dei carrelli multiporzione, misurazione delle temperature, distribuzioni porzioni (scodellamento), lavaggio delle stoviglie, riassetto (riordino e igiene) dei locali di cucinetta e sale da pranzo (pulizie pavimenti, tavoli e sedie al bisogno), riconsegna dei carrelli multiporzione alla cucina centrale. Detto servizio dovrà essere svolto, per il pranzo e per la cena di tutti i giorni dell'anno (festivi compresi). Il materiale di consumo quali detergenti per pulizia ambienti ed igiene locali e materiali (es. rotoli carta, spugne, scope, ecc...) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Per i Servizi all'Infanzia:

- a) La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli della sala da pranzo della scuola materna per la somministrazione dei pasti ai bambini.
- b) Sarà compito della ditta provvedere allo scodellamento dei pasti ai tavoli per i bambini della scuola materna. Per gli utenti del nido integrato è prevista la consegna nel locale cucina del nido dei relativi pasti e merende su idonei carrelli rispondenti ai requisiti di sicurezza tenuto conto dell'utenza. Gli stessi dovranno essere ritirati dalla ditta dopo la somministrazione dei pasti/merende.
- c) Raccolta e lavaggio di tutte le stoviglie ed eventuali biberon (compreso il nido) e pulizia della sala da pranzo della scuola materna.
- d) Visto il numero dei bambini della scuola materna (circa n. 100) sono previsti 2 turni di somministrazione del pasto.
- e) Il numero dei pasti complessivo da preparare per i bambini frequentanti i servizi per l'infanzia sarà comunicato dal referente dell'Ente il giorno stesso entro le ore 9,30.
- f) Sarà cura della ditta aggiudicataria predisporre idonei stampati o modulistica, concordati tra le parti, per la raccolta del numero di pasti.
- g) La ditta aggiudicataria dovrà predisporre il menù, che dovrà essere approvato dal SIAN dell'ULSS competente per territorio ed esposto in luogo accessibile per poter essere consultato dai genitori.
- h) Gli orari per la distribuzione e somministrazione giornaliera del vitto saranno indicativamente i seguenti:

MERENDA MATTUTINA	ORE 9.00 – 9.30
PRANZO	ORE 11.15 – 13.00
MERENDA POMERIDIANA	ORE 15.00 – 15.30

Gli stessi, comunque, saranno concordati con la Direzione dell'Ente prima che la ditta aggiudicataria inizi il servizio.

Tutti i pasti per ospiti ed utenti saranno somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, bicchieri in vetro o in plastica dura non colorata per particolari tipologie di utenti (bambini del



nido, ospiti alzheimer) i piatti saranno in ceramica o porcellana bianca o melamina nel caso di bambini del nido, le posate in acciaio inossidabile.

Le tovagliette monoposto eventualmente utilizzate per determinate specifiche esigenze organizzative ed i tovaglioli monouso in carta e tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure al marchio PEFC o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ove previsti.

ART. 13 - GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO E CONTROLLI DELL'ENTE IPAB "LA PIEVE".

Il servizio di ristorazione deve essere svolto sette giorni su sette per il centro servizi anziani e secondo calendario scolastico per i servizi all'infanzia.

La Ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.

Nel corso di durata del contratto potrebbe verificarsi la necessità per l'Ente di procedere con interventi di ristrutturazione della struttura residenziale per anziani in esecuzione di un eventuale apposito piano di recupero della sede. Sarà pertanto richiesto che la ditta affidataria assicuri comunque l'alternativa della fornitura di pasti veicolati dall'esterno e prodotti preferibilmente in un centro di cottura direttamente gestito dalla ditta offerente (alla data di presentazione dell'offerta con garanzia di copertura di tutto il periodo contrattuale). Tale elemento sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica per la gestione del servizio.

La ditta perciò dovrà indicare nell'offerta tecnica la modalità di fornitura dei pasti nel caso di emergenze (vedi successivo art. 26) dovute a qualsiasi motivo sia che non consentano l'utilizzo del centro cottura, sia per particolari modalità di fornitura e somministrazione (es. emergenza covid) senza che i prezzi di offerta subiscano alcuna variazione in aumento. Trattandosi di servizio di pubblica utilità e di servizi essenziali, la mancata o parziale prestazione degli stessi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai successivi articoli e che comporti per l'Ente l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà la risoluzione immediata del contratto.

L'Ente si riserva il diritto al controllo sul corretto uso dei locali ed attrezzature messi a disposizione. Potrà controllare ed analizzare in ogni momento le qualità degli approvvigionamenti sia delle derrate sia dei prodotti giacenti in magazzino, verificare la qualità delle merci depositate, il peso delle razioni, l'igiene generale dei locali ed il personale presente. Si riserva altresì il diritto di rilevazione della qualità percepita da parte degli utenti utilizzando schede di rilevazione che saranno concordate con la ditta aggiudicataria.

ART. 14 - ONERI A CARICO DELL'ENTE IPAB "LA PIEVE"

Sono a carico dell'Ipab La Pieve:

1. La fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica e gas (utenze);
2. Il riscaldamento dei locali concessi in comodato gratuito;
3. I lavori di manutenzione straordinaria ai locali concessi in uso;
4. L'uso del telefono esclusivamente per necessità di servizio;
5. La distribuzione dei pasti agli ospiti nel reparto autosufficienti (nucleo "sole Luna") e presso i centri diurni, gestione cucinette e refettori dei medesimi;
6. La somministrazione di integratori (tipo Meritene) e nutrienti artificiali (tipo Nutrison);

7. Le retribuzioni, e relativi oneri, del personale dipendente dell'Ente adibito al/i centro/i cottura.

ART. 15 - SQUADRA DI LAVORO

La ditta dovrà indicare la composizione delle squadre/lavoro, (vedi art. 17), che intende adottare per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato precisando il numero, la qualifica, il Contratto Nazionale di inquadramento, tenuto conto che per ciascun centro cottura dell'Ente dovrà prevedersi l'assegnazione di almeno un cuoco qualificato.

L'articolazione dell'orario di lavoro giornaliero dovrà essere studiata in modo da assicurare le presenze necessarie a conseguire gli obiettivi dell'appalto.

ART. 16 – PERSONALE

Per assicurare le prestazioni del servizio di ristorazione la ditta aggiudicataria si avvarrà di proprio personale qualificato, e lo impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

La ditta dovrà osservare nei confronti dei propri dipendenti tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste per il rapporto di lavoro subordinato, applicando il C.C.N.L. per il personale dipendente e riconoscendo la relativa normativa salariale previdenziale ed assicurativa. I suddetti obblighi vincoleranno la ditta aggiudicataria, anche se non fosse aderente alle associazioni stipulanti ed indipendentemente dalla natura industriale od artigiana o cooperativa, dalla struttura, dalla dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica economica o sindacale.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire:

1. La lista nominativa del personale operante presso le strutture dell'Ente e le relative qualifiche;
2. I turni di lavoro mensili;

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà attenersi all'osservanza del codice di comportamento dei dipendenti delle P.A. pubblicato sul sito dell'Ente (www.ipablapiève.it) impegnandosi contemporaneamente a sostituire su semplice richiesta o di propria iniziativa gli operatori che diano motivo di lagnanza, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il servizio di ristorazione dev'essere espletato in sintonia con la vita e l'organizzazione dei reparti della Casa di Riposo e dei servizi per l'infanzia.

Gli orari saranno definiti in accordo con la ditta aggiudicataria prima della stipula del contratto.

Il personale della ditta deve essere fisicamente idoneo e capace e dovrà esprimersi in lingua italiana comprensibile.

Il personale della ditta, dovrà essere sottoposto a visite, accertamenti medici, e vaccini prescritti da regolamenti e leggi vigenti a cura della ditta aggiudicataria, l'Ente si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari se ritenuti necessari.

Il personale dovrà mantenere, durante il servizio, un comportamento decoroso e irreprensibile e presentarsi al lavoro in ordine nella persona.

Al termine dell'orario di lavoro gli addetti dovranno lasciare immediatamente i locali della Casa di Riposo e Scuola Materna.

E' onere della ditta provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro, dei dispositivi di protezione individuale e del cartellino di riconoscimento per tutto il personale operante e controllare che tutte le norme igieniche e di sicurezza vengano rispettate.

Tutto il personale impiegato per i servizi oggetto del presente appalto, è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su persone, fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento della struttura dell'Ente, di cui è venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio. Va inoltre evitata ogni forma di familiarità con gli ospiti suscettibile di creare situazioni di dipendenza o di disagio.



L'appaltatore è l'unico ed esclusivo responsabile nei confronti del proprio personale impegnato per lo svolgimento del servizio, relativamente all'adempimento di tutti gli obblighi di legge e contrattuali disciplinanti il rapporto di lavoro ed in particolare di tutti gli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi e relativi alla sicurezza.

Clausola Sociale

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto l'Appaltatore dovrà prioritariamente assumere, qualora vi fossero i presupposti, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta.

L'Ipab La Pieve resta estranea alla concreta applicazione della presente clausola e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della medesima. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione sono di esclusiva competenza dell'Appaltatore subentrante.

ART. 17 – PERSONALE DI CUCINA DELL'ENTE IPAB "LA PIEVE"

Al personale della ditta aggiudicataria verrà affiancato n. 1 Cuoco cat. C, ore settimanali 36 (gg. 36 ferie anno) dipendente dell'Ente Ipab La Pieve (CCNL Enti locali);

La ditta aggiudicataria nel formulare l'offerta economica per la giornata alimentare dovrà tener conto di quanto sopra riportato.

Il personale dipendente dell'Ente rimarrà sotto la direzione amministrativa dell'Ente di appartenenza, mentre passerà sotto la direzione tecnico-funzionale della ditta aggiudicataria, che ne potrà disporre l'impiego nel rispetto della qualifica e delle norme contrattuali e di legge presenti e future.

Qualora il dipendente dell'Ente dovesse cessare definitivamente dal prestare servizio, l'Ente si riserva la facoltà di scegliere se provvedere alla sostituzione con proprio personale di pari qualifica. In alternativa la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla relativa sostituzione con personale proprio di pari professionalità. In tal caso il prezzo applicato per giornata alimentare sarà quello indicato in sede di offerta, nella sezione delle opzioni, sempre che sia ritenuto congruo e conveniente da parte dell'Ente.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria la sostituzione del personale dell'Ente assente a titolo di malattia, infortunio, permessi retribuiti fino a 20 giorni lavorativi per ogni anno contrattuale. La ditta concorrente è tenuta ad indicare in offerta i costi orari aggiuntivi nel caso della sopraddegnata sostituzione per i giorni eventualmente eccedenti i 20 individuali annui i cui oneri saranno a carico dell'Ente.

Resta inteso che le sostituzioni per ferie, riposi settimanali e festività del personale dipendente dell'Ente, sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

Qualora alla fine del rapporto contrattuale, il dipendente dell'Ente non abbia usufruito di tutte le ferie spettanti, le stesse saranno monetizzate ed addebitate alla ditta aggiudicataria.

ART. 18 – REFERENTE

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a identificare un referente avente funzioni di coordinamento di tutto il personale in servizio e di tutte le altre risorse necessarie per la completa esecuzione dell'oggetto dell'appalto. Il referente fungerà da interlocutore primario con l'IPAB e dovrà essere abilitato ad assumere i provvedimenti necessari per il rispetto degli obblighi contemplati nel presente capitolato.

Considerata l'importanza della figura per la buona riuscita del servizio, il referente dovrà possedere adeguata competenza organizzativa, adeguato livello di inquadramento ed assicurare adeguata presenza presso la struttura.

ART. 19 - FORMAZIONE PERSONALE

Tutto il personale impiegato deve essere formato nel campo della ristorazione e igiene alimentare, sulle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.), sulle norme relative al trattamento dei dati personali (Codice Privacy) di cui vengono a conoscenza per ragioni di servizio, delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono, e di essere in grado di assicurare metodologie prestazionali atte a garantire un elevato standard di qualità del servizio di ristorazione.

E' sottinteso che tutti i costi, diretti e indiretti, per lo svolgimento di detti corsi sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà produrre in sede di offerta apposita relazione indicante le ore di formazione prevista per ogni addetto, le tematiche che saranno trattate e le modalità di rendicontazione della formazione effettuata.

Il piano formativo dovrà essere inviato dall'aggiudicatario, in conformità a quanto presentato in sede di offerta, prima dell'avvio del servizio ed andrà aggiornato annualmente.

Ai corsi potrà partecipare con funzione di Supervisore un membro designato dall'Ente.

ART. 20 - OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE, CONTRIBUTIVE E RETRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO

L'appaltatore deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle normative sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle spettanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro del settore di appartenenza vigenti durante tutto il periodo di validità del contratto.

Per gli accertamenti sulla regolare applicazione degli adempimenti retributivi e contributivi nei confronti del personale dipendente della ditta aggiudicataria impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, l'Ente si riserva di chiedere periodiche verifiche dell'Ispettorato del Lavoro competente.

La ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni nonché a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni altro onere assicurativo, assistenziale e previdenziale per il personale addetto al servizio.

ART. 21 - PIANO DELLE MISURE PER LA SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI

La prestazione deve svolgersi nel pieno rispetto del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni e di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro. La Ditta deve osservare e far osservare ai propri lavoratori tutte le norme di legge in materia di legislazione del lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori e di tutela dell'ambiente ed assumere di propria iniziativa tutti gli atti necessari a garantirle. L'aggiudicatario entro trenta giorni dall'inizio del servizio, dovrà trasmettere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute ai sensi del D.Lgs. 81/2008 art.28 e 29 del servizio reso presso le strutture dell'Ipab La Pieve. La Ditta adotta altresì ogni atto necessario a garantire la vita e l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno a beni pubblici e privati nel rispetto del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze (DUVRI) redatto ai sensi art. 26 terzo comma d.lgs 81/2008.

Resta inteso che la Ditta è sempre l'unico e diretto responsabile di eventuali omissioni e conseguenze e che a tale scopo dovrà nominare un responsabile della sicurezza e prevenzione.

ART. 22 - ADEMPIMENTI DI CARATTERE RELAZIONALE CON L'UTENZA

Al fine del miglioramento continuo del servizio e per soddisfare pienamente i bisogni dell'utenza, il referente del Centro Cottura della ditta aggiudicataria, sarà tenuto a:



- Effettuare periodicamente una visita durante l'orario dei pasti (pranzo o cena) per verificare il gradimento del servizio su ospiti e familiari (almeno 2 volte al mese per ogni nucleo);
- Partecipare ad eventuali incontri con rappresentanze dell'utenza su richiesta dell'Ente appaltante.

ART. 23 – TRANSITO, SOSTA E PARCHEGGIO ALL'INTERNO DELLE AREE DI PERTINENZA DELLA STRUTTURA

Il transito di automezzi dei fornitori all'interno dell'area di pertinenza dell'Ente, dovrà avvenire in piena sicurezza ed in modo tale da non disturbare o impedire la tranquillità degli ospiti. Eventuali manovre di retromarcia dovranno essere opportunamente segnalate ed effettuate con la presenza di una persona a terra.

La sosta dei fornitori potrà essere effettuata per il solo tempo strettamente necessario per la consegna della merce.

ART. 24 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONE

La ditta si assume ogni responsabilità e risponde in via esclusiva di eventuali danni arrecati ai locali affidati in comodato, alle attrezzature ed arredi in essi collocati, a danni a persone o cose dell'Ente o di terzi, che possono derivare dall'espletamento del servizio ed imputabili ad esso o ai suoi dipendenti. La ditta solleva pertanto l'Ente da qualsiasi responsabilità.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria l'adozione, nell'esecuzione del contratto, di procedimenti e cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e di terzi.

Qualora la ditta o chi per essa non provvedesse al risarcimento o alla riparazione di eventuali danni arrecati, nei termini fissati nella lettera di notifica, l'Ente è autorizzato a provvedere direttamente, a danno e a spese della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria provvederà alla stipula di idonea assicurazione per eventuali danni a cose o persone arrecati direttamente o indirettamente anche dal personale, nell'espletamento del servizio di ristorazione, senza diritto di rivalsa verso l'Ente, con limite non inferiore ad Euro 5.000.000,00= (euro cinquemilioni/00) di massimale unico per sinistro cagionato sia a cose che a persone. L'IPAB LA PIEVE è considerato terzo a tutti gli effetti.

Copia della polizza dovrà essere presentata all'inizio del rapporto contrattuale e dovrà essere valida per tutta la durata contrattuale. La stessa potrà essere esaminata dal broker di fiducia dell'Ente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso la ditta aggiudicataria, su semplice richiesta del medesimo, dovrà modificare in maniera appropriata la polizza assicurativa.

ART. 25 - SERVIZI ACCESSORI

Su indicazione del servizio di economato dell'Ente, la Ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione con proprio personale, di coffee-break, colazioni di lavoro, rinfreschi, ecc. per l'Istituto o Associazioni operanti nel suo interno.

Il servizio verrà prestato nei termini ed a condizioni da concordare di volta in volta.

ART. 26 – PIANO EMERGENZE

La produzione dei pasti dovrà avvenire all'interno dei locali concessi in comodato. In caso di eventi straordinari o di manutenzioni straordinarie che rendano inutilizzabili i locali, l'aggiudicatario dovrà garantire il servizio di ristorazione con modalità alternative alle stesse condizioni previste nel presente capitolato e secondo quando indicato dall'aggiudicatario nel progetto tecnico.

Nel caso di eventuali future pandemie o altri stati emergenziali che prevedono la somministrazione dei pasti sigillati singolarmente la ditta dovrà provvedervi senza variazioni al prezzo definito in sede di offerta.

ART. 27 - REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 29 del D.L. 4/2022, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi, ai sensi di quanto disposto dall'art. 60 del Codice.

La revisione potrà essere consentita a partire dal secondo anno contrattuale e sarà basata sulla variazione dell'indice ISTAT FOI relativo al mese di riferimento dell'anno antecedente a quello in cui viene chiesta la revisione.

Nella valorizzazione della revisione dei prezzi non si terranno in considerazione scostamenti del predetto indice inferiori al 5%. Laddove la variazione dell'indice sia superiore al 5% per la parte eccedente tale percentuale verrà riconosciuta una percentuale pari all'80% del valore di tale eccedenza (ad esempio, qualora la variazione dell'indice ISTAT sia pari all'8%, verrà riconosciuta una revisione dei prezzi pari all'80% della parte eccedente rispetto al 5%, vale a dire con riferimento al 3%).

L'eventuale revisione dei prezzi contrattuali sarà consentita esclusivamente dietro espressa autorizzazione da parte del RUP a seguito di procedimento attivato per tramite di posta certificata su istanza della parte interessata, corredata da idonea documentazione a comprova della revisione dei prezzi richiesta. Il RUP, a seguito di adeguata istruttoria, entro 30 giorni dalla ricezione dalla PEC, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa; tale provvedimento viene inviato via PEC all'indirizzo indicato nel contratto dall'aggiudicatario.

Il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora si ritenesse mancante la documentazione necessaria per la sua definizione.

La revisione dei prezzi potrà essere chiesta una sola volta per ciascuna annualità.

ART. 28 – FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà emettere fatture elettroniche con frequenza mensile distintamente per ogni struttura e più precisamente:

1) per i servizi all'infanzia il corrispettivo da addebitarsi sarà pari al n. pasti nel mese distinti per nido, sezione primavera e scuola materna per il corrispettivo offerto;

2) per il centro servizi anziani il corrispettivo da addebitarsi sarà dato da:

- n. giornate alimentari nel mese per il corrispettivo offerto +
- n. pasti utenti centri diurni nel mese x il corrispettivo offerto +
- n. pasti serali utenti centro diurno x il corrispettivo offerto +
- n. pasti dipendenti nel mese x il corrispettivo offerto.

Relativamente al n. di pasti o giornate alimentari la ditta aggiudicataria dovrà tener conto che:

a) Sarà considerato presente l'ospite che abbia consumato all'interno della struttura almeno un pasto principale e una merenda;

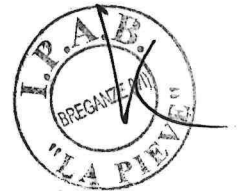
b) Ogni giorno il referente d'appalto o suo delegato dovrà compilare il prospetto riassuntivo degli ospiti/utenti presenti nella giornata stessa conseguentemente alle prenotazioni pasti trasmesse dai referenti dell'Ente;

c) La fatturazione elettronica mensile dovrà essere la conseguenza dei prospetti giornalieri compilati nel corso del mese;

L'Ente appaltante, salvo diversa pattuizione tra le parti, si impegna ad effettuare le liquidazioni entro 30 giorni dal ricevimento della fattura previo controllo di conformità del servizio reso.

Il suddetto termine di pagamento sarà sospeso qualora:

1. la fattura non sia regolare dal punto di vista fiscale;
2. le condizioni economiche non corrispondano a quanto pattuito;
3. risultino non conformità tra il servizio effettuato e quanto richiesto;



4. la fattura non risulti corredata, in allegato, di tutta la documentazione eventualmente richiesta.

La fattura dovrà indicare il codice CIG, dovrà essere emessa in formato elettronico e sarà soggetta allo split payment. I dati relativi all'accreditamento dell'Ipab La Pieve presso l'indice P.A. al fine di poter correttamente attivare le procedure di fatturazione elettronica sono i seguenti:

Denominazione Ente	I.P.A.B. La Pieve
Codice Univoco Ufficio	UFLZ47
Cod. IPA	ipablp
Cod. fisc. P.IVA	02826590248
Regione dell'Ufficio	Veneto
Indirizzo	36042 Breganze, Via Pieve 42

Eventuali spese bancarie per il relativo accredito saranno a carico della ditta aggiudicataria.

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI: Al fine di consentire all'Ente appaltante di poter procedere con il pagamento, la ditta aggiudicataria deve comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (legge n. 136 del 13/08/2010).

ART. 29 - PENALI

L'Ente, si riserva di far eseguire dai propri incaricati controlli e verifiche sullo svolgimento del servizio e sulla qualità delle derrate alimentari.

Le verifiche e le ispezioni sono effettuate alla presenza di incaricati della ditta aggiudicataria.

Delle stesse sarà redatto un verbale che sarà contestualmente sottoscritto dagli incaricati dell'Ente e della ditta.

Qualora dalle verifiche risulti la non rispondenza del servizio nei seguenti termini:

- 1) impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di ristorazione e, comunque non rispondente alla squadra lavoro indicata in sede di offerta salvo cause di forza maggiore;
 - 2) materia prima non rispondente alle caratteristiche di capitolato;
- l'Amministrazione applicherà una penale pari al 5%, sulla quota mensile da liquidare.

L'Ente avrà la facoltà di applicare, inoltre le seguenti penalità:

- a) Ritardata consegna, oltre 30 minuti dall'orario concordato, dei pasti: € 500,00 per evento;
- b) Mancata ed ingiustificata attuazione del menù prestabilito o delle tabelle merceologiche e dietetiche: € 500,00 per evento;
- c) Mancato rispetto di derrate alimentari non corrispondenti alla qualità merceologica ed organolettica presentate nell'offerta tecnica: € 500,00 per evento;
- d) Rinvenimento, nei carrelli di dispensa pasti, di corpi estranei organici e non: € 1.000,00 per evento;
- e) Mancato mantenimento, alla consegna e alla distribuzione, della temperatura ai livelli previsti dalla disposizioni di igiene e sicurezza alimentare (sistema HACCP): €. 500,00 per evento;
- f) Violazione delle norme di sicurezza e di salute sul lavoro: Euro 3.000,00 per evento (es: personale sprovvisto dei necessari DPI);
- i) Comportamento del personale della ditta difforme rispetto al Codice di Comportamento in servizio come affisso all'albo dell'Ente e nel sito internet dell'Ente: € 500,00 per evento;

Le irregolarità ed inadempienze saranno comunicate alla ditta aggiudicataria mediante PEC con l'imposizione di un termine non superiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali giustificazioni.

Le penalità saranno automaticamente trattenute dall'Ente sul pagamento della fattura mensile. Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare delle penalità sarà addebitato sulla cauzione.

L'applicazione delle predette penali non preclude comunque le eventuali azioni legali dell'Ipab La Pieve, volte a richieste di risarcimento per danni materiali e morali o alla risoluzione del contratto o al perseguimento dell'aggiudicatario in sede penale. Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola o raggugliandola alla violazione più ammissibile.

ART. 30 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi previsti dal presente capitolato (art.117 d.lgs.36/2023), la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'art. 106 d.lgs. 36/2023 pari al 10% dell'importo contrattuale. La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'aggiudicatario. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art.106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

La garanzia fideiussoria definitiva può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art.106 comma 3 d.lgs.36/2023 e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Le garanzie fideiussorie e le polizze assicurative previste dal codice sono conformi agli schemi tipo approvati con decreto Ministeriale 16 settembre 2022, n.193.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, fatti salvi i diritti delle parti.

ART. 31 – ESECUZIONE D'UFFICIO

In caso di mancata esecuzione, di ripetuta intempestività degli interventi descritti nel presente capitolato speciale di appalto o di parte di essi, o di irregolarità nell'adempimento agli obblighi contrattuali, l'amministrazione appaltante potrà provvedervi d'ufficio, con facoltà di chiamare altre ditte o di far fronte con personale proprio alle esigenze di volta in volta non soddisfatte, richiedendone i danni all'impresa aggiudicataria e addebitando alla ditta inadempiente i relativi oneri.

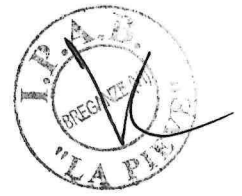
L'esecuzione d'ufficio dovrà essere sempre preceduta da formale diffida, da notificarsi via PEC, di provvedere ai lavori non eseguiti entro il termine di 48 ore.

ART. 32 – CESSIONE E SUBAPPALTO

La ditta aggiudicataria non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, nè farlo eseguire da altri soggetti. Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto verso l'Ente, salvo la facoltà di ritenere risolto il contratto con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.

Il subappalto è ammesso secondo quanto disposto dall'art.119 del D.lgs. 36/2023 previa autorizzazione della stazione appaltante a condizione che:

- a) Il subappaltatore sia qualificato per le lavorazioni o le prestazioni da eseguire;



- b) Non sussistano a suo carico le cause di esclusione di cui al capo II del titolo IV della parte V del codice;
- c) All'atto dell'offerta siano stati indicati i servizi o le parti di servizi che si intendono subappaltare.

La ditta aggiudicataria, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e tenuto conto della complessità delle prestazioni stesse con riferimento agli ospiti ed utenti alle quali sono rivolte, dovrà eseguire direttamente il servizio di produzione, somministrazione pasti, e pulizia ambientale e di quanto impiegato per l'esecuzione del servizio.

Eventuali altri servizi richiesti contrattualmente possono essere subappaltati ai sensi dell'art.119 comma 4 del d.Lgs. 36/2023.

ART. 33 – DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Alla ditta appaltatrice non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non per giusta causa o causa di forza maggiore. Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa e come tali riconosciuti dall'Ente, questi potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni.

Verificandosi il caso di cui al precedente capoverso, verranno addebitate alla ditta aggiudicataria le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

ART. 34 – RISOLUZIONE UNILATERALE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA (art. 1456 C.C.)

Nel corso del periodo contrattuale potrebbe verificarsi, per l'IPAB "LA PIEVE", la necessità di procedere con interventi di ristrutturazione straordinaria o riordino di spazi di alcune porzioni delle strutture dell'Ente. Pertanto, poiché il servizio ristorazione potrebbe essere sospeso o spostato altrove, L'IPAB "LA PIEVE" si riserva, dopo il primo anno, la possibilità di procedere alla risoluzione anticipata del presente contratto previo preavviso alla ditta aggiudicataria a PEC di almeno 6 mesi.

Inoltre per la salvaguardia dell'Amministrazione appaltante e per giusti motivi, la stessa si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento durante l'arco di validità dello stesso. L'eventuale disdetta sarà comunicata alla ditta aggiudicataria a mezzo PEC con preavviso non inferiore a tre mesi.

L'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto, in qualsiasi momento (art.1456 C.C), convenendosi sufficiente il preavviso di 30 giorni mediante comunicazione scritta a mezzo pec con la quale dichiara che intende avvalersi della clausola risolutiva espressa, fatte salve le azioni sulla cauzione e di risarcimento dei maggiori danni nei seguenti casi:

- a) nel caso di mancata corresponsione da parte della Ditta aggiudicataria, delle paghe ai propri dipendenti;
- b) Qualora non vengano rispettati da parte della Ditta aggiudicataria, i patti sindacali in vigore ed in genere le norme relative al lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla assicurazioni sociali, prevenzioni infortuni ecc., con riferimento ai propri dipendenti;
- c) nel caso la ditta aggiudicataria incorra in gravi o reiterate inadempienze agli obblighi assunti, e non vi abbia provveduto in seguito a diffida formale dell'Ente;
- d) Gravi difformità tra quanto dichiarato ed impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- e) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

- f) Mancata corrispondenza dei requisiti dei prodotti offerti con quelli riscontrati in fase di espletamento del servizio, qualora tale mancanza sia riscontrata per più di due volte in un semestre;
- g) Nel caso di evidente difformità in negativo tra il servizio richiesto ed il servizio in effetti prestato;
- h) Inosservanza o non applicazione del sistema di autocontrollo previsto dal D.Lgs. 155/1997 (HACCP);
- i) per cessione o subappalto del contratto;
- j) Per sospensione, abbandono senza giustificato motivo o mancata effettuazione totale o parziale del servizio affidato;
- k) In caso di applicazione da parte dell'Ente delle penali previste dall'art. 29, per più di 2 volte per fattispecie in un semestre;
- l) Mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136 del 13/08/2010.

In tali casi l'Ente pagherà alla ditta aggiudicataria il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione e sarà applicabile l'art. 1241 del C.C. sugli importi dovuti.

Per le ragioni di cui ai punti dalla lett. a) alla lett. l) si addivenga alla risoluzione del contratto, la Ditta aggiudicataria, incorrerà alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale. L'Ente si riserva comunque la facoltà di esperire azione legale per il risarcimento di eventuali danni diretti ed indiretti, nonché alla richiesta di corresponsione delle maggiori spese alle quali l'Ente dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto del servizio di ristorazione sia in caso di nuovo appalto o di aggiudicazione della 2^a ditta classificata a seguito della procedura per l'affidamento del presente appalto.

L'esecuzione in danno non esime la ditta dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 35 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione dati delle persone fisiche con riguardo al trattamento dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del D.Lgs. 30.06.2003 n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii., del Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n.148/2021 e dei relativi atti di attuazione secondo quanto riportato nell'apposita scheda informativa allegata alla documentazione di gara.

ART. 36 – CONTROVERSIE

Ogni eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine alla efficacia, applicazione, interpretazione ed esecuzione del presente contratto, verrà deferita in via esclusiva al Tribunale di Vicenza.

Breganze, ottobre 2023

Il Responsabile del Progetto
F.to Dott. Lorenzo Rudella

Per accettazione:

LA DITTA

Data: _____

Timbro e firma