



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
COLLETTIVA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER ASP CITTÀ DI PIACENZA,
AUSL E COMUNE DI PIACENZA**

**ALLEGATO 5
CAPITOLATO TECNICO**

INDICE

SEZIONE A - DISCIPLINA GENERALE.....	9
ART. A.1) TERMINI E DEFINIZIONI	9
ART. A.2) OGGETTO E FINALITÀ DELL'APPALTO	13
ART. A.3) ARTICOLAZIONE DEL CAPITOLATO.....	13
ART. A.4) OBIETTIVI GENERALI	14
ART. A.5) DISPOSIZIONI PARTICOLARI CONCERNENTE IL SERVIZIO	15
ART. A.6) DURATA DELL'APPALTO	15
ART. A.7) AVVIO APPALTO	16
ART. A.8) STRUTTURE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI.....	18
ART. A.9) ATTIVITÀ PREVISTE NEL CENTRO PASTI DI LA VERZA.....	18
ART. A.10) FORNITURA E UTILIZZO DI MACCHINE E ATTREZZATURE CONFORMI ALLE DISPOSIZIONI DETTATE DAI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (CAM).....	20
ART. A.11) (CAM) CRITERI MINIMI AMBIENTALI PER LA RISTORAZIONE.....	21
ART. A.12) PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE SECONDO LE INDICAZIONI PREVISTE DAI CAM	21
ART. A.13) RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE .	22
ART. A.14) STOVIGLIE, POSATE, CONTENITORI E SACCHETTI PER CONSERVARE IL CIBO	22
ART. A.15) TOVAGLIOLI E PRODOTTI IN CARTA - TESSUTO	23
ART. A.16) GESTIONE DEI PASTI POST PREPARAZIONE.....	23
ART. A.17) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE.....	23
ART. A.18) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUALITÀ DELLE DERRATE	23
ART. A.19) TABELLE DELLE QUANTITÀ IN VOLUMI E IN NUMERO AD USO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE	24
ART. A.20) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	25
ART. A.21) OBBLIGHI NORMATIVI.....	25
ART. A.22) DISPOSIZIONE GENERALI RELATIVE AL PERSONALE DEL FORNITORE	25
ART. A.23) ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE ASSENTE.....	26
ART. A.24) FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE	26

ART. A.25) INFORMAZIONE AL PERSONALE	28
ART. A.26) NORME DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	28
ART. A.27) DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO.....	29
ART. A.28) INDUMENTI DI LAVORO	29
ART. A.29) IGIENE DEL PERSONALE	30
ART. A.30) NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE	30
ART. A.31) PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE	30
ART. A.32) RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA.....	31
ART. A.33) DOCUMENTAZIONE DA FORNIRE ALLE AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI.....	32
ART. A.34) STRUTTURE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI.....	33
ART. A.35) VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO DEI BENI	33
ART. A.36) DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO	33
ART. A.37) INVENTARI DI RICONSEGNA	34
ART. A.38) MANUTENZIONI ORDINARIE.....	34
ART. A.39) MANUTENZIONI STRAORDINARIE	35
ART. A.40) DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA	36
ART. A.41) DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	36
ART. A.42) MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI.....	36
ART. A.43) IMPIEGO DI ENERGIA.....	37
ART. A.44) SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.....	37
ART. A.45) OBBLIGHI NORMATIVI GENERALI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO	37
ART. A.46) MANUALE DI AUTOCONTROLLO	37
ART. A.47) MANUALE DELLA QUALITÀ.....	37
ART. A.48) CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	37
ART. A.49) ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI CONFORMITÀ.....	38
ART. A.50) METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	38
ART. A.51) BLOCCO DELLE DERRATE	38
ART. A.52) CONTESTAZIONI AL FORNITORE.....	39
ART. A.53) COMPITI DEI COMPONENTI DELLA RAPPRESENTANZA DELL'UTENZA.....	39
ART. A.54) CUSTOMER SATISFACTION	39
ART. A.55) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	40

ART. A.56) DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	41
ART. A.57) ROYALTIES	42
ART. A.58) SERVIZIO DI BANQUETING	42
ART. A.59) PENALI.....	42
SEZIONE B - CAPITOLATO SPECIFICO ASP CITTÀ DI PIACENZA	46
ART. B.1) TIPOLOGIA DI UTENZA	46
ART. B.2) DIMENSIONE DELL'UTENZA DELL'ASP	46
ART. B.3) SERVIZI RICHIESTI	47
ART. B.4) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL FORNITORE	49
ART. B.5) ONERI ECONOMICI A CARICO DELL'ASP	49
ART. B.6) LOCALI E ORARI DI CONSUMO DEI PASTI	49
ART. B.7) PRENOTAZIONE DEI PASTI	50
ART. B.8) MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	53
ART. B.9) MODALITÀ DI CONSEGNA DEI PRODOTTI ALIMENTARI, GENERI PER LE COLAZIONI, ALIMENTI DIETETICI E PRODOTTI NON ALIMENTARI.....	53
ART. B.10) CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO	54
ART. B.11) MEZZI DI TRASPORTO	54
ART. B.12) MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRONTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO.....	54
ART. B.13) CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO	55
ART. B.14) TIPOLOGIA DELLE STOVIGLIE	55
ART. B.15) TOVAGLIATO IN EMERGENZA COVID-19.....	56
ART. B.16) PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI ...	56
ART. B.17) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU	56
ART. B.18) STRUTTURA DEL MENU UTENTI A DIETA ORDINARIA.....	56
ART. B.19) CONDIMENTI.....	58
ART. B.20) FORNITURA DI ACQUA MINERALE PER SITUAZIONI DI EMERGENZA.....	58
ART. B.21) STRUTTURA DEI MENU IN CASO DI SCIOPERI.....	59
ART. B.22) MENU PER DIETOTERAPIA.....	59

ART. B.23) STAMPA MENU	60
ART. B.24) ART. 130 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI	60
ART. B.25) MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DIPENDENTI ASP	60
ART. B.26) VARIAZIONE DEL MENU.....	60
ART. B.27) MENU A TEMA.....	61
ART. B.28) MENU PER FESTIVITÀ.....	61
ART. B.29) INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	61
ART. B.30) DIETE SANITARIE	62
ART. B.31) DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	62
ART. B.32) MODALITÀ DI FATTURAZIONE.....	62
ART. B.33) CORRISPETTIVI	63
SEZIONE C - CAPITOLATO SPECIFICO AUSL DI PIACENZA	65
ART. C.1) TIPOLOGIA DI UTENZA	65
ART. C.2) DIMENSIONE DELL'UTENZA DELL'AUSL	66
ART. C.3) SERVIZI RICHIESTI.....	66
ART. C.4) ULTERIORI SERVIZI RICHIESTI AL FORNITORE	67
ART. C.5) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL FORNITORE.....	67
ART. C.6) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL AUSL	67
ART. C.7) TIPOLOGIA DI SERVIZIO RICHIESTO PER I DEGENTI DEL P.O. DI PIACENZA E PER LE COMUNITÀ PSICHIATRICHE E SOCIALI.....	68
ART. C.8) RITIRO E LAVAGGIO DELLO STOVIGLIAME, DEI VASSOI E DEI CARRELLI.....	68
ART. C.9) REINTEGRO DELLE STOVIGLIE E DEL VASELLAME	69
ART. C.10) DIMENSIONE DELL'UTENZA DEL P.O. DI PIACENZA E DELLE COMUNITÀ PSICHIATRICHE E SOCIALI	69
ART. C.11) ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEL MENU.....	71
ART. C.12) STRUTTURA DEL MENU DEGENTI A DIETA ORDINARIA	72
ART. C.13) STRUTTURA DELLA COLAZIONE	73
ART. C.14) MENU PER DIETOTERAPIA.....	74
ART. C.15) MENU PER ESIGENZE ETICO RELIGIOSE.....	74
ART. C.16) ACCESSORI PER IL CONDIMENTO	75
ART. C.17) STAMPA MENU	75

ART. C.18) FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO PER I DEGENTI.....	75
ART. C.19) PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DERRATE	77
ART. C.20) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI	78
ART. C.21) AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO	79
ART. C.22) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESIDIO OSPEDALIERO DI BOBBIO	79
ART. C.23) RITIRO E LAVAGGIO DELLO STOVIGLIAME, DEI VASSOI E DEI CARRELLI.....	80
ART. C.24) FORNITURA E REINTEGRO DELLE STOVIGLIE E DEL VASELLAME	80
ART. C.25) PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DIETE.....	80
ART. C.26) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI	81
ART. C.27) DIMENSIONE DELL'UTENZA DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI BOBBIO	81
ART. C.28) ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEL MENU.....	82
ART. C.29) MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI BOBBIO	82
ART. C.30) CONTEGGIO DEI PASTI EROGATI PRESSO LA MENSA DIPENDENTI.....	82
ART. C.31) DIMENSIONE DELL'UTENZA SEDE DI BOBBIO – DIPENDENTI	83
ART. C.32) MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI PIACENZA.....	83
ART. C.33) UTILIZZO MENSA DIPENDENTI COME SELF-SERVICE	84
ART. C.34) CONTEGGIO DEI PASTI EROGATI PRESSO LA MENSA DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI PIACENZA.....	84
ART. C.35) DIMENSIONE DELL'UTENZA DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI PIACENZA	84
ART. C.36) STRUTTURA DEL MENU DIPENDENTI DI PIACENZA	84
ART. C.37) ACCESSORI PER IL CONDIMENTO	85
ART. C.38) REINTEGRO DELLE STOVIGLIE E DEL VASELLAME	85
ART. C.39) QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI.....	85
ART. C.40) NORME REGOLATRICI DEL PERSONALE MESSO A DISPOSIZIONE PER LA SEDE DI PIACENZA.....	86
ART. C.41) RICHIAMO DEL PROPRIO PERSONALE.....	87
ART. C.42) MODALITÀ DI FATTURAZIONE	87
ART. C.43) CORRISPETTIVI.....	87
SEZIONE D - CAPITOLATO SPECIFICO COMUNE DI PIACENZA	89

ART. D.1) TIPOLOGIA DI UTENZA	89
ART. D.2) CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	91
ART. D.3) SERVIZI RICHIESTI.....	91
ART. D.4) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL FORNITORE.....	93
ART. D.5) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL COMUNE	94
ART. D.6) DATI CONSUMO PASTI	94
ART. D.7) CONSEGNA PASTI A CRUDO PRESSO LE CUCINE GESTITE DAL COMUNE	98
ART. D.8) MODALITÀ DI CONSEGNA DEI PASTI CRUDI PRESSO LE CUCINE GESTITE DAL COMUNE.....	99
ART. D.9) FORNITURA DI PRODOTTI DIETETICI NELLE CUCINE GESTITE DAL COMUNE PER I NIDI	100
ART. D.10) SCORTE ALIMENTARE NELLE CUCINE GESTITE DAL COMUNE	102
ART. D.11) SERVIZIO DI LAVANDERIA.....	102
ART. D.12) PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI E NIDI	103
ART. D.13) ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE DIVERSE UTENZE IN CONDIZIONE ORDINARIE.....	103
ART. D.14) ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE DIVERSE UTENZE IN CONDIZIONE EMERGENZA COVID-19.....	103
ART. D.15) PASTI PRODOTTI PRESSO IL CENTRO PASTI DI LA VERZA	104
ART. D.16) CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO	104
ART. D.17) MEZZI DI TRASPORTO	104
ART. D.18) MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRONTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO (uniti art 36 e 41)	104
ART. D.19) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO	105
ART. D.20) NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE UTENZE	105
ART. D.21) STOVIGLIAME, TOVAGLIATO.....	106
ART. D.22) TOVAGLIATO IN EMERGENZA COVID-19	106
ART. D.23) PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	106
ART. D.24) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU	107
ART. D.25) STRUTTURA DEI MENU PER LE DIVERSE UTENZE	107

ART. D.26) STRUTTURA DEI MENU IN CASO DI GITE, SCIOPERI ED EMERGENZE	107
ART. D.27) VARIAZIONE DEL MENU	108
ART. D.28) MENU IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ.....	108
ART. D.29) MENU A TEMA	108
ART. D.30) QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI	109
ART. D.31) INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	109
ART. D.32) DIETE SANITARIE	109
ART. D.33) DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	111
ART. D.34) DIETE LEGGERE.....	111
ART. D.35) MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE PER IL TRASPORTO	111
ART. D.36) MODALITÀ DI FATTURAZIONE	112
ART. D.37) CORRISPETTIVI.....	113
ART. D.38) ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO IN CASO DI PERMANENZA DELL'EMERGENZA COVID-19	113
ART. D.39) PERSONALE DIPENDENTE DAL COMUNE	114
ART. D.40) INTEGRAZIONE DEL PERSONALE DEL COMUNE.....	114
ART. D.41) SOSTITUZIONE DEL PERSONALE DEI SERVIZI EDUCATIVI E FORMATIVI DIPENDENTE DEL COMUNE	114
ART. D.42) ADDETTI DEL FORNITORE NEI TERMINALI NELLE SCUOLE SPROVVISTE DI CUCINE	115

SEZIONE A - DISCIPLINA GENERALE

ART. A.1) TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

Agenzia	Agenzia Regionale Intercent-ER deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
Amministrazioni contraenti	l'ASP "Città di Piacenza" - l'Azienda AUSL di Piacenza ed il Comune di Piacenza.
Arredi	Il complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di ristorazione;
Atto di Regolamentazione del Servizio	L'atto, preliminare all'emissione dell'Ordinativo di fornitura (OdF) sottoscritto congiuntamente dal Fornitore e dall'Amministrazione Contraente nel quale vengono definite e dettagliate le prestazioni richieste e conseguentemente le modalità di esecuzione ed i prezzi, nei limiti della Convenzione, del presente Capitolato tecnico e dell'offerta del Fornitore;
Attrezzature	le macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, quali: cappe, cuoci-pasta, forni, frigoriferi, lavastoviglie, carrelli termo-refrigerati, carrelli neutri, distributori di bevande calde, distributori di acqua nelle mense per dipendenti, banchi per allestimento self-service, tavoli e sedie per le mense self-service, ecc.. L'installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio – ove non presenti - sono a carico del Fornitore.
CAM	I Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di esecuzione del servizio. Nel presente documento, si fa riferimento in particolare, ai CAM "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva

	e fornitura di derrate alimentari” approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020;
Capitolato tecnico	Il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;
Cestino	cestini da viaggio o pasto freddo composto secondo quanto descritto dal presente Capitolato.
Centro cottura/cucine	la struttura utilizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
Dieta a carattere etico o religioso	Dieta a carattere etico o religioso: Dieta destinata ad utenti aderenti a specifiche religioni o culture
Diete speciali sanitarie: (Regime dietetico controllato)	Il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
Direttore tecnico dei servizi	Dipendente del fornitore, a cui è affidata la direzione complessiva del servizio con compiti di coordinamento e rappresentanza del Fornitore.
Distribuzione dei pasti	L’insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la consegna e/o la somministrazione dei pasti agli utenti;
<u>Filiera corta e KM 0:</u>	ai sensi del presente Capitolato e di quanto previsto dai CAM di cui al DM 10 marzo 2020, per prodotti a filiera corta e per KM 0 si intendono i prodotti soggetti a vendita diretta tra produttore/i, vale a dire, tra i produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0». I prodotti di questa tipologia sono quelli eventualmente offerti in sede di gara dal Fornitore.

Fornitore	l'Impresa, il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio o la Rete di Imprese risultata/o aggiudicataria/o della presente procedura di gara e che conseguentemente sottoscriverà la Convenzione, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
Impianti	gli impianti necessari o comunque strumentali all'esecuzione del servizio (ad es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/ raffrescamento, impianto idrico sanitario, ascensori, montacarichi, ecc.).
Inventario	L'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al Fornitore, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
Locali di consumo dei pasti o refettorio	Locali ove avviene il consumo dei pasti da parte dei soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
Locali di servizio	Locali attigui alle cucine, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, o comunque gli spazi accessori dati al Fornitore per svolgere il servizio.
Menu	La lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
Ordinativo di Fornitura o Odf (i.e. contratto):	Il documento, disponibile sul Sito delle Convenzioni, con il quale le Amministrazioni Contraenti comunicano la volontà di acquisire le prestazioni oggetto della Convenzione, impegnando il Fornitore all'esecuzione della prestazione richiesta;
Pasto crudo	Per pasto crudo s'intende la quantità di derrate per la composizione di un pasto (calcolate secondo quanto previsto dalle specifiche grammature) secondo i menu, pronte per essere sottoposte a cottura o solamente ad essere condite o servite. Sono incluse anche le derrate necessarie ad approntare le diete sanitarie.

Pasto	Le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto.
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
Preparazione gastronomica	La pietanza, il cd. piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	Alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme in materia di produzioni biologiche
Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	Alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
Prodotti Agricoli Tradizionali	Alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli Articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
Prodotto trasformato	Si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie
Produzione dei pasti	L'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
Servizio di Ristorazione	Tutte le attività e gli obblighi previsti dal Capitolato
Stoviglie	Piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
Terminali	Locali presenti nelle scuole sprovviste di cucina ove avviene la cottura della pasta.

Tegameria	Pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
Trasporto dei pasti	Il trasporto dei pasti dalla cucina presso i punti di erogazione servizio;
Utensileria	Coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
Verbale di presa in consegna	L'atto con il quale le Amministrazioni Contraenti consegnano al Fornitore, in comodato d'uso gratuito, i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso

ART. A.2) OGGETTO E FINALITÀ DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione collettiva a basso impatto ambientale destinato agli utenti aventi diritto specificati nel proseguo del presente capitolato: dell'ASP Città di Piacenza, dell'AUSL di Piacenza (presidio ospedaliero di Piacenza e presidio ospedaliero di Bobbio) e del Comune di Piacenza.

Il servizio deve essere espletato dal Fornitore, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dalle singole Amministrazioni contraenti, mediante i propri Ordinativi di Fornitura (i.e. contratto) e nei limiti massimi previsti in gara per ogni Amministrazione, a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e dai suoi allegati oltre che da quanto offerto, dal Fornitore, in sede di gara.

ART. A.3) ARTICOLAZIONE DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato, col quale viene disciplinato il servizio di ristorazione, e suddiviso in sezioni. La **sezione A** riporta gli articoli riferiti al servizio nel suo complesso e quindi comuni a tutte le Amministrazioni interessate al servizio, le sezioni B – C – e D intitolate rispettivamente **“CAPITOLATO SPECIFICO ASP CITTÀ DI PIACENZA”** – **“CAPITOLATO SPECIFICO AUSL DI PIACENZA”** e **“CAPITOLATO SPECIFICO COMUNE DI PIACENZA”** riportano tutte le informazioni che riguardano le specificità del servizio di ristorazione per la singola Amministrazione contraente. Formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- **Allegato A:** che contiene le specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;

- **Allegato B:** che contiene le specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti (limiti critici);
- **Allegato C:** che contiene le specifiche tecniche relative ai menu per gli utenti delle tre Amministrazioni contraenti;
- **Allegato D:** che contiene le specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti per i menu di ogni Amministrazione;
- **Allegato E:** che contiene le specifiche tecniche relative alle procedure operative;
- **Allegato F:** che contiene le specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria (a titolo esemplificativo e non esaustivo) che il Fornitore deve attuare presso i centri cottura ed i locali a lui assegnati per lo svolgimento del servizio;
- **Allegato G:** che contiene l'elenco esemplificativo e non esaustivo di attrezzature, macchinari da integrare nel centro cottura di La Verza, nella Mensa dipendenti del Presidio Ospedaliero di Piacenza e nella cucina dell'ASP unitamente ai lavori che si ritengono necessari ai fini di un corretto svolgimento del Servizio per l'ASP;
- **Allegato H** che contiene l'inventario di attrezzature ed arredi presenti nei locali delle diverse Amministrazioni che saranno affidati al fornitore, di cui si prenderà formalmente atto con la sottoscrizione del verbale di consegna come disciplinato all'apposito paragrafo del presente Capitolato.
- **Allegato I** che contiene, per l'AUSL e l'ASP, l'insieme delle diete (escluso il vitto comune) comprendenti tutte le preparazioni atte a soddisfare le esigenze alimentari diversificate di ogni paziente con patologia (diete specifiche per patologie).

ART. A.4) OBIETTIVI GENERALI

Gli obiettivi che il servizio si prefigge di raggiungere è quello di assicurare il raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono dei servizi oggetto del presente capitolato. Pertanto, le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte.

Il Fornitore deve garantire la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione, relativamente a ciascuna delle attività costituenti la gestione integrata dei servizi, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Spetta al Fornitore la direzione gestionale dei servizi per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte delle Amministrazioni contraenti e degli utenti.

Pertanto, le attività devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività delle Amministrazioni Contraenti, garantendo un alto grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità dei servizi richiesti.

ART. A.5) DISPOSIZIONI PARTICOLARI CONCERNENTE IL SERVIZIO

Il Fornitore, per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, è tenuto ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dal DEC nominato da ogni Amministrazione Contraente.

Il Fornitore deve provvedere ad espletare tutte le pratiche autorizzative per la gestione del servizio.

Il servizio è regolato dalle leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto, oltre che dalle norme del presente Capitolato per quanto non siano in contrasto con le norme stesse.

L'assunzione dell'appalto da parte del Fornitore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Fornitore circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alle prestazioni da rendere ed ai prezzi offerti.

Infine, si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per il Fornitore, l'adozione ed il rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

ART. A.6) DURATA DELL'APPALTO

La Convenzione avrà una durata di **dodici (12) mesi** a decorrere dalla sua sottoscrizione.

Tale durata potrà essere rinnovata, su comunicazione scritta della Agenzia, fino ad ulteriori **12 (dodici) mesi**, nell'ipotesi in cui alla scadenza del termine non sia stato esaurito l'importo massimo spendibile e fino al raggiungimento del medesimo.

Gli Ordinativi di Fornitura avranno durata di 72 (settantadue) mesi che decorreranno dalla data di effettivo avvio dell'appalto, da intendersi come la data di presa in carico del servizio da parte del Fornitore aggiudicatario, che dovrà essere stimato nell'Atto di regolamentazione di cui al presente Capitolato tecnico. Tale avvio, se diverso dallo stimato, sarà fatto risultare da atto sottoscritto dalla Azienda contraente e dal Fornitore e riportato nell'Ordinativo di fornitura.

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Azienda Sanitaria Contraente, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità

del servizio, fino ad un massimo di 12 mesi mediante comunicazione scritta al Fornitore, entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara.

ART. A.7) AVVIO APPALTO

Il Fornitore potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione della Convenzione e alla stesura dell'inventario dei beni, presenti presso ciascuna struttura delle amministrazioni contraenti, ad esso affidati.

Data la particolare natura dei servizi oggetto della Convenzione è prevista una fase propedeutica all'avvio del servizio tra il fornitore e le Amministrazioni Contraenti. Ogni amministrazione dovrà contattare il Fornitore in via preliminare all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura al fine di concordare un incontro per definire, integrare o dettagliare alcune caratteristiche dei servizi, in conformità a quanto disciplinato dal capitolato Tecnico e dall'offerta del Fornitore e dare avvio alla fase propedeutica all'appalto. Il Fornitore ha l'obbligo di programmare l'incontro entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta pervenuta dall' Amministrazione contraente, nella data fissata per l'incontro si potrà dare avvio al sopralluogo di ricognizione presso i locali dell'Amministrazione contraente dati in comodato d'uso al fornitore al fine di prendere atto delle condizioni dei locali stessi, delle attrezzature ed arredi esistenti e della collocazione degli eventuali arredi e/o attrezzature offerte dal Fornitore in sede di gara.

In seguito al sopralluogo, di **norma entro i successivi 30 giorni, le parti potranno redigere l'Atto di regolamentazione del servizio.**

Qualunque variazione all'Atto di regolamentazione del servizio dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti.

In seguito alla redazione e sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio, sarà cura delle Amministrazioni contraenti emettere l'ordinativo di fornitura, perfezionando il rapporto contrattuale. In mancanza della sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio, l'Ordinativo di Fornitura non potrà essere emesso.

Quanto concordato tra il Fornitore e l'Azienda contraente nei diversi incontri della fase propedeutica all'appalto dovrà risultare nell' Atto di Regolamentazione del servizio, sottoscritto da entrambe le parti.

L'Atto di regolamentazione dovrà contenere i seguenti elementi nel rispetto di quanto disciplinato dal presente capitolato e suoi allegati; l'elenco degli elementi di seguito riportato è da intendersi a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- **la data stimata di attivazione del servizio;**
- gli orari dei servizi richiesti (consegna, ritiro, ecc);

- dedaglio sulla modalità di fatturazione;
- la conferma e/o gli eventuali aggiornamenti rispetto ai dati e le informazioni riportate nel presente Capitolato relativamente al dimensionamento e caratteristiche del servizio, sedi interessate dal servizio, orari di consegna, menù, numero di pasti da produrre/consegnare ecc.;
- il nominativo del Direttore Esecuzione Contratto (DEC), nonché ogni altra figura dell'Amministrazione contraente il cui coinvolgimento sia ritenuto funzionale a garantire la corretta pianificazione della fase di avvio del servizio, la pianificazione della fase transitoria e la fase di esecuzione "a pieno regime" del servizio di ristorazione;
- i nominativi del Responsabile del Fornitore per l'esecuzione del servizio di ristorazione quale il Direttore Tecnico dei Servizi, l'eventuale sostituto; il numero delle persone impiegate nella produzione dei pasti e nell'esecuzione dei servizi accessori ad esso connessi (consegna dei pasti, rigoverno post-consumo, gestione del servizio di mensa; ecc.) corredati delle relative qualifiche, mansioni, livello di inquadramento e di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale e il tipo di rapporto contrattuale;
- la conferma della pianificazione e/o la ripianificazione degli eventuali interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti (elettrici, idrici, di riscaldamento/ raffrescamento, montacarichi, ecc.) funzionali o propedeutici all'esecuzione del servizio da parte dell'Amministrazione Contraente;
- la conferma della pianificazione e/o la ripianificazione degli interventi di manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato d'uso gratuito al Fornitore (cucina interna, terminali, mense self-service) e di allestimento con le necessarie attrezzature e arredi da parte del Fornitore;
- l'approvazione del piano dei trasporti tenuto conto di quanto offerto in gara;
- la pianificazione dell'installazione di arredi e/o attrezzature offerte dal fornitore per l'allestimento dei locali a lui affidati;
- la pianificazione per la realizzazione di lavori (come zona lavaggio per l'ASP)
- l'elenco dell'integrazione, fornitura dei macchinari attrezzature per l'allestimento delle cucine/mense offerte eventualmente in gara.
- quant'altro ritenuto necessario per garantire l'ottimale svolgimento delle fasi di avvio e di esecuzione del servizio richiesto;
- ogni altra informazione ritenuta utile.

Durante la fase propedeutica il Fornitore e l'Amministrazione contraente devono accordarsi anche sulla modalità di subentro al precedente Fornitore e su quant'altro risulti necessario per il corretto espletamento del servizio nel rispetto del Capitolato e dell'offerta del Fornitore.

Nel primo incontro tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, verranno definite le tempistiche e le modalità per la presentazione, da parte del Fornitore, del piano di avvio del servizio che potrà essere allegato all'atto di regolamentazione.

Alla scadenza del presente appalto, il fornitore uscente (qualora sia diverso dal nuovo Fornitore individuato) dovrà rendersi disponibile a fornire tutte le informazioni e la collaborazione necessaria affinché la nuova gestione del servizio avvenga senza alcuna criticità e con soluzione di continuità per le Amministrazioni contraenti.

ART. A.8) STRUTTURE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto saranno concesse in comodato d'uso al fornitore, le seguenti strutture:

da parte del Comune di Piacenza:

- Il Centro Pasti di La Verza,
- le cucine annesse alle scuole, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze scolastiche che verranno gestite dal fornitore come dettagliato nel "capitolato specifico del Comune" unitamente ai locali di consumo dei pasti;

da parte del AUSL di Piacenza

- la cucina e il locale mensa dell'ospedale di Bobbio;
- la cucina e il locale mensa dipendenti dell'P.O. dell'AUSL di Piacenza;

da parte dell'ASP di Piacenza

- la cucina e il locale mensa dipendenti dell'ASP Città di Piacenza oltre al locale dedicato per il deposito dei carrelli di via Scalabrini;

Tutti i locali affidati al fornitore per la gestione del servizio risulteranno, comunque, dal documento di cui al paragrafo "Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni".

ART. A.9) ATTIVITÀ PREVISTE NEL CENTRO PASTI DI LA VERZA

Il centro pasti di La Verza rappresenta il fulcro del servizio oggetto dell'appalto. Il centro è di proprietà del Comune di Piacenza e sarà dato in comodato d'uso al fornitore oltre che per la produzione di pasti per le scuole sprovviste di cucine e per la produzione di semi lavorati per le scuole dotate di cucine anche per produrre pasti per i degenti dell'AUSL di Piacenza e per la fornitura di derrate all'ASP di Piacenza come meglio specificato nei capitolati specifici di ogni amministrazione interessata all'appalto.

Il fornitore per il funzionamento del centro dovrà utilizzare e fornire macchine e attrezzature per allestire la cucina del centro di La Verza al fine di assicurare un servizio ottimale anche sulla base di quanto riportato nell'allegato G al presente Capitolato.

Nel centro pasti di La Verza, sito in strada Bobbiese 108 Località La Verza (Piacenza) sono previste a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti attività, oltre quanto poi specificato e dettagliato nei capitolati specifici e/o eventualmente offerto dal Fornitore in sede di gara:

- l'organizzazione e la gestione del magazzino destinato al conferimento di tutti i prodotti, alimentari e non alimentari, da utilizzare per l'esecuzione dell'appalto; il pane fresco ed i prodotti surgelati potranno essere consegnati dai singoli fornitori direttamente presso le singole cucine;
- la detersione e la disinfezione delle stoviglie, del pentolame, delle teglie in uso presso il Centro cottura nonché dei contenitori, dei carrelli per il trasporto e delle teglie rientranti da tutte le sedi di somministrazione che saranno gestiti dalla cucina del centro;
- la raccolta ed il conferimento dei rifiuti nei cassonetti.

Inoltre, il Fornitore dovrà provvedere ad effettuare per:

Comune di Piacenza

- la produzione giornaliera dei pasti a crudo per i nidi d'infanzia gestiti direttamente dal Comune e dotati di cucina interna;
- la produzione giornaliera dei pasti a crudo per le scuole d'infanzia e primarie gestite direttamente dal Comune e dotate di cucina interna;
- la produzione e il trasporto giornaliero dei pasti pronti destinate alle scuole prive di cucina interna;
- la produzione dei semi lavorati per le cucine scolastiche affidate in gestione al Fornitore

AUSL di Piacenza

- la produzione dei semi lavorati per la cucina dipendenti del P.O di piacenza;
- la fornitura e la consegna di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione, e di generi di conforto presso i reparti del P.O. di Piacenza;
- la produzione e il trasporto giornaliero dei pasti pronti destinati ai reparti del P.O. di Piacenza;
- la fornitura di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi di conforto per le Comunità psichiatriche e sociali;
- la fornitura di derrate per la cucina di Bobbio.

ASP di Piacenza

- la fornitura e la consegna di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione, e di generi di conforto;
- la produzione dei semi lavorati per la cucina.

ART. A.10) FORNITURA E UTILIZZO DI MACCHINE E ATTREZZATURE CONFORMI ALLE DISPOSIZIONI DETTATE DAI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (CAM)

Il Fornitore deve fornire ed utilizzare macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione delle colazioni e dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e proposte dal Fornitore in sede di offerta tecnica.

È pertanto onere del Fornitore integrare/sostituire le macchine e attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti e installarne di ulteriori senza alcun onere aggiuntivo per le Amministrazioni stesse. L'elenco delle attrezzature concesse in comodato d'uso al fornitore è presente nell'allegato H "Inventario" in cui è presente anche una valutazione di massima sullo stato delle stesse. Saranno a carico del fornitore lo smaltimento delle attrezzature che verranno eventualmente dismesse in quanto non più consone al servizio.

La dotazione di attrezzature e l'installazione dovrà comprendere, a titolo esemplificativo e non esaustivo quanto previsto dall'Allegato G "Elenco esemplificativo delle attrezzature".

Le macchine e le attrezzature che il Fornitore deve utilizzare per allestire le cucine, le mense ed i locali a lui affidati devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva" (CAM). A tal fine, si evidenzia che le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150 se installati prima del 31/12/2022. I frigoriferi e i congelatori professionali installati a decorrere dal 1° gennaio 2023 non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Resta inteso che a fine contratto le attrezzature resteranno di proprietà di ciascuna amministrazione contraente.

Le ulteriori attività a carico del Fornitore relative a macchine ed attrezzature e locali da gestire sono:

- **Reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, vassoi, carrelli, stoviglie, posate** e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio di cui dal presente Capitolato;
- **Manutenzioni ordinarie dei locali** di pertinenza del servizio di ristorazione e **manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi** di cucina e e degli ulteriori locali e pertinenze concessi dall'Amministrazione contraente in comodato d'uso gratuito, come disciplinato, in seguito, negli appositi paragrafi;
- **Quant'altro specificato** nel presente documento anche in riferimento alle singole Amministrazioni contraenti

ART. A.11) (CAM) CRITERI MINIMI AMBIENTALI PER LA RISTORAZIONE

È fatto obbligo al Fornitore di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare anche nella fase di gestione della convenzione.

ART. A.12) PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE SECONDO LE INDICAZIONI PREVISTE DAI CAM

Devono essere analizzate a cura del Fornitore le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Ente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. A.13) RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Le Amministrazioni contraenti in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intendono perseguire quanto previsto dalla norma.

A tal fine, il Fornitore si impegna a mettere in atto, nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti.

ART. A.14) STOVIGLIE, POSATE, CONTENITORI E SACCHETTI PER CONSERVARE IL CIBO

Le colazioni, i pranzi, le cene per i degenti e i pasti per i dipendenti sono somministrati e consumati di norma (salvo quanto diversamente riportato nei capitolati specifici) in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Ove non sia possibile l'uso di stoviglie (piatti, bicchieri, tazze, ecc.) e posate riutilizzabili, i prodotti monouso devono essere costituiti di materiali biodegradabili e compostabili e con certificazione conforme allo standard europeo definito dalla norma UNI EN 13432 o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla già menzionata norma UNI EN 13432. Il Fornitore dovrà fornire alle Amministrazioni contraenti i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla già menzionata norma UNI EN 13432. Il Fornitore dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Il Fornitore è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

ART. A.15) TOVAGLIOLI E PRODOTTI IN CARTA - TESSUTO

I tovaglioli utilizzati per il servizio di ristorazione per gli utenti di ogni singola Amministrazione contraente devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dal Decreto 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva” (G.U. n.90 del 4-4-2020).

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

I prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta” (fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) devono rispettare i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il Fornitore, in fase di avvio dell’esecuzione del servizio, deve fornire all’Amministrazione Contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell’Amministrazione Contraente dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell’etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. A.16) GESTIONE DEI PASTI POST PREPARAZIONE

La gestione dei pasti post preparazione prevede la loro distribuzione senza soluzione di continuità, non è consentita la somministrazione differita.

ART. A.17) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Le operazioni relative al processo produttivo devono essere conformi alle prescrizioni contenute nell’Allegato E “*Specifiche tecniche relativa alle procedure operative*”.

ART. A.18) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUALITÀ DELLE DERRATE

Le derrate alimentari che il Fornitore dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle “Specifiche tecniche relative alla caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” (Allegato A).

Le derrate alimentari utilizzate per il servizio, comprese quelle previste dai CAM, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato B.

I prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall'Allegato B.

Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con l'Amministrazione contraente.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menu in corso. Fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con il Fornitore.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'Amministrazione contraente, il gusto degli utenti, il Fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti. Resta inteso che il Fornitore fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

ART. A.19) TABELLE DELLE QUANTITÀ IN VOLUMI E IN NUMERO AD USO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

Per garantire che ad ogni utente avente diritto al servizio di ristorazione venga somministrata la corretta quantità di cibo il personale del Fornitore preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato D dove devono essere indicati i volumi, (esempio un mestolo di minestra), il numero, (esempio 5 fragole) delle pietanze cotte o crude. Il personale dovrà fare uso di utensili calibrati. Per facilitare il personale addetto alla distribuzione nel calibrare la giusta quantità di cibo da somministrare (nel caso in cui non fosse possibile indicare diversamente la quantità da somministrare (esempio paste asciutte) il Fornitore dovrà predisporre un book fotografico con la fotografia del piatto contenente la giusta quantità di vivanda da somministrare.

ART. A.20) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Amministrazione Contraente e aggiuntivi ad eventuali altri "pasta test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

ART. A.21) OBBLIGHI NORMATIVI

Il Fornitore deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Il Fornitore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Fornitore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione contraente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ART. A.22) DISPOSIZIONE GENERALI RELATIVE AL PERSONALE DEL FORNITORE

Il Fornitore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento dei risultati richiesti dal Capitolato.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Prima dell'inizio del servizio il Fornitore deve comunicare al referente di ciascuna Amministrazione contraente, l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto.

ART. A.23) ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE ASSENTE

I servizi oggetto del presente Capitolato devono essere svolti direttamente dal Fornitore 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 indicato nell'offerta tecnica e comunicato ad avvio appalto dal fornitore in fase di stesura e sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione

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'Amministrazione contraente. In mancanza di tale approvazione formale il Fornitore non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Fornitore:

- nel caso in cui il personale messo a disposizione dovesse risultare insufficiente è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per le Amministrazioni contraenti;
- 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 ad ogni singola amministrazione contraente con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Il Fornitore deve impiegare proprio personale, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, per l'effettuazione:

- del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio, personale (salvo ove diversamente specificato)
- del servizio, trasporto e consegna dei pasti (ove previsto), presso i locali di consumo ed il ritiro dei contenitori e carrelli.

ART. A.24) FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Fornitore 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).

Il Fornitore 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’Amministrazione contraente.

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’Amministrazione contraente che vi potrà decidere di partecipare con propri incaricati.

Il Fornitore 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. A.25) INFORMAZIONE AL PERSONALE

Fatti salvi gli obblighi formativi di cui al paragrafo precedente, il Fornitore è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i propri dipendenti impiegati nell'appalto nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro potranno parteciparano uno o più rappresentanti delle amministrazioni contraenti.

ART. A.26) NORME DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

Il personale del Fornitore impiegato nelle attività richieste deve tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione.

Il personale, inoltre, deve:

- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalle singole amministrazioni contraenti, compreso il codice di comportamento;
- non trattarsi con i dipendenti delle Amministrazioni contraenti, durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività delle singole amministrazioni contraenti, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
- essere munito di idoneo mezzo di riconoscimento (documento di identità personale/ cartellino di riconoscimento);
- attenersi, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;
- indossare la divisa e non prestare servizio in abiti civili;
- attenersi a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegnare immediatamente all'Amministrazione contraente, qualunque ne sia il valore e lo stato, eventuali beni rinvenuti nei locali in cui opera;
- segnalare subito a chi di competenza eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- essere in grado di parlare, leggere e scrivere in lingua italiana.

Il Fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato. La singola amministrazione contraente potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. A.27) DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

Il Fornitore deve nominare un Direttore del Tecnico del Servizio, (uno per tutte le Amministrazioni Contraenti) a cui affidare la direzione complessiva del servizio. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione contraente e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato loco in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con i responsabili nominati da ciascuna Amministrazione contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, il Fornitore ha l'obbligo di comunicare immediatamente ai responsabili delle Amministrazioni contraenti, il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

ART. A.28) INDUMENTI DI LAVORO

Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinatori di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. Il Fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori impegnati nello svolgimento dei servizi accessori quali la prenotazione dei pasti, il rigoverno post consumo, ecc., avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Fornitore.

Il Fornitore in relazione alle divise del proprio personale dovrà attenersi alla normativa di igiene vigente e, in particolare, dovrà:

- garantire un numero congruo di divise per ciascun addetto in modo da consentire il cambio delle medesime nei casi di passaggio da una mansione all'altra;
- garantire che le divise indossate siano in perfetto stato di pulizia e igiene (ad es., fornendo un

numero di cambi adeguato);

- provvedere al lavaggio centralizzato delle divise medesime che non potrà essere lasciato all'arbitrio dei singoli addetti.

Durante l'esecuzione del servizio, il personale del Fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo.

Il Fornitore è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita

ART. A.29) IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

ART. A.30) NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

Il Fornitore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche contenute nei vari allegati al presente capitolato.

Il Fornitore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

ART. A.31) PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Gli interventi di pulizia, ivi compresi quelli di disinfestazione e di derattizzazione, da eseguire presso le cucine, presso i terminali, presso i locali di consumo dei pasti e tutti i restanti locali di competenza del fornitore devono essere svolti dal Fornitore conformemente alla normativa vigente.

In particolare, il Fornitore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e s.m.i. e D.Lgs. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Reg. UE 528/2012 e s.m.i. sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 e Provvedimento 5 febbraio 1999 sui presidi medico-chirurgici. 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 (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti

dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Le operazioni di pulizia e di sanificazione devono essere svolte in conformità con quanto previsto dal Piano di Autocontrollo del Fornitore e sono da evitarsi durante le fasi di produzione e confezionamento dei pasti. Nei luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, le operazioni di pulizia e di sanificazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali, fatto salvo specifiche e diverse istruzioni impartite dall'Amministrazione contraente o da specifiche norme vigenti.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Il Fornitore deve altresì provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi di competenza dei locali di produzione e consumo dei pasti siano tenuti costantemente puliti.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

In ogni caso il Fornitore dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione Contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed aggiornarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del Fornitore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature e impianti dovranno essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori e in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

ART. A.32) RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Fornitore dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Contraente, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo

l'utilizzo, ove disponibili, di prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume,

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare e attuare procedure per prevenirne la produzione.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e/o distribuzione dei pasti, devono essere raccolti, a cura del Fornitore, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del Fornitore.

Il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

L'Amministrazione contraente assicura a proprio carico la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Fornitore e smaltite a norma della citata legge.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/ mediante ditta debitamente autorizzata 2002.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico del Fornitore.

ART. A.33) DOCUMENTAZIONE DA FORNIRE ALLE AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI

Il Fornitore a partire dall'inizio del servizio deve mettere a disposizione delle Amministrazioni contraenti oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione contraente o del personale da questa incaricato.

Il Fornitore deve fornirne alle Amministrazioni contraenti, o agli organismi di controllo da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (AUSL; NAS, ICQRF).

ART. A.34) STRUTTURE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Le amministrazioni contraenti concedono in comodato gratuito i locali destinate alla preparazione e al consumo dei pasti per tutte le utenze previste nel presente capitolato.

ART. A.35) VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO DEI BENI

Ciascuna amministrazione contraente effettuerà la consegna in comodato d'uso gratuito delle proprie cucine, terminali, mense e refettori, (ove presenti), 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'utensileria presenti in detti locali di proprietà dell'Azienda stessa.

Ciascuna Amministrazione provvederà in contraddittorio con il Fornitore 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'utensileria 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 il Fornitore 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'ente

ART. A.36) DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

I locali consegnati al Fornitore devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.

Il Fornitore 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'ente interessato.

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'amministrazione contraente interessata.

All'interno dei locali e degli spazi oggetto dell'appalto il Fornitore 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 il Concedente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

In deroga alla previsione di cui al precedente alinea e previo accordo con le Amministrazioni contraenti, il Fornitore potrà impiegare le cucine come disciplinato al paragrafo ROYALTIES del presente capitolato.

ART. A.37) INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto il Fornitore dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione da ciascuna Amministrazione contraente 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, al netto dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alle Amministrazioni contraenti 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 tra ciascuna Amministrazione contraente e il Fornitore.

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 al Fornitore attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto dell'ente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

ART. A.38) MANUTENZIONI ORDINARIE

Gli interventi di manutenzione sui locali concessi in comodato d'uso gratuito dalle amministrazioni contraenti al Fornitore comprendono interventi di rinnovamento, riparazione e sostituzione delle finiture dei locali e gli interventi necessari ad integrare o a mantenere in efficienza gli impianti tecnologici (ad es., le cappe aspiranti, le celle frigorifere) concesse in comodato d'uso o installate dal Fornitore medesimo, nonché tutte le attrezzature 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.

Il Fornitore dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie secondo quanto previsto nell'Allegato F e secondo il piano di manutenzioni presentato ad avvio appalto ad ogni Amministrazione contraente per i rispettivi locali di proprietà.

Entro 60 giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio, il Fornitore deve inviare all'Amministrazione contraente 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 il Fornitore, 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 il Fornitore. 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 dal fornitore e disponibili per la consultazione da parte del personale incaricato dalle amministrazioni contraenti, per l'esecuzione delle verifiche e ai controlli.

ART. A.39) MANUTENZIONI STRAORDINARIE

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature sono a carico del Fornitore. Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi, 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 macchinari stessi 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'amministrazione contraente 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 periodica e di pronto intervento devono essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Fornitore. Tali registri

devono essere disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Azienda Sanitaria preposto alle verifiche e ai controlli. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

L'Amministrazione contraente 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 il Fornitore 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'amministrazione contraente interessata cui la struttura appartiene, che si riserva di eseguire in proprio gli interventi.

Tali interventi potranno, inoltre, essere effettuati dal Fornitore su specifica richiesta e previa autorizzazione dell'Amministrazione contraente. Se autorizzate, il Fornitore dovrà consegnare le certificazioni di conformità attestanti l'esecuzione delle opere eseguite a regola d'arte.

ART. A.40) DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Fornitore entro trenta giorni dall'inizio delle attività oggetto della convenzione deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i. e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI). Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ART. A.41) DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il Fornitore entro 30 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati dalle amministrazioni contraenti per i controlli di conformità che ne facciano richiesta.

ART. A.42) MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

Il Fornitore sin dall'inizio del servizio oggetto della Convenzione, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI predisposto dall'Agenzia (allegato alla documentazione di gara) così come perfezionato tra le parti ad inizio delle attività. Qualora le

situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'amministrazione contraente interessata provvederà ad aggiornare il documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

ART. A.43) IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Fornitore deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Fornitore.

ART. A.44) SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il Fornitore, presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione oggetto di ciascun contratto, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. A.45) OBBLIGHI NORMATIVI GENERALI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Fornitore sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

ART. A.46) MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Il Fornitore entro 30 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dalle amministrazioni contraenti per i controlli di conformità che ne facciano richiesta, unitamente alla documentazione relativa.

ART. A.47) MANUALE DELLA QUALITÀ

Il Fornitore deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Pasti di La Verza e presso le cucine di competenza del servizio di ristorazione, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dall'ente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

ART. A.48) CONTROLLI DI CONFORMITÀ

È facoltà di ciascuna Amministrazione contraente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni

contrattuali.

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.

ART. A.49) ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI CONFORMITÀ

Con riferimento ai contratti specifici il controllo di conformità è affidato al DEC ai sensi dell'articolo 101 del codice degli appalti e del DM49/2018, il quale si potrà avvalere di organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati durante i sopralluoghi indosseranno apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Fornitore. Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'ente.

ART. A.50) METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ

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.

Il Fornitore 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.

ART. A.51) BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Ente provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ente provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento al personale incaricato e darne tempestiva comunicazione al Fornitore; qualora i referti diano esito positivo, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi, le derrate

dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

ART. A.52) CONTESTAZIONI AL FORNITORE

Il DEC incaricato dall'ente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Fornitore eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il Fornitore è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal DEC in relazione alle contestazioni mosse.

ART. A.53) COMPITI DEI COMPONENTI DELLA RAPPRESENTANZA DELL'UTENZA

I compiti istituzionali principali sono così individuati:

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio oggetto dei contratti esecutivi, mediante la compilazione di opportune schede di valutazione, definiti nell'ambito del circolo della qualità;
- vigilanza e controllo sulle quantità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente capitolato e al menu in vigore;
- Consultivo relativo alle variazioni del menu scolastico.

Con riferimento al contratto, la singola amministrazione contraente provvederà a comunicare al Fornitore i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione.

I componenti della rappresentanza degli utenti dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione oggetto dei contratti esecutivi, apposito camice e copricapo monouso fornito dal Fornitore.

È fatto assoluto divieto ai componenti della rappresentanza degli utenti intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del Fornitore. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti dall'Ente.

Si precisa inoltre che per quanto riguarda **il servizio di ristorazione scolastica** l'Ente si riserva di far partecipare, a rotazione, alcuni genitori (non facenti parte del circolo della qualità) a pranzare insieme ai bambini secondo modalità che saranno definite tra il Fornitore e il Comune di Piacenza.

ART. A.54) CUSTOMER SATISFACTION

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal Fornitore, in accordo con ciascuna amministrazione contraente, un apposito

modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.

Tale modulo deve essere compilato trimestralmente da un responsabile individuato dal Fornitore, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi “periodo di familiarizzazione”, pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della “Customer Satisfaction”, le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il Fornitore ha l’obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell’ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

ART. A.55) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Fornitore

In caso di sciopero dei dipendenti del Fornitore, l’amministrazione contraente interessata deve essere avvisata con congruo anticipo (7gg) deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra le Parti, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata tra le Parti.

In tal caso il prezzo del cestino del pasto freddo (a parità di valore nutrizionale) sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

b. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo ecc., le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione al Comune

di Piacenza e al Fornitore con un preavviso di 24 ore. In tal caso il Fornitore non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c. Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il Fornitore e l'amministrazione contraente interessata, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

d. Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per le Parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Fornitore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

ART. A.56) DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Fornitore non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione contraente.

Qualora si verificano situazioni di cui al precedente comma, l'Amministrazione Contraente interessata si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi al Fornitore.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Fornitore costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il Fornitore non riprenda le attività entro il termine intimato dall'amministrazione contraente interessata mediante diffida inoltrata a mezzo Pec. In tale ipotesi restano a carico del Fornitore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

ART. A.57) ROYALTIES

Il Fornitore potrà utilizzare le cucine per utenze diverse, da quelle indicate nel presente capitolato solo previa specifica autorizzazione scritta dell'ente proprietario della struttura. Il Fornitore corrisponderà all'ente proprietario della struttura una cifra pari a euro 0,50 per ogni pasto erogato. Ai fini del calcolo degli ammortamenti relativi agli investimenti il numero dei pasti eventualmente prodotti per soggetti terzi rientrerà nel computo complessivo relativo per ciascuna Amministrazione contraente.

ART. A.58) SERVIZIO DI BANQUETING

Il Fornitore su richiesta delle Amministrazioni Contraenti deve fornire servizi di banqueting con modalità e prezzi che saranno concordati tra le Parti.

Il servizio di banqueting deve avere una presentazione accurata e deve essere prevista la dotazione di tovagliette e stoviglie adatti al tipo di servizio richiesto.

Nel caso in cui le Parti non dovessero trovare un accordo sul prezzo o sulle modalità di erogazione del servizio, la singola amministrazione contraente potrà richiedere tale servizio ad altra ditta senza che il Fornitore abbia a pretendere alcun tipo di risarcimento

ART. A.59) PENALI

Tenuto conto di quanto riportato all'articolo "penali" dello schema di convenzione Le Amministrazioni Contraenti ove si verificano inadempienze da parte del Fornitore nell'esecuzione delle obbligazioni previste nella Convenzione e nel Capitolato Tecnico, non imputabili all'Amministrazione Contraente ovvero a forza maggiore o caso fortuito, regolarmente contestate, le Amministrazioni Contraenti, si riservano di applicare le penali di cui al presente articolo.

Si procederà al recupero della penalità mediante rimessa diretta attraverso il sistema PagoPA ovvero tramite incameramento della garanzia definitiva prestata come disciplinato al paragrafo Penali della Convenzione.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che le amministrazioni si riservano di applicare sono le seguenti:

1° livello Euro 100,00

- Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero

garantito previsto in sede di offerta;

- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico dei Servizi ecc.);
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale comunicato da fornitore in sede di avvio appalto;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al personale dell'Amministrazione
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

2° livello Euro 250,00

- Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con l'amministrazione contraente;
- Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari" rinvenuta nel magazzino;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari"; (Allegato A);
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione); (Allegato D);
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente

Capitolato;

- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dall'Ente.

3° livello Euro 500,00

- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" Allegato A, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi **non patogeni**;
- Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del Fornitore e non direttamente dalla preparazione;
- Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.

4° livello Euro 1.500,00

- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari Allegato A, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi **patogeni**;
- Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
- Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
- Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati presso i locali di produzione dei pasti, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
- Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria" (Allegato F);

- Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

Erogazione di pasti a soggetti diversi da quelli delle Amministrazioni contraenti previsti nel contratto senza autorizzazione da parte dell'Amministrazione interessata.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, le amministrazioni contraenti si riservano, ognuna per suo conto, di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della singola amministrazione contraente in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

SEZIONE B - CAPITOLATO SPECIFICO ASP CITTÀ DI PIACENZA

ART. B.1) TIPOLOGIA DI UTENZA

Il servizio di ristorazione per l'ASP Città di Piacenza viene erogato a favore dell'utenza composta da:

- ospiti della struttura dedicata agli anziani di via Campagna n. 157;
- dipendenti della struttura dedicata agli anziani di via Campagna n. 157;
- utenti della struttura preposta all'erogazione di servizi per i disabili in Via Scalabrini 19;
- utenti del Centro socio – occupazionale di via Gaspare Landi n. 8;
- ospiti della Residenza Lillà di via Gaspare Landi n. 8.

I pasti saranno preparati, a cura del Fornitore, nella cucina di via Campagna n. 157 (Piacenza) e saranno consumati nei seguenti locali:

- Anziani (12 nuclei) e mensa dipendenti: Via Campagna n. 157, Piacenza;
- Disabilità (4 nuclei): Via Scalabrini n. 19, Piacenza;
- Disabilità CSO (1 nucleo) Via Gaspare Landi n. 8, Piacenza
- Residenza Lillà: Via Gaspare Landi n. 8, Piacenza.

ART. B.2) DIMENSIONE DELL'UTENZA DELL'ASP

Nella tabella seguente sono riportati i dati relativi agli utenti del servizio in oggetto e al numero di pasti erogati **nel 2019 (pre-covid)**. I giorni di riferimento sono pari a 365 per tutte le aree, eccezione fatta per l'area del Centro socio – occupazionale che sono pari a 240.

STRUTTURA	OSPITI	N. COLAZIONI	TOT. COLAZIONI ANNO	N. PRANZI GIORNO	TOT. PRANZI ANNO	N. CENE GIORNO	TOT. CENE ANNO
Struttura dedicata agli anziani	238	238	86.870	238	173.740	238	173.740
Struttura dedicata ai disabili	21	21	7.665	21	15.330	21	15.330

Centro socio occupazionale –	26			26	6.240		6.240
Residenza Lilla	2			2	730		730
Dipendenti della struttura dedicata agli anziani	4			4	1.460		1.460
TOTALE	291	259	94.535	291	197.500	259	197.500

Nella tabella seguente sono riportati i dati relativi agli utenti del servizio in oggetto e al numero di pasti riferiti al periodo di emergenza covid-19 anno 2021). I pasti si intendono erogati per tutti i giorni della settimana eccezione fatta per il Centro socio – occupazionale erogati per 5 gg a settimana

AREA	N. OSPITI	N. PASTI/DIE	N. TURNI
Struttura dedicata agli anziani	220	440	2
Mensa dipendenti della struttura dedicata agli anziani	Da 1 a 8 massima capienza	4 in media	1
Struttura dedicata ai disabili (Suddivisi in 4 nuclei)	21	42	2
Centro socio – occupazionale - CSO (1 nucleo)	26	26	1
Residenza Lilla	1	1	1

ART. B.3) SERVIZI RICHIESTI

I servizi richiesti in modo esplicativo e non esaustivo sono:

- La gestione del servizio di ristorazione per gli utenti dell'ASP Città di Piacenza che prevede la produzione di pasti nella cucina della sede di via Campagna n. 157 a

Piacenza e il trasporto, da tale cucina, alle due sedi distaccate, ubicate sul territorio comunale;

- La fornitura di derrate alimentari per la prima colazione, la merenda e le idratazioni e il trasporto fino alla soglia dei reparti;
- Fornitura di scorte nelle sedi distaccate dalla struttura di via Campagna;
- La fornitura di contenitori isotermitici per l'erogazione dei liquidi caldi per le colazioni;
- La produzione giornaliera dei pasti cotti per il personale ASP;
- La produzione, occasionale, giornaliera dei pasti cotti per i visitatori che sarà comunicata al fornitore dall'amministrazione contraente;
- La fornitura settimanale di prodotti alimentari e non presso la cucina della sede ASP di via Campagna per la produzione dei pasti degli utenti di ASP;
- La fornitura di semilavorati a crudo provenienti dal centro cottura di "La Verza" per alcuni tagli anatomici di carne (indicati nelle specifiche tecniche delle preparazioni alimentari); esclusi i prodotti carnei macinati che sono preparati in loco, presso la cucina di ASP;
- La fornitura di prodotti per diete speciali presso la cucina della sede ASP;
- Il lavaggio centralizzato nella cucina dell'ASP dell'utensileria, tegameria, stoviglie e posateria, ivi inclusi quelli dei terminali;
- La raccolta dei rifiuti negli appositi contenitori interni, svuotamento nei cassonetti esterni e lavaggio ed igienizzazione dei contenitori;
- La pulizia delle zone esterne attigue agli spazi di cucina e mensa dipendenti utilizzati dal fornitore per lo svolgimento del servizio;
- Il riordino e la pulizia di tutti i materiali e le attrezzature utilizzate;
- Servizio di monitoraggio e trattamento per la lotta agli animali infestanti nei locali di cucina, dispensa e mensa dipendenti di ASP e relative aree di pertinenza;
- La fornitura di stoviglie monouso in caso di necessità;
- La sostituzione e/o integrazione di nuove attrezzature;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature sia esistenti sia quelle integrate dal fornitore.
- Realizzazione di una zona lavaggio nella cucina fornendo le annesse attrezzature al fine di centralizzare il lavaggio delle stoviglie separandolo dalla zona cottura secondo quanto riportato nell'Allegato G.

ART. B.4) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL FORNITORE

Sono a carico del Fornitore tutti i costi per l'erogazione del servizio a perfetta regola d'arte secondo quanto richiesto dal presente capitolato e dalle specifiche tecniche ad esso allegate.

Di seguito vengono indicati in maniera non esaustiva gli oneri a carico del Fornitore:

- Costi per le manutenzioni ordinarie del locale cucina e delle pertinenze;
- Costi per manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e macchinari presenti nella cucina e nella sala mensa dipendenti;

ART. B.5) ONERI ECONOMICI A CARICO DELL'ASP

Sono a carico dell'ASP:

- I costi per le utenze energetiche e dell'acqua nella cucina e nei locali di consumo, (escluse quelli del Centro Pasti di La Verza);
- I costi per il riscaldamento e per il condizionamento dei locali adibiti al servizio oggetto dell'appalto;
- I costi per gli interventi straordinari di manutenzione sulle strutture e sugli impianti di competenza dei servizi di ristorazione;

ART. B.6) LOCALI E ORARI DI CONSUMO DEI PASTI

Di norma i pasti vengono consumati in refettori dedicati. Durante l'emergenza covid-19 per ottemperare alle indicazioni del Ministero della Salute, volte alla prevenzione della diffusione del covid-19, per garantire il corretto distanziamento, i pasti sono stati consumati talvolta anche nelle stanze degli utenti.

Si specifica che in tutte le strutture è richiesto il servizio di ristorazione tutti i giorni della settimana; ad eccezione del Centro socio – occupazionale in cui è richiesto dal lunedì al venerdì.

I pasti vengono somministrati nelle diverse strutture nei seguenti orari:

- ospiti della struttura dedicata agli anziani: pranzo ore 12 / cena ore 19;
- dipendenti della struttura dedicata agli anziani ASP: pranzo dalle ore 13 alle ore 14,30;

- utenti della struttura preposta all'erogazione di servizi per i disabili: pranzo ore 12 / cena ore 19;
- utenti del Centro socio – occupazionale: solo pranzo ore 12;
- ospiti della Residenza Lillà: solo pranzo ore 12.

ART. B.7) PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione del numero dei pasti è effettuata settimanalmente dal personale dei singoli reparti. Di norma la prenotazione viene effettuata entro il mercoledì della settimana precedente;

Giornalmente dai nuclei ASP sono richiesti i generi di vitto per la preparazione delle colazioni e delle idratazioni.

La prenotazione dei pasti dovrà essere effettuata mediante strumentazione informatica messa a disposizione dal Fornitore.

Il sistema di raccolta delle prenotazioni dei pasti e la loro elaborazione può essere installato: Nella server farm del Fornitore oppure in un public cloud: il Fornitore deve garantire la connessione sicura e crittografata verso la rete dell'Azienda e in particolare verso i nodi aziendali oggetto di comunicazione dati. La connessione descritta potrà essere realizzata dall'offerente anche con l'impiego di firewall da lui forniti ed installati presso la server farm dell'ASP. Questi firewall sono in gestione del Fornitore (configurazioni, installazioni di patch anche sulla sicurezza, nuove release, etc.) in accordo con i referenti dell'ASP, dotati di licenza e coperti dalla manutenzione (7x8 nbd) a carico del Fornitore per tutta la durata del contratto. Resta inteso che la gestione della connessione e degli apparati di sua proprietà è in carico al Fornitore

Per il trasferimento dati al server devono utilizzare la rete pubblica internet anche con SIM dati gestite e fornite dal Fornitore. In caso di guasto del dispositivo il Fornitore deve provvedere al suo rimpiazzo in tempi congrui tali da non degradare il servizio di prenotazione ed erogazione dei pasti.

Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra

Il sistema informatizzato di prenotazione pasti deve consentire la prenotazione dei pasti da parte degli operatori ASP della sede di via Campagna e delle sedi distaccate.

Il sistema di prenotazione pasti deve garantire la rilevazione di tutte le diverse esigenze specifiche di ciascun utente e inoltre, deve:

1. prevedere la possibilità di inserire e revisionare le diete degli utenti
2. consentire il caricamento e la consultazione del menu settimanale
3. se offerto in sede di gara dal concorrente, consentire la **profilatura degli utenti in relazione al dietetico e a specifici stati di salute o patologie dell'utente** (es. allergeni, diete a consistenza modificata, ecc)
4. permettere di inserire agevolmente le *diete ad personam* da parte del personale del Servizio di Dietetica;
5. permettere di variare le pietanze e le diete (entro gli orari e nei casi concordati), mantenendo la tracciabilità delle diete precedenti;
6. consentire ai singoli reparti di accedere al programma per verificare il tipo di pasto prenotato per il singolo utente e, nei casi motivati in cui si renda necessario modificare la prenotazione (entro l'orario concordato), procedere all'eventuale inserimento della modifica della dieta da parte del personale di ASP, con eccezione delle **diete ad personam** che potranno essere solo visualizzate;
7. essere di facile utilizzo e immediatamente accessibile al personale addetto di ASP;
8. consentire la prenotazione dei generi extra, ad integrazione delle diete, da parte dei reparti;
9. la contabilizzazione di quanto ordinato per centro di costo:
 - i quantitativi dei pasti per utenti e dei generi extra prenotati e consegnati ai reparti;
 - consentire ad ASP di eseguire i necessari controlli in relazione alla fatturazione.

Sono da intendersi a carico del Fornitore:

- a. i dispositivi (palmari o simili) da utilizzare per la prenotazione dei pasti al letto del utente, da parte di tutto il personale addetto a tale mansione.
- b. gli oneri afferenti alla predisposizione e all'installazione nei dispositivi hardware e software occorrenti e i successivi aggiornamenti che si rendessero necessari a scopo adeguativo o evolutivo del sistema di prenotazione;

- c. le operazioni di popolamento del sistema di prenotazione pasti (data – entry o upload) con i dati relativi al dietetico e previste dai menu articolati su quattro settimane nelle opzioni autunno/inverno e primavera/ estate, sia in fase di avvio dell'esecuzione del servizio che nel caso degli aggiornamenti successivi.
- d. la formazione del personale dipendente all'uso degli strumenti messi a disposizione dal Fornitore per la gestione del servizio, senza oneri per ASP;
- e. l'individuazione e formalizzazione delle procedure per far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti bloccanti del sistema di prenotazione;
- f. al Fornitore potrà essere inoltre richiesto il popolamento del sistema di prenotazione pasti (data – entry o upload) con i dati relativi alle diete "ad personam".

In relazione all'espletamento del servizio in questione, il trattamento dei dati personali – raccolti mediante strumenti manuali, informatici e telematici – deve essere strettamente collegato alle finalità predette e, comunque, garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto della vigente normativa in materia riservatezza, sicurezza e protezione dei dati.

Il Fornitore deve provvedere, per tutta la durata dell'appalto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature hardware fornite e del relativo software.

Tutte le spese derivanti da interventi di qualsiasi tipo cui possa essere soggetto il sistema informatico sono da intendersi a carico del Fornitore, con esclusione degli eventuali interventi adeguativi al software di gestione dei ricoveri dell'ASP Contraente che dovessero rendersi necessari, ad es., ai fini della cooperazione applicativa.

Restano di proprietà di ASP tutti i dati acquisiti che dovranno essere resi fruibili in ambiente applicativo software in grado di renderli consultabili e riutilizzabili ai fini della necessaria continuità gestionale.

Al termine dell'appalto le apparecchiature (palmari per la prenotazione dei pasti, ecc.) e il software installato verranno resi da ASP al Fornitore. Il fornitore non potrà prendere alcun rimborso per eventuali guasti e/o danneggiamenti delle apparecchiature dovute ad usura delle stesse.

ART. B.8) MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti che il Fornitore dovrà preparare presso la cucina di ASP deve essere pari al numero delle presenze comunicate dai singoli reparti\ nuclei.

I pasti preparati presso la cucina ASP devono essere consegnati dal Fornitore all'interno di carrelli termici fino alla soglia della porta dei diversi nuclei:

- Area anziani 8 reparti suddivisi in 12 nuclei,
- Area disabilità 4 nuclei.

I pasti devono essere consegnati nelle seguenti modalità:

- Modalità multi - porzione ai reparti e alle sedi distaccate per Area anziani e area disabilità;
- Modalità monoporzione per la residenza Lilla, per le diete sanitarie ASP e per il personale che usufruisce della mensa dipendenti.

Nel caso in cui il numero di utenti presenti risultasse superiore al numero di pasti comunicati, il personale ASP rettificherà il dato entro le ore 10 dello stesso giorno della consegna.

La distribuzione dei pasti ai degenti sarà effettuata a cura del personale ASP.

Il Fornitore al termine del servizio di somministrazione pasti deve provvedere al ritiro dai reparti di tutto quanto utilizzato per la consegna e distribuzione dei pasti, trasportare detto materiale presso il locale adibito dove provvederà al lavaggio.

ART. B.9) MODALITÀ DI CONSEGNA DEI PRODOTTI ALIMENTARI, GENERI PER LE COLAZIONI, ALIMENTI DIETETICI E PRODOTTI NON ALIMENTARI

Il Fornitore è tenuto ad effettuare le forniture di cui sopra ai nuclei di ASP, secondo le frequenze ed i calendari stabiliti (di norma entro le ore 11) e che verranno comunque definiti anche nell'Atto di Regolamentazione.

All'atto della consegna presso i nuclei, verrà rilasciata una nota di avvenuta fornitura in duplice copia specificante la quantità e la tipologia di quanto consegnato.

La firma sulla nota di avvenuta fornitura da parte dell'operatore ASP responsabile costituisce comunque *“accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva”* e non libera il Fornitore da eventuali responsabilità e dall'obbligo di adozione delle misure correttive in caso di consegne caratterizzate da condizioni di non conformità.

Il Fornitore ha l'obbligo di consegna di prodotti a lunga conservazione per la costituzione di scorte, dove sono presenti delle dispense. Le scorte dovranno essere tali da garantire la preparazione di minimo 10 pasti e serviranno a far fronte, nelle sedi distaccate, a pasti non consegnati o errati da parte del fornitore. Il fornitore dovrà inoltre provvedere alla sostituzione dei prodotti in scadenza così che gli stessi possano essere consumati nei luoghi di più largo consumo entro la scadenza, per evitarne lo spreco

ART. B.10) CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto presso le sedi distaccate ASP di via Scalabrini e via Landi, il Fornitore deve impiegare idonei contenitori isotermitici, e comunque adottare un sistema tale che permetta la conservazione delle proprietà organolettiche dei cibi e delle pietanze da preparare, distribuire e somministrare tenendo conto che il consumo potrà avvenire in tempi più lunghi della norma data la tipologia di utenza.

ART. B.11) MEZZI DI TRASPORTO

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. B.12) MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRONTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO.

È altresì a carico del Fornitore la preparazione e il trasporto dei pasti destinati alle sedi distaccate di ASP. Dalla cucina centrale ASP di via Campagna, ove tali pasti sono confezionati, verso le sedi distaccate di via Scalabrini e via Landi.

Il Fornitore deve effettuare il trasporto dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.

Il Fornitore deve effettuare tale attività utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare la tempistica indicata.

In caso di errore nella consegna dei pasti

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, o in caso di altro tipo di errore nella consegna dei pasti, il Fornitore deve essere in grado di provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, nel minor tempo possibile dal momento della segnalazione.

ART. B.13) CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO

La consegna dei pasti e degli altri generi di vitto deve avvenire:

- con un anticipo massimo di 10 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti presso la sede di via Campagna.
- con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti presso le sedi distaccate.

Nella sede distaccata di via Scalabrini, il Fornitore consegna i pasti nel locale dedicato e li deposita all'interno dei rispettivi carrelli termici e nel vano frigorifero. Nelle sedi di via Landi il Fornitore consegna i pasti alla soglia della struttura all'interno di contenitori isotermitici.

L'ordine e l'orario di consegna presso le diverse strutture sarà comunque dettato da ASP e il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi a tale dettato.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il Direttore Tecnico dei Servizi deve immediatamente concordare con ASP soluzioni alternative per garantire l'erogazione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

ART. B.14) TIPOLOGIA DELLE STOVIGLIE

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo in ceramica, bicchieri, posate in acciaio inox, ciotole per la frutta, tazze e tazzine per la colazione, tovagliolo di carta doppio velo. È a discrezione di ASP sostituire per alcuni utenti la ceramica con altro materiale di tipo melaminico.

ART. B.15) TOVAGLIATO IN EMERGENZA COVID-19

Per gli utenti che consumano il pasto in stanza dovranno essere impiegati vassoi, posate, bicchieri, piatti monouso e tovaglioli.

ART. B.16) PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il Fornitore per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo, ove previsto, deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dal Fornitore nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

A tal fine si ricorda che la distribuzione dei pasti agli utenti all'interno dei reparti\nuclei è a carico del personale ASP.

ART. B.17) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menu" (Allegato C). I menu sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menu "inverno" ed in menu "estate". Il menu "inverno" inizia indicativamente dal 1/10 e termina il 30/04 Il menu "estate" inizia indicativamente dal 01/05 e termina il 30/09.

ART. B.18) STRUTTURA DEL MENU UTENTI A DIETA ORDINARIA

Colazione

- Una bevanda a scelta fra 5 (latte, the deteinato, bevanda d'orzo, cioccolata, camomilla);
- Un prodotto da forno a scelta fra 3 (biscotti secchi, fette biscottate, fette biscottate integrali)

Le fette biscottate sono accompagnate da marmellata monodose e burro monodose.

Per zuccherare le bevande si richiede zucchero in bustina.

Idratazione mattutina

Una bevanda a base di succo di frutta ml 150 oppure te o camomilla

Pranzo

Un primo a scelta fra cinque, di cui:

Un primo piatto asciutto variabile giornalmente secondo menu e quattro primi fissi tutti i giorni (pasta o riso all'olio\burro o minestrina o semolino).

Un secondo a scelta fra sette, di cui:

due preparazioni variabili giornalmente secondo menu, un piatto freddo variabile secondo menu e quattro preparazioni fisse tutti i giorni (pollo lessato o formaggio confezionato monoporzione o prosciutto cotto\crudo o bistecca di manzo\pollo ai ferri).

Un contorno a scelta tra quattro di cui:

due preparazioni cotte e una cruda variabile giornalmente secondo menu e il purè di patate fisso.

Una frutta a scelta tra: un frutto fresco di stagione, un frutto cotto o una mousse di frutta o uno yogurt o un budino.

prodotti da forno a scelta tra: pane comune, pane integrale o grissini;

bevanda: 500 ml di acqua oligominerale naturale o gassata + ¼ di vino rosso o bianco o l'equivalente in succo di frutta.

Idratazione pomeridiana e merenda

Una bevanda a base di succo di frutta ml 150 oppure l'equivalente in tè o camomilla o cioccolata calda (oppure nei mesi estivi acqua e sciroppo di frutta con diluizione 1:6)

Una porzione circa 20g di biscotti frollini o due volte a settimana di norma il sabato e la domenica un dolce a scelta tra snack dolce o salato monodose o gelato monodose o torta o dolce al cucchiaio.

Cena

Un primo a scelta fra cinque, di cui:

piatto in brodo variabile giornalmente secondo menu e quattro primi fissi tutti i giorni (pasta o riso all'olio\burro o minestrina o semolino).

Un secondo a scelta fra sette, di cui:

tre preparazioni giornaliere variabili giornalmente secondo menu (di norma un piatto caldo e due freddi) e quattro preparazioni fisse tutti i giorni (pollo lessato o formaggio confezionato monoporzione o prosciutto cotto\crudo o bistecca di manzo\pollo ai ferri).

Un contorno a scelta tra quattro, di cui:

tre preparazioni due cotte e una cruda variabili giornalmente secondo menu e il purè fisso

Una frutta a scelta tra: un frutto fresco di stagione o un frutto cotto o una mousse di frutta o uno yogurt o un budino

prodotti da forno a scelta tra: pane comune, pane integrale o grissini

bevanda: 500 ml Acqua oligominerale naturale o gassata + ¼ di vino rosso o bianco o l'equivalente in succo di frutta.

Un eventuale “finger food”, o spuntino anche “bed time” o “merenda arricchita” per ospiti affetti da malnutrizione, o wondering a base di generi alimentari voluttuari monoporzione, sono da ritenersi all'interno delle diete personalizzate con prescrizione medica per regimi ipercalorici oppure in sostituzione dei pasti “non consumati al tavolo” e calcolati all'interno dei corrispettivi per i pasti.

Le bevande (acqua + succo o equivalenti, bevande calde) nell'arco della giornata non devono essere inferiori a 1,5 lt\pro capite.

ART. B.19) CONDIMENTI

Il Fornitore dovrà altresì fornire condimenti confezionati in multi-porzione con materiale a perdere adatto al contatto con alimenti, compreso il formaggio grattugiato. Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai generi di dispensa.

ART. B.20) FORNITURA DI ACQUA MINERALE PER SITUAZIONI DI EMERGENZA

Il Fornitore è tenuto a fornire acqua minerale in bottiglia per situazioni di emergenza nella misura di circa 2 lt\pro capite da giugno a settembre. Tale prestazione aggiuntiva sarà remunerata al fornitore al prezzo di cui alla tabella generi alimentari di conforto dell'AUSL e nello specifico.

DERRATE	U.M.	PREZZO IVA ESCLUSA
Acqua Frizzante 0,5 Lt	pz	€ 0,144
Acqua Naturale 0,5 Lt	pz	€ 0,144
Acqua Frizzante 1,5 Lt	pz	€ 0,30
Acqua Naturale 1,5 Lt	pz	€ 0,30

ART. B.21) STRUTTURA DEI MENU IN CASO DI SCIOPERI

L'ASP potrà richiedere al Fornitore la fornitura di pasti freddi o cestini per gli utenti. Tali forniture potranno essere richieste in caso di scioperi o di emergenze.

Il cestino è composto da:

- da 2 panini con prosciutto o formaggio
- da un succo di frutta
- da un frutto
- un dolce da forno confezionato / barretta di cioccolato
- una bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità previste nell'allegato "Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti" (Allegato D).

ART. B.22) MENU PER DIETOTERAPIA

Per menu per dietoterapia s'intendono i menu composti previa prescrizione medica secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Nutrizione e Dietistica di ASP.

Il Fornitore è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione.

I menu per le dietoterapie possono avere la medesima struttura del menu ordinario giornaliero, oppure, in base alle esigenze degli utenti cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile. In alcuni casi, la dietoterapia può prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande in più occasioni alimentari giornaliere anche con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale.

Nell'Allegato I è riportato l'attuale dietetico dell'ASP. Si precisa che le diete riportate nell'allegato sono uno schema di riferimento di base che saranno sviluppate dal Servizio di Nutrizione e Dietistica di ASP in base al menù ordinario (estivo e invernale) preventivamente concordato con il Fornitore.

ART. B.23) STAMPA MENU

Il Fornitore, prima dell'inizio del servizio, deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte di ASP, i menu per gli utenti.

Il numero minimo di copie da stampare e da consegnare è stabilito da ASP e comunque un numero indicativo di 780 all'anno. Resta inteso che ad esaurimento delle copie il Fornitore provvederà alla successiva ristampa

ART. B.24) ART. 130 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelli previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti" (Allegato D), conformi alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (Allegato A). I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.

ART. B.25) MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DIPENDENTI ASP

I pasti ai dipendenti ASP verranno somministrati, a cura del Fornitore presso l'apposita sala ristoro mediante self-service assistito.

Durante la distribuzione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli e delle sedie e il ritiro dei vassoi e delle stoviglie. Resta inteso che il fornitore dovrà provvedere alla pulizia ed il riassetto del locale.

ART. B.26) VARIAZIONE DEL MENU

Di norma i menu sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione contraente, le derrate sostitutive

dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle “*Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti*” (Allegato D).

La variazione del menu potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il Fornitore adotta la variazione concordata con l'ente; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenza verrà compensata con accordo tra le parti.

ART. B.27) MENU A TEMA

Il Fornitore su richiesta di ASP e senza oneri aggiuntivi per quest'ultimo, deve predisporre sei volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo giornata della frutta, giornata con menu regionale, o altro tema da concordare con l'ente. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del Fornitore all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa all'ente per la pubblicazione online

ART. B.28) MENU PER FESTIVITÀ

In occasione di festività particolari (quali Natale, Sant'Antonio abate, San Giuseppe festa del papà, Festa della mamma, Sant'Antonino festa del patrono cittadino, Carnevale, Pasqua, festività di Stato, festività etnico – religiose) ed eventi di animazione concordati per ogni area di utenza (quali, ad esempio, feste di compleanno, cene in giardino, ecc.), l'ASP in caso di occasioni festive ed eventi, potrà richiedere la sostituzione del menu ordinario con prodotti alimentari aggiuntivi (piatti tradizionali piacentini tortelli\anolini\panzerotti ecc.\tortelli dolci di carnevale\ dolci natalizi, piatti etnici quali couscous\kebab, torte, torte gelato, ecc..) Tali prestazioni sono da intendersi ricomprese nel prezzo di aggiudicazione).

ART. B.29) INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nel corso di esecuzione del contratto, l'ente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, l'ente richiederà al Fornitore come compensazione altre preparazioni gastronomiche di

valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, l'ente rimborserà al Fornitore il maggior costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menu in modo da compensare il maggior costo sostenuto dal Fornitore. Le grammature delle nuove preparazioni gastronomiche se non presenti nell'allegato specifiche tecniche saranno comunicati al Fornitore dall' ASP.

ART. B.30) DIETE SANITARIE

Il Fornitore deve approntare diete sanitarie, richieste dal medico di struttura ASP, per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap o con specifiche difficoltà di deglutizione. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di personale appositamente formato;

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e confezionata in piatti termo sigillati, contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del nucleo e l'identificativo dell'utente cui è destinata la dieta, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione, nel rispetto della privacy. In conformità alle normative vigenti in materia.

ART. B.31) DIETE ETICO-RELIGIOSE

Il Fornitore dovrà approntare diete etico religiose, qualora venga fatta richiesta da ASP.

Le diete etico religiose devono essere di pari valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.

Ogni dieta etico-religiosa deve essere personalizzata e contrassegnata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

ART. B.32) MODALITÀ DI FATTURAZIONE

Il termine di pagamento è di 60 giorni dal ricevimento della fattura elettronica da parte dell'ASP, previa verifica della regolarità contributiva. La fatturazione dovrà avvenire con cadenza mensile, previa effettuazione dei servizi richiesti e verifica delle prestazioni da parte

dei referenti di ASP. Le fatture saranno emesse sulla base dei dati derivati da sistema di prenotazione informatica dei pasti erogati per il mese di riferimento, suddivisi per servizio e/o centri di costo.

Si precisa che la fattura elettronica dovrà essere intestata ad ASP Città di Piacenza, corrente in Via Campagna n. 157, 29121, Piacenza, cod. univoco Ufficio UFZOAK, C.F. 01555270337. La prestazione, ai fini IVA, è sottoposta a regime di *split-payment*.

Le fatture, tra l'altro, dovranno obbligatoriamente contenere:

- il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.);
- il numero d'ordine

Ed ogni altro dato ritenuto utile dall'Amministrazione contraente.

ART. B.33) CORRISPETTIVI

L'importo corrisposto dall'ASP sarà calcolato in funzione del servizio e in rapporto al numero di pasti, ordinati e prodotti giornalmente.

I prezzi saranno quelli offerti dal Fornitore in sede di gara per le seguenti voci:

colazione degenti - pranzo degenti - cena degenti e pasto dipendente.

Il prezzo unitario offerto in sede di gara per i pasti dei degenti è da intendersi valido per tutte le tipologie di pasti di cui possono essere destinatari i degenti, vale a dire, pasti confezionati secondo la dieta del vitto comune o secondo una delle diete previste (Diete Sanitarie, religiose..), menù a tema o per festività.

Per la fornitura di acqua minerale per situazioni di emergenza, sulla base delle quantità richieste dall'ASP, sarà riconosciuto al fornitore quanto previsto nell'apposito paragrafo B.20.

Per la richiesta di nuove preparazioni gastronomiche potrà essere riconosciuto al fornitore quanto disciplinato al paragrafo "INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE" (B.29).

Nel caso in cui l'Amministrazione Contraente dovesse richiedere al Fornitore la produzione di pasti aggiuntivi per occasioni particolari, (ad esempio presenza di parenti dei degenti all'interno delle strutture, il prezzo sarà equiparato, quanto al corrispettivo, al prezzo unitario offerto in sede di gara per il pasto dei dipendenti.

SEZIONE C - CAPITOLATO SPECIFICO AUSL DI PIACENZA

ART. C.1) TIPOLOGIA DI UTENZA

- Il servizio di ristorazione per l'Azienda USL di Piacenza viene erogato a favore dell'utenza composta da
- Degenti del presidio ospedaliero di Piacenza;
- Degenti del presidio ospedaliero di Bobbio;
- Dipendenti AUSL sede di Piacenza;
- Dipendenti AUSL sede di Bobbio;
- Degenti Comunità Psichiatriche e Sociali di Piacenza.

La preparazione dei pasti per gli utenti in oggetto sarà effettuata a cura del Fornitore nei seguenti locali cottura:

- Centro cottura La Verza, strada Bobbiese 108 Località La Verza;
- Cucina del presidio Ospedaliero di Piacenza per i soli dipendenti oltre che utenti esterni;
- Cucina del presidio ospedaliero di Bobbio.

I pasti saranno consumati dagli utenti destinatari nei seguenti locali di consumo:

- mensa dipendenti del presidio ospedaliero di Piacenza;
- sala ristoro del presidio ospedaliero di Bobbio;
- Comunità psichiatrica Barattiera, via Marzioli n. 100, Piacenza;
- Centro diurno e Comunità psichiatrica La Sorgente via delle Valli n. 5, Piacenza;
- Comunità psichiatrica via IV Novembre n. 126, Piacenza;
- Comunità psichiatriche Santa Rita e Tracce, via Zoni n. 38/40, Piacenza;
- Comunità psichiatrica, via Calzolari n. 91, Piacenza;
- Comunità Psichiatrica Ca' Torricelle, via Buozzi n. 19, Piacenza;

Inoltre, i pasti saranno consumati dai degenti dei presidi ospedalieri di Piacenza e di Bobbio nei diversi reparti e con le modalità meglio specificate nel prosieguo del Capitolato.

ART. C.2) DIMENSIONE DELL'UTENZA DELL'AUSL

Di seguito, il quadro riepilogativo della dimensione presuntiva annua dell'utenza dell'AUSL.

UTENZA	N° PASTI ANNUI	N° COLAZIONI	TOTALI PASTI ANNO	TOTALI COLAZIONI ANNO
DEGENTI P.O. PIACENZA	338.861	166.774	2.372.027	166.781
COMUNITÀ PSICHIATRICHE	56.504	27.276	395.528	27.283
DIPENDENTI PIACENZA	101.089	-	707.623	
DEGENTI P.O. BOBBIO	18.336	8.546	128.352	8.553
DIPENDENTI BOBBIO	3.918	-	27.426	

ART. C.3) SERVIZI RICHIESTI

Il Fornitore dovrà garantire a titolo esemplificativo e non esaustivo i seguenti servizi:

- la preparazione, il confezionamento, la consegna e trasporto dei pasti e la consegna di derrate alimentari e non alimentari per la colazione e/o generi di conforto alle diverse strutture dell'AUSL come di seguito meglio specificato;
- l'integrazione delle gastronorm necessarie all'espletamento del servizio;
- fornitura del vasellame necessario per l'espletamento del servizio (per il P.O. di Bobbio – degenti e dipendenti);
- integrazione del vasellame necessario per l'espletamento del servizio per tutte le sedi servite;
- l'informatizzazione di tutta la gestione del servizio. Il sistema proposto dal Fornitore deve integrarsi ed interfacciarsi con la rete informatica della AUSL ed in particolare con il programma informatizzato di accettazione pazienti secondo quanto riportato al paragrafo "prenotazione e consegna dei pasti e delle derrate" L'applicativo proposto dovrà essere approvato dai Sistemi Informativi dell'AUSL.
- la formazione del personale di reparto sull'utilizzo del programma informatico di prenotazione;

- la fornitura e l'installazione di nuove attrezzature per la produzione, cottura e trasporto dei pasti secondo quanto previsto nell' Allegato G.
- la fornitura per la sala ristoro di Bobbio dell'attrezzatura necessaria di cui al paragrafo di "modalità di distribuzione dei pasti ai dipendenti dell'AUSL sede di Bobbio"
- lo smaltimento delle attrezzature dismesse;

ART. C.4) ULTERIORI SERVIZI RICHIESTI AL FORNITORE

Su richiesta dell'Azienda UsI di Piacenza il Fornitore sarà tenuto ad erogare pasti anche per gli Ospiti della Casa protetta Ellenio Silva, collocata all'interno dello stesso complesso del Presidio di Bobbio, ai medesimi prezzi di aggiudicazione dei pasti per i degenti dell'Ospedale di Bobbio. I pasti saranno preparati presso la cucina dell'Ospedale di Bobbio ed avranno caratteristiche analoghe ai pasti dei degenti dell'Ospedale.

ART. C.5) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL FORNITORE

Sono a carico del Fornitore tutti i costi per l'erogazione del servizio a perfetta regola d'arte secondo quanto richiesto dal presente capitolato e dalle specifiche tecniche ad esso allegate. Di seguito vengono indicati in maniera esemplificativa e non esaustiva gli oneri a carico del Fornitore:

- Costi per le manutenzioni ordinarie dei locali gestiti dal Fornitore;
- Costi per manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e macchinari presenti nelle cucine e nei luoghi di consumo dei pasti gestiti dal Fornitore;
- L'installazione nella cucina di Bobbio di due contatori rispettivamente uno per il gas e uno per la luce con rispettivi costi delle relative utenze oltre che l'installazione di un contatore dell'acqua. Anche l'utenza acqua a servizio della cucina del P.O. di Bobbio, insieme a gas ed energia elettrica, sarà a carico dell'OEA.
- I costi delle utenze energetiche (acqua luce e gas) della cucina mensa dipendenti e del centro cottura La Verza;

ART. C.6) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL AUSL

Sono a carico dell'AUSL:

- i costi per gli interventi straordinari di manutenzione delle strutture e degli impianti di competenza dei servizi di ristorazione

P.O. DI PIACENZA E COMUNITÀ PSICHIATRICHE

ART. C.7) TIPOLOGIA DI SERVIZIO RICHIESTO PER I DEGENTI DEL P.O. DI PIACENZA E PER LE COMUNITÀ PSICHIATRICHE E SOCIALI

Il servizio richiesto prevede:

Per i degenti del P.O. di Piacenza

- la preparazione dei pasti nel centro cottura di La Verza, il confezionamento in stoviglie in ceramica con vassoi personalizzati, il trasporto e la consegna dei carrelli presso i reparti e il successivo ritiro degli stessi dopo il consumo del pasto da parte dei degenti.
- la fornitura e la consegna di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione, di generi di conforto presso i reparti del P.O.

Si evidenzia che **la distribuzione dei pasti ai degenti sarà effettuata a cura del personale dell'AUSL ed anche la colazione sarà preparata dal personale AUSL.**

Per gli ospiti delle Comunità Psichiatriche e Sociali

- la preparazione dei pasti nel Centro Pasti di La Verza, il confezionamento in multi-porzione, il trasporto e la consegna presso le sedi di consumo.
- la consegna di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione, di generi di conforto per le Comunità psichiatriche e sociali.

Per i pasti destinati agli ospiti delle Comunità psichiatriche e sociali la conservazione durante il trasporto avverrà con l'ausilio di contenitori multi-porzione isotermici e la distribuzione avverrà a cura del personale dell'AUSL con piatti, tris di posate con tovaglioli e bicchieri monouso fornite dal Fornitore rispondenti alla normativa dettata dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva (CAM) per i materiali monouso.

ART. C.8) RITIRO E LAVAGGIO DELLO STOVIGLIAME, DEI VASSOI E DEI CARRELLI

Al termine del servizio di somministrazione pasti, il Fornitore deve provvedere al ritiro dai reparti del P.O. e dalle sedi delle Comunità Psichiatriche e Sociali, di tutto quanto utilizzato per la consegna e distribuzione dei pasti, trasportare detto materiale presso il Centro Pasti di La Verza dove provvederà al lavaggio.

ART. C.9) REINTEGRO DELLE STOVIGLIE E DEL VASELLAME

Il Fornitore è tenuto altresì al reintegro dei piatti, bicchieri, posate, contenitori, utensili di cucina, per usura o rottura; l'usura si intende riferita alla presenza di rigature, macchie, sbeccature, deformazioni o altre condizioni di non integrità.

ART. C.10) DIMENSIONE DELL'UTENZA DEL P.O. DI PIACENZA E DELLE COMUNITÀ PSICHIATRICHE E SOCIALI

Nella tabella che segue sono riportati i reparti e i dati relativi al 2021 del numero dei pasti giornalieri nell'arco dell'anno. Per giornata alimentare si intende tutto quanto spetta all'utente compreso nei menù a lui dedicato.

UTENZA DEL P.O. DI PIACENZA

			UNITÀ OPERATIVA	POSTI LETTO	PASTI MEDI DIE	TIPO SERVIZIO	Totale
POLICIRURGICO	BLOCCO A	0	OBI PRONTO SOCCORSO	8	16	G.A.	5.820
		1	ORTOTRAUMATOLOGIA	46	76	G.A.	28.153
		2	CARDIOLOGIA + UTIC	28	52	G.A.	18.774
		3	MEDICINA SEMINTENSIVA	12	20	G.A.	7.591
		3	PNEUMOLOGIA + UTIR	15	30	G.A.	10.658
	BLOCCO B	0	TERAPIA INTENSIVA + COMPARTO	10		G.A.	222
		1	CHIRURGIA GENERALE	24		G.A.	11.673
		2	CHIRURGIA D'URGENZA	18	46	G.A.	16.865
		2	NEUROLOGIA	18	38	G.A.	13.814
		3	OSTETRICIA	31	50	G.A.	18.156
	BLOCCO C	0	SALA PARTO (personale turnista)			P	619
		1	CHIRURGIA POLISPECIALISTICA	40	42	G.A.	15.771

	2	MEDICINA D'URGENZA	36	70	G.A.	26.096
	3	PEDIATRIA + PATOLOGIA NEONATALE + DCA PEDIATRICO	20+ACC	42	G.A.	15.618
		VASSOIO SCORTA (carrello dedicato)		26	G.A.	9.500
BLOCCO MEDICINE	1	GERIATRIA	30	54	G.A.	20.164
	0	MEDICINA ERI REPARTINO+DH	35	20	G.A.	6.912
	0	MEDICINA ERI REPARTONE		48	G.A.	17.690
		NEFROLOGIA + DIALISI	11+ 5	22	G.A.	8.436
	1	GASTROENTEROLOGIA	17	30	G.A.	11.527
	1	MEDICINA 1 ONCOLOGIA	22	44	G.A.	16.088
	1	ONCOLOGIA DH (°)		10	P.	2.551
	2	DCA ADULTI (°)		4	P.	1.139
PALAZZINA INFETTIVI	1	EMATOLOGIA		16	G.A.	13.374
	2	MALATTIE INFETTIVE		21	G.A.	15.116
PALAZZINA VILLA SPERANZA		DIAGNOSI E CURA	16	30	G.A.	11.276
		RTI	22	38	G.A.	14.255
		NEUROLOGIA DH (°)			P.	150
EDIFICIO 4 lato		OCULISTICA DH (°)			P.	331
EDIFICIO 4		DERMATOLOGIA DH (°)			P.	100
personale turnista		118 (°)			P.	422
TOTALE						338.861

Le UU.OO. di dimensioni ridotte (°) possono essere servite anche con attrezzature diverse rispetto al carrello.

COMUNITÀ PSICHIATRICHE E SOCIALI

COMUNITÀ PSICHIATRICHE	PASTI MEDI DIE	TIPO SERVIZIO	TOTALE ANNUO
BARATTIERA	14	G.A.	10.192
CENTRO DIURNO	10	P.	1.952
VIA IV NOVEMBRE	8	G.A.	4.967
SANTA RITA	13	G.A.	12.498
TRACCE	12	G.A.	11.304
LA SORGENTE	13	G.A.	8.564
VIA CALZOLAI	6	G.A.	2.232
CA' TORRICELLE	14	G.A.	4.795
TOTALE			56.504

ART. C.11) ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEL MENU

I menu per le diverse categorie di utenti, sono articolati su quattro settimane, suddivisi in menu invernale e menu estivo. Di norma, il menu estivo va da maggio a settembre (l'inizio del nuovo menu coincide con l'inizio della settimana). Il menu invernale va da ottobre ad aprile (l'inizio del nuovo menu coincide con l'inizio della settimana). In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascuno dei menu stagionali deve essere preventivamente concordata con l'AUSL.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nell' Allegato C "Specifiche tecniche relative ai menu".

Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelli previsti nell' Allegato D "Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti".

ART. C.12) STRUTTURA DEL MENU DEGENTI A DIETA ORDINARIA

PRANZO

Il menù degenti a dieta ordinaria è così strutturato:

Un primo a scelta fra cinque, di cui:

un primo piatto asciutto variabile giornalmente secondo menu e quattro primi fissi tutti i giorni secondo menu.

Un secondo a scelta fra sei, di cui:

due preparazioni giornaliere variabili giornalmente secondo menu e quattro preparazioni fisse tutti i giorni secondo menu.

Un contorno a scelta tra tre, di cui:

una preparazione cotta e una cruda variabile giornalmente secondo menu e il purè fisso

Una frutta a scelta tra un frutto fresco di stagione, un frutto cotto o una mousse di frutta

prodotti da forno a scelta tra: pane comune, pane integrale o grissini;

bevanda 0,5 Lt acqua oligominerale naturale.

CENA

Un primo a scelta fra cinque, di cui:

Un primo piatto in brodo variabile giornalmente secondo menu e quattro primi fissi tutti i giorni secondo menu.

un secondo a scelta fra sei, di cui:

due preparazioni giornaliere variabili giornalmente secondo menu e quattro preparazioni fisse tutti i giorni secondo menu.

un contorno a scelta tra tre, di cui:

una preparazione cotta e una cruda variabile giornalmente secondo menu e il purè fisso

una frutta a scelta tra un frutto fresco di stagione, un frutto cotto o una mousse di frutta

prodotti da forno a scelta tra: pane comune, pane integrale o grissini

bevanda: 0,5 Lt acqua oligominerale naturale

In occasione di festività particolari (quali Vigilia di Natale, Natale, primo dell'anno, Pasqua, Lunedì dell'Angelo) l'AUSL potrà richiedere, **per i degenti ospedalieri e per le comunità psichiatriche** la sostituzione del menu ordinario con prodotti alimentari aggiuntivi (ad es. piatti tradizionali piacentini tortelli\anolini\panzerotti ecc.\dolci natalizi, torte...) ricompresi nel prezzo di aggiudicazione.

Tale tipologia di richiesta, solo per le comunità psichiatriche, potrà essere richiesta anche nelle seguenti ulteriori festività Santa Lucia, Sant'Antonio Abate, S. Antonino festa del patrono cittadino, Carnevale, ed eventi di animazione (stimabili in 4 all'anno).

ART. C.13) STRUTTURA DELLA COLAZIONE

Relativamente alla colazione il fornitore dovrà provvedere alla consegna delle sole derrate necessarie alla sua preparazione nelle modalità e specifiche di cui al seguito:

Per i degenti ospedalieri la colazione (consistente in solo fornitura di derrate) deve prevedere:

- Una bevanda a scelta fra 3 (latte, the, bevanda d'orzo)
- Un prodotto da forno a scelta fra 2 (biscotti, fette biscottate)

Inoltre, le fette biscottate devono essere accompagnate da marmellata monodose e burro monodose e per zuccherare le bevande dovrà essere fornito zucchero in bustina.

Per le comunità psichiatriche la colazione (consistente in solo fornitura di derrate) deve prevedere:

- Una bevanda a scelta fra latte, the, orzo, succo di frutta
- Un prodotto da forno a scelta fra biscotti, fette biscottate, plumcake, crostatina
- Yogurt.

Inoltre, le fette biscottate devono essere accompagnate da marmellata monodose e burro monodose e per zuccherare le bevande dovrà essere fornito zucchero in bustina.

ART. C.14) MENU PER DIETOTERAPIA

Per menu per dietoterapia s'intendono i menu composti secondo le indicazioni fornite dal Servizio Dietetico dell'AUSL e sono destinati ai degenti ospedalieri e agli ospiti della comunità psichiatrica.

Il Fornitore è tenuto a rispettare scrupolosamente dette indicazioni assicurandone la supervisione da parte dei propri dietisti.

I menu per le dietoterapie possono avere la medesima struttura del menu ordinario giornaliero, oppure, in base alle esigenze dei degenti cui sono destinati, possono avere composizione molto variabile. In alcuni casi, la dietoterapia può prevedere la somministrazione degli alimenti e delle bevande in più occasioni alimentari giornaliere anche con consegna differenziata, nonché l'eventuale complementazione nutrizionale.

I pasti per i degenti in dietoterapia devono essere prodotti presso l'apposito reparto dietetico della cucina, da personale appositamente addestrato e con esperienza in reparti analoghi.

Nell'Allegato I è riportato l'attuale dietetico dell'AUSL di Piacenza. Si precisa che le diete riportate nell'allegato sono uno schema di riferimento di base che saranno sviluppate dal Servizio di Dietetica in base al menù ospedaliero (estivo e invernale) preventivamente concordato con il Fornitore.

ART. C.15) MENU PER ESIGENZE ETICO RELIGIOSE

Il Fornitore deve approntare su richiesta della AUSL, menu idonei a rispondere ad eventuali esigenze di carattere etico-religiose da parte dei degenti. Tali menu potranno essere approntati sia mediante l'introduzione di preparazioni gastronomiche ad hoc sia mediante preparazioni già previste nel menu giornaliero, previa attenta verifica in merito agli ingredienti utilizzati ed al loro abbinamento.

Alle richieste di erogazione di menu differenziati per diete etico religiose, si applica la struttura del menu ordinario, con le quantità previste dalle Tabelle delle grammature (Allegato D).

ART. C.16) ACCESSORI PER IL CONDIMENTO

Per il servizio destinato ai degenti l'AUSL richiede condimenti confezionati in monodose, compreso il formaggio grattugiato. Tali condimenti devono essere consegnati unitamente ai pasti.

ART. C.17) STAMPA MENU

Per la ristorazione ospedaliera, il Fornitore prima dell'inizio del servizio deve redigere e far stampare a proprie cure e spese, previa approvazione del progetto grafico e dei contenuti da parte della AUSL di Piacenza, i menu per i degenti, in vigore presso il presidio ospedaliero di Piacenza, di Bobbio. I menu devono essere redatti nelle seguenti lingue: italiano, francese, inglese, arabo, cinese.

Il numero minimo di copie da stampare e da consegnare alla AUSL per la distribuzione agli utenti è di 3.000,00. Il Fornitore dovrà provvedere alla ristampa dei menù in caso di esaurimento degli stessi e/o in caso di variazione.

ART. C.18) FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO PER I DEGENTI

Il Fornitore su richiesta scritta dell'AUSL di Piacenza è tenuto a fornire i generi alimentari di conforto per tutti i suoi degenti. Tali prodotti devono essere conformi alle caratteristiche indicate nell' Allegato A).

Nella sottostante tabella sono indicati le derrate e i relativi prezzi:

DERRATE	U.M.	PREZZO IVA ESCLUSA
Acqua Frizzante 0,5 Lt	pz	€ 0,144
Acqua Naturale 0,5 Lt	pz	€ 0,144
Acqua Frizzante 1,5 Lt	pz	€ 0,30
Acqua Naturale 1,5 Lt	pz	€ 0,30
Amido di mais , Maizena 250 gr	pz	€ 1,644
Banane	Kg	€ 2,272
Biscotti monoporzione 15 grammi	pz	€ 0,062
Biscotti Plasmon gr 360	pz	€ 4,579
Biscotti senza glutine gr 150	pz	€ 3,994

Biscotti Aprotici cf da 180 gr	cf	€ 8,640
Camomilla - 100 filtri	cf	€ 2,761
Crema Mais e Tapioca 250 gr	pz	€ 4,952
Crema di Riso 250 gr	pz	€ 5,032
Fette Biscottate monoporzione 14 gr	pz	€ 0,096
Fette Biscottate senza glutine gr 250	cf	€ 4,876
Fette Biscottate Aprotiche gr 290	cf	€ 9,900
Grissini imbustati 42 pz x conf	cf	€ 3,424
Latte P.S. UHT Lt 1	pz	€ 0,749
Liofilizzato - Agnello n.3 X 10 gr	cf	€ 5,276
Liofilizzato - Coniglio n.3 X 10 gr	cf	€ 5,276
Liofilizzato - Pollo n. 3 X 10 gr	cf	€ 5,276
Liofilizzato - Tacchino n. 3 X 10 gr	cf	€ 5,276
Marmellate gusti vari - gr 25	pz	€ 0,166
Mousse di frutta - gr 100	pz	€ 0,294
Olio Extra Vergine di oliva Lt 1	pz	€ 5,022
Omogeneizzati Carne gr 80	pz	€ 1,135
omogeneizzati Formaggio gr 80	pz	€ 0,688
Omogeneizzati Frutta gr 80	pz	€ 0,688
Orzo Solubile gr 500	pz	€ 1,044
Pastina Micron Plasmon 350 gr	pz	€ 2,110
Semolino prima infanzia 250 gr	pz	€ 3,786
Succo di frutta 200 ml - 3 pz x cf -	cf	€ 0,761
Succo di frutta s/z Lt 1	pz	€ 0,859
Succo limone Lt 1	pz	€ 2,794
The - 100 filtri	cf	€ 3,582
The deteinato - 25 filtri	cf	€ 2,160
Zucchero bustine gr 5	Kg	€ 3,374
Zucchero semolato Kg 1	pz	€ 1,26
Passata di pomodoro 700 gr	pz	€ 1,696
Passata di pomodoro Kg 1	pz	€ 2,416

Budino (cacao, vaniglia, creme caramel..) 125 gr	pz	€ 0,420
Caffè 250 gr	pz	€ 2,280
Crackers 40 gr	pz	€ 0,420
Crackers senza glutine gr 250	cf	€ 6,960
Frutta Fresca	Kg	€ 2,160
Merendine confezionate	pz	€ 0,252
Mozzarella gr 100	pz	€ 0,720
Pane Fresco (panino 50 gr)	Kg	€ 3,120
Ricotta 100 gr	pz	€ 0,480
Robiola 100 gr	pz	€ 1,080
Tonno 80 gr	pz	€ 0,780
Yogurt 125 gr	pz	€ 0,300
Farina BIO 1 Kg	pz	€ 1,500
Burro BIO 250 gr	pz	€ 2,760
Misto Uovo 1 Lt	pz	€ 3,600
Marmellata gr 400	pz	€ 2,820
Cioccolato 1 kg	pz	€ 9,240
Olive Verdi denocciolate 280 gr	pz	€ 0,420
Tovaglioli 400 pz	pz	€ 2,400
Piatti 100 pz	cf	€ 5,880

ART. C.19) PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DERRATE

La prenotazione dei pasti verrà effettuata a cura del personale del Fornitore mediante strumentazione informatica messa a disposizione dal Fornitore, entro le ore 14,00 del giorno precedente il consumo.

Il sistema di raccolta delle prenotazioni dei pasti e la loro elaborazione può essere installato:

- a) Nella server farm dell'Azienda USL di Piacenza con hardware dedicato completo di S.O. server, database e degli altri strumenti ritenuti necessari; i software devono essere forniti di licenza; l'intera fornitura (hardware e software) deve essere coperta da manutenzione (7x8 nbd) a carico del Fornitore per tutta la durata del contratto.

b) Nella server farm del Fornitore oppure in un public cloud: il Fornitore deve garantire la connessione sicura su VPN verso la rete dell'Azienda USL Piacenza e in particolare verso i nodi aziendali oggetto di comunicazione dati. La connessione descritta potrà essere realizzata dall'offerente anche con l'impiego di firewall da lui forniti ed installati presso la server farm dell'Azienda USL Piacenza. Questi firewall sono in gestione del Fornitore (configurazioni, installazioni di patch anche sulla sicurezza, nuove release, etc.) in accordo con l'UO Sistemi Informativi Telecomunicazioni e Reingegnerizzazione di Processo, dotati di licenza e coperti dalla manutenzione (7x8 nbd) a carico del Fornitore per tutta la durata del contratto. Resta inteso che la gestione della connessione e degli apparati di sua proprietà è in carico al Fornitore

I dispositivi proposti per la raccolta del menu al letto del paziente o in altri locali del reparto devono essere forniti completi di S.O. e di tutti gli strumenti necessari, forniti di licenza e coperti dalla manutenzione (7x8 nbd) a carico del Fornitore per tutta la durata del contratto. Per il trasferimento dati al server devono utilizzare la rete pubblica internet sia con SIM dati gestite e fornite dal Fornitore e/o su reti pubbliche Wi-Fi indicate dall'Azienda a seconda delle aree di utilizzo. In caso di guasto del dispositivo il Fornitore deve provvedere al suo rimpiazzo in tempi congrui tali da non degradare il servizio di prenotazione ed erogazione dei pasti.

ART. C.20) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti veicolati presso ciascun reparto del P.O. e presso le Comunità Psichiatriche e Sociali, non deve superare il limite massimo di 30 minuti dalla partenza dal Centro cottura di La Verza.

In particolare, i pasti per i degenti devono essere distribuiti nei seguenti orari:

- Pranzo tra le ore 11:45 e le ore 12:45
- Cena tra le ore 17:45 e le ore 18:45

Tali orari potranno essere variati in relazione a necessità organizzative dell'AUSL.

L'ordine di consegna presso le diverse strutture sarà dettato dalla AUSL all'avvio del servizio e potrà essere riportato all'interno dell'atto di regolamentazione. Il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi a tale dettato. Nel caso si rendano necessarie modifiche queste saranno comunicate dall'AUSL al Fornitore almeno 24 ore prima.

Si precisa, inoltre, che le derrate per la prima colazione devono essere consegnate il giorno antecedente al consumo in concomitanza della consegna della cena, salvo diverse disposizioni da definire con l'U.O. SGL dell'AUSL.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore deve essere in grado di provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti nel minor tempo possibile.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, il Direttore Tecnico dei Servizi deve immediatamente concordare con la AUSL soluzioni alternative per garantire l'erogazione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

ART. C.21) AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti presso le strutture interessate devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti.

I mezzi utilizzati dovranno essere compatibili con la logistica ospedaliera.

PRESIDIO OSPEDALIERO DI BOBBIO

ART. C.22) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESIDIO OSPEDALIERO DI BOBBIO

Il servizio richiesto prevede:

- Per i degenti ospedalieri, la preparazione dei pasti nella cucina dedicata, il confezionamento in multi-porzione, la consegna dei carrelli presso i reparti e il successivo ritiro degli stessi dopo il consumo del pasto da parte dei degenti.
- La fornitura e la consegna di derrate alimentari e non alimentari per la prima colazione e di generi di conforto presso i reparti del Presidio;
- La fornitura dello stoviglie in ceramica per il servizio al reparto di degenza.

Si precisa che la distribuzione dei pasti presso il P.O. di Bobbio viene effettuata a cura del personale dell'AUSL ed anche le colazioni sono preparate dal personale dell'AUSL

ART. C.23) RITIRO E LAVAGGIO DELLO STOVIGLIAME, DEI VASSOI E DEI CARRELLI

Al termine del servizio di somministrazione dei pasti, il Fornitore deve provvedere al ritiro dai reparti di tutto quanto utilizzato per la consegna e distribuzione dei pasti, trasportare detto materiale presso la cucina dove provvederà al lavaggio.

ART. C.24) FORNITURA E REINTEGRO DELLE STOVIGLIE E DEL VASELLAME

Il Fornitore è tenuto a fornire per la struttura di Bobbio tutto il vasellame necessario all'esecuzione del servizio. Il Fornitore è tenuto altresì al reintegro di stoviglie contenitori, utensili di cucina oltre che, nel corso dell'appalto, di piatti, bicchieri, posate, per usura o rottura; l'usura si intende riferita alla presenza di rigature, macchie, sbecature, deformazioni o altre condizioni di non integrità.

ART. C.25) PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI E DELLE DIETE

La prenotazione dei pasti e delle diete verrà effettuata a cura del personale dell'AUSL. La prenotazione deve essere effettuata mediante strumentazione informatica messa a disposizione dal Fornitore, entro le ore 14,00 del giorno precedente il consumo. Il Sistema dovrà permettere una gestione completa della prenotazione dei pasti.

Il sistema di raccolta delle prenotazioni dei pasti e la loro elaborazione può essere installato:

- Nella server farm dell'Azienda USL di Piacenza con hardware dedicato completo di S.O. server, database e degli altri strumenti ritenuti necessari; i software devono essere forniti di licenza; l'intera fornitura (hardware e software) deve essere coperta da manutenzione (7x8 nbd) a carico dell'offerente per tutta la durata del contratto.
- Nella server farm dell'offerente oppure in un public cloud: l'offerente deve garantire la connessione sicura su VPN verso la rete dell'Azienda USL Piacenza e in particolare verso i nodi aziendali oggetto di comunicazione dati. La connessione descritta potrà essere realizzata dall'offerente anche con l'impiego di firewall da lui forniti ed installati presso la server farm dell'Azienda USL Piacenza. Questi firewall sono in gestione del Fornitore (configurazioni, installazioni di patch anche sulla sicurezza, nuove release, etc.) in accordo con l'UO Sistemi Informativi Telecomunicazioni e Reingegnerizzazione di Processo, dotati di licenza e coperti dalla manutenzione (7x8 nbd) a carico dell'offerente per tutta la durata del contratto. Resta inteso che la gestione della connessione e degli apparati di sua proprietà è in carico all'offerente.

I dispositivi forniti per la raccolta del menu presso il letto del paziente o in altre locali del reparto devono essere forniti completi di S.O. e di tutti gli strumenti necessari, forniti di licenza e coperti dalla manutenzione (7x8 nbd) a carico dell'offerente per tutta la durata del contratto. Per il trasferimento dati al server devono utilizzare la rete pubblica internet sia con SIM dati gestite e fornite dall'offerente e/o su reti pubbliche Wi-Fi indicate dall'Azienda a seconda delle aree di utilizzo. In caso di guasto del dispositivo l'offerente deve provvedere al suo rimpiazzo in tempi congrui tali da non degradare il servizio di prenotazione ed erogazione dei pasti.

ART. C.26) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti presso ciascun reparto dell'Ospedale di Bobbio, per i degenti, devono essere distribuiti nei seguenti orari:

- pranzo tra le ore 11:45 e le ore 12:45
- cena tra le ore 17:45 e le ore 18:45

Le derrate per la prima colazione devono essere consegnate il giorno antecedente al consumo in concomitanza della consegna della cena, salvo diverse disposizioni da definire con l'U.O. SGL dell'AUSL.

Nel caso in cui si verificassero discrepanze tra il numero e tipo di pasti prenotati da ogni singolo reparto e quelli consegnati, il Fornitore ha l'obbligo tassativo di reintegrarli entro il tempo massimo di 30 minuti.

In caso di guasti a uno o più ascensori montacarichi, adibiti al trasporto dei pasti presso i reparti, Direttore Tecnico dei Servizi (nominato dal fornitore) deve immediatamente concordare con la AUSL soluzioni alternative per garantire l'erogazione del servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

ART. C.27) DIMENSIONE DELL'UTENZA DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI BOBBIO

Nella tabella che segue sono riportati i dati indicativi relativi al numero dei pasti dei degenti riferiti all'anno 2021:

UNITÁ OPERATIVA	POSTI LETTO	PASTI MEDI DIE	TIPO SERVIZIO	Totale annuo
MEDICINA	24	48	G.A.	17.091
DIALISI		3	P.	1.226

DSA ONCOLOGICO	-----	-----	P.	19
TOTALE				18.336

ART. C.28) ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DEL MENU

La struttura del menu è uguale a quella del P.O. di Piacenza.

ART. C.29) MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI BOBBIO

Il menu per i dipendenti del P.O. di Bobbio dovrà ricalcare il menu per i degenti del Presidio. I pasti ai dipendenti verranno somministrati, a cura del Fornitore, presso l'apposita sala ristoro mediante un carrello termico multi-porzione.

Il Fornitore prima dell'inizio del servizio dovrà attrezzare la sala ristoro con 4 tavoli e 16 sedie, per il consumo dei pasti, più un tavolo da destinare ai condimenti in multi-dose.

La somministrazione dei pasti deve avvenire con l'ausilio di piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri di vetro e tovaglioli di carta.

Il Fornitore dovrà provvedere anche alla pulizia e il riassetto di tutti i locali.

L'orario di distribuzione dei pasti ai dipendenti è previsto dal lunedì al sabato dalle ore 12,00 alle ore 14,30.

In caso di richiesta da parte della AUSL, deve essere garantito un menu senza glutine e senza lattosio che garantisca una certa variabilità.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie.

ART. C.30) CONTEGGIO DEI PASTI EROGATI PRESSO LA MENSA DIPENDENTI

I dipendenti del P.O. di Bobbio all'atto dell'accesso alla mensa consegneranno il proprio badge all'incaricata individuata dal Fornitore che provvederà a strisciarlo nell'orologio timbratore dedicato (fornito da AUSL).

Alla fine del mese i pasti erogati verranno conteggiati dal sistema presenza dell'AUSL che provvederà sulla base delle risultanze ad emettere un rendiconto sulla base del quale il Fornitore potrà emettere relativa fattura.

ART. C.31) DIMENSIONE DELL'UTENZA SEDE DI BOBBIO – DIPENDENTI

Di seguito si riportano i dati relativi all'utenza dipendenti destinatari del servizio di ristorazione relativi all'anno 2021.

PASTI MEDI DIE	TIPO SERVIZIO	TOTALE ANNUO
16	P.	3.918

ART. C.32) MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI PIACENZA

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina dedicata; la somministrazione agli utenti a cura del Fornitore preso l'apposita sala ristoro con sistema free flow; l'orario di distribuzione dei pasti ai dipendenti dal lunedì al sabato dalle ore 12,00 alle ore 14,30, tale orario potrà essere suscettibile di variazioni che saranno comunicate al Fornitore, dall'Amministrazione contraente, almeno 15 giorni prima.

Per la somministrazione dovranno essere impiegati piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro e tovaglioli di carta;

Il Fornitore dovrà provvedere anche alla pulizia e il riassetto di tutti i locali utilizzati per il servizio.

Per quanto concerne in particolare la somministrazione dei pasti ai dipendenti, il Fornitore deve impiegare un numero di unità lavorative, tale da garantire agli utenti la consumazione del pasto nei tempi stabiliti dagli orari di lavoro. Nel caso in cui detto personale dovesse risultare insufficiente, il Fornitore ha l'obbligo di adeguarlo, senza oneri ulteriori per la AUSL. Durante la distribuzione dei pasti deve essere garantita la pulizia dei tavoli e delle sedie e il ritiro dei vassoi e delle stoviglie dagli appositi carrelli o nastri, ove ciascun commensale depositerà il proprio vassoio al termine del pasto. Nel caso in cui qualche commensale alla fine del pasto non deponesse il proprio vassoio nell'apposito carrello o nastro, sarà cura degli addetti di sala provvedervi con la massima sollecitudine.

Il personale del fornitore dovrà provvedere alla pulizia e il riassetto di tutti i locali utilizzati per il servizio compreso il lavaggio delle stoviglie.

ART. C.33) UTILIZZO MENSA DIPENDENTI COME SELF-SERVICE

Il Fornitore potrà utilizzare la cucina del P.O. di cui sopra anche al fine di elargire pasti ad altra tipologia di utenza esterna al P.O. stesso. La remunerazione al Fornitore sarà a carico dell'utenza servita. Si precisa che i menu da servire resteranno quelli previsti per i dipendenti dell'AUSL di Piacenza.

ART. C.34) CONTEGGIO DEI PASTI EROGATI PRESSO LA MENSA DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI PIACENZA

I dipendenti AUSL di Piacenza all'atto dell'accesso alla mensa consegneranno il proprio badge all'addetta incaricata dal fornitore che provvederà a strisciarlo nell'orologio timbratore dedicato (fornito da AUSL).

Alla fine del mese i pasti erogati verranno conteggiati dal sistema presenza dell'AUSL che provvederà sulla base delle risultanti ad emettere un rendiconto sulla base del quale il Fornitore potrà emettere relativa fattura.

ART. C.35) DIMENSIONE DELL'UTENZA DIPENDENTI DELL'AUSL SEDE DI PIACENZA

Di seguito si riportano i dati relativi all'utenza dipendenti destinatari del servizio di ristorazione relativi all'anno 2021.

PASTI MEDI DIE	TIPO SERVIZIO	TOTALE ANNUO
400	P.	101.089

ART. C.36) STRUTTURA DEL MENU DIPENDENTI DI PIACENZA

Il menu dei dipendenti è riportato nell'allegato "Specifiche tecniche relative ai menu (Allegato C).

La struttura dei menu dipendenti è la seguente:

Un primo piatto a scelta fra:

- pasta o riso condito,
- piatto in brodo (per la stagione autunno/inverno)
- piatto freddo (per la stagione primavera/estate) variabile giornalmente secondo menu

e tre primi fissi tutti i giorni (pasta al pomodoro, pasta in bianco e riso in bianco)

Un secondo a scelta fra cinque, di cui:

- una preparazione a base di carne,
- una preparazione a base di pesce,
- una preparazione a base di uova/verdura/formaggio,
- un piatto freddo

un piatto di salume variabili giornalmente secondo menu.

Un contorno a scelta tra tre, di cui: due preparazioni cotte e una cruda variabili giornalmente secondo menu;

Una frutta a scelta tra almeno 3 tipologie giornaliere: un frutto fresco di stagione, un frutto cotto o una mousse di frutta

Prodotti da forno a scelta tra: pane comune, pane integrale, crackers o grissini;

Acqua microfiltrata, naturale e gasata, erogata attraverso erogatori automatici.

In caso di richiesta da parte della AUSL, deve essere garantito un menu senza glutine e senza lattosio che garantisca una certa variabilità.

ART. C.37) ACCESSORI PER IL CONDIMENTO

Il Fornitore deve fornire condimenti confezionati in multi-dose. Gli accessori per il condimento devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie.

ART. C.38) REINTEGRO DELLE STOVIGLIE E DEL VASELLAME

Il Fornitore, anche per il servizio di ristorazione destinato ai dipendenti dell'AUSL, è tenuto al reintegro dei piatti, bicchieri, posate, contenitori, utensili di cucina, per usura o rottura; l'usura si intende riferita alla presenza di rigature, macchie, sbeccature, deformazioni o altre condizioni di non integrità.

ART. C.39) QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche e/o per gli alimenti destinati agli utenti della ristorazione ospedaliera e al personale della AUSL, si fa riferimento a quanto previsto

nella “Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti” (Allegato D) nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Inoltre, s’intendono al netto degli scarti di lavorazione.

ART. C.40) NORME REGOLATRICI DEL PERSONALE MESSO A DISPOSIZIONE PER LA SEDE DI PIACENZA

L’organico che sarà impiegato per l’espletamento dell’attività di ristorazione ospedaliera sarà composto in parte da personale legato da regolare contratto al Fornitore e in parte da personale messo a disposizione dall’Ausl.

Nella tabella seguente si forniscono le informazioni relative alle unità lavorative messe a disposizione dall’azienda ospedaliera: (le assenze sono riferite ad infortuni e malattie nell’anno 2021)

Qualifica	Livello	Data Assunzione	Destag	% Assenze	Note
O.T.-ADDETTO CUCINA DI	B	2006	T. INDET.	0%	
O.T.-ADDETTO CUCINA DI	B	2008	T. INDET.	70%	
O.T.SPEC.-ADDETTO DI CUCINA	BS	1991	T. INDET.	28%	
O.T. SPEC.-ADDETTO DI MAGAZZINO	BS	1990	T. INDET.	0%	tempo parziale verticale 24 ore

Il personale messo a disposizione dall’AUSL, impiegato nel servizio di ristorazione, manterrà lo stato giuridico di dipendente con l’applicazione degli istituti giuridici ed economici previsti dai contratti nazionali di lavoro in vigore per il personale della pubblica amministrazione. L’AUSL provvederà direttamente alla retribuzione.

I relativi nominativi, nel rispetto della legge sulla privacy, saranno forniti esclusivamente al Fornitore.

Al Fornitore competerà il coordinamento all’interno delle attività di cucina del personale messo a disposizione.

Eventuali interventi disciplinari potranno essere presi solo ed esclusivamente dai competenti uffici della AUSL per il personale di sua competenza, così come per quanto riguarda la concessione di ferie e permessi, le quali saranno concesse previo accordo con il fornitore. Il Fornitore in caso di assenza del personale dell'AUSL dovrà garantire il servizio come disciplinato al presente capitolato e nella propria offerta tecnica. Le sostituzioni del personale sono a carico del Fornitore.

ART. C.41) RICHIAMO DEL PROPRIO PERSONALE

L'AUSL si riserva di destinare ad altre attività le unità lavorative messe a disposizione del Fornitore. Al verificarsi di tale ipotesi, il Fornitore deve sostituire il personale dell'AUSL senza oneri aggiuntivi a carico dell'AUSL.

ART. C.42) MODALITÀ DI FATTURAZIONE

Alla fine di ogni mese, l'AUSL, sulla base dei dati derivati da:

- sistema di prenotazione informatica dei pasti per i degenti del P.O. di Piacenza
- sistema di prenotazione informatica dei pasti per i degenti del P.O. di Bobbio
- sistema di prenotazione informatica delle derrate extra per il P.O. di Piacenza
- sistema di prenotazione informatica delle derrate extra per il P.O. di Bobbio
- rendicontazione degli orologi timbratori di proprietà della AUSL presso la mensa dipendenti di Piacenza
- rendicontazione dell'orologio timbratore di proprietà dell'AUSL presso la mensa dipendenti di Bobbio

Provvederà entro la prima decade del mese successivo ad emettere un rendiconto che permetterà al Fornitore di produrre la relativa fattura.

ART. C.43) CORRISPETTIVI

L'importo corrisposto dall'AUSL sarà calcolato in funzione del servizio e in rapporto al numero di pasti, ordinati e prodotti giornalmente e ai quantitativi di generi alimentari di conforto per i degenti extra forniti, previa richiesta dell'Azienda Sanitaria medesima.

I prezzi saranno quelli offerti dal Fornitore in sede di gara per le seguenti voci:

- colazione degenti AUSL P.O. di Piacenza
- pranzo degenti AUSL P.O. di Piacenza

- cena degenti AUSL P.O. di Piacenza
- pasto dipendente AUSL di Piacenza
- colazione degenti AUSL P. O. di Bobbio
- pranzo degenti AUSL P. O. di Bobbio
- cena degenti AUSL P. O. di Bobbio
- pasto dipendente AUSL P.O. di Bobbio
- colazione Ospiti Comunità Psichiatriche E Sociali
- pranzo Ospiti Comunità Psichiatriche E Sociali
- cena Ospiti Comunità Psichiatriche E Sociali

Il prezzo unitario offerto in sede di gara per i pasti dei degenti è da intendersi valido per tutte le tipologie di pasti di cui possono essere destinatari i degenti, vale a dire, pasti confezionati secondo la dieta del vitto comune, secondo le ulteriori tipologie di diete previste dal capitolato. Le merende, gli spuntino di metà mattina sono remunerati con i corrispettivi di cui sopra

Per la fornitura extra di generi alimentari di conforto per i degenti sarà corrisposto al fornitore il prezzo corrispondendone alla tipologia di derrata richiesta dall'AUSL di cui alla tabella del paragrafo "fornitura di generi alimentari di conforto per i degenti" (**ART.C.18**).

Nel caso in cui l'Azienda Sanitaria Contraente dovesse richiedere al Fornitore la produzione di pasti aggiuntivi per occasioni particolari, il prezzo sarà equiparato, quanto al corrispettivo, al prezzo unitario offerto in sede di gara per il pasto dei dipendenti.

SEZIONE D - CAPITOLATO SPECIFICO COMUNE DI PIACENZA

ART. D.1) TIPOLOGIA DI UTENZA

Il servizio di ristorazione per il comune di Piacenza viene erogato a favore dell'utenza composta da:

- bambini dei Nidi d'Infanzia;
- bambini ed alunni delle scuole statali di infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- personale insegnante e di assistenza che opera presso le scuole;
- personale dipendente del Servizio "Servizi Educativi e Formativi" presso i plessi scolastici;
- eventuali ospiti autorizzati dal Dirigente del Servizio "Servizi Educativi e Formativi" del Comune.

Inoltre, durante l'intero mese di luglio, essendo attivo il servizio ristorazione per Nido d'Infanzia Estivo, l'utenza è composta anche da bambini dei Nidi d'Infanzia estivo, dal personale educativo, da eventuale personale di assistenza e da ausiliarie pulitrici.

I plessi scolastici in cui erogare il servizio di ristorazione possono essere suddivisi in tre tipologie:

- A) plessi con cucine gestite dal Comune;
- B) plessi con cucine gestite dal Fornitore;
- C) plessi con solo locali di consumo dei pasti.

A) Plessi con cucine gestite dal Comune:

- Asilo Nido Girasole e Giardino di Alice: via Sarmato n. 19;
- Asilo Nido Girotondo: Via Don Dieci n. 9;
- Asilo Nido Astamblam: Via Guarnaschelli n. 4;
- Asilo Nido Arcobaleno: Via Penitenti n. 9;
- Asilo Nido Pettiroso e Infanzia Besurica: Via Pettorelli n. 10;

- Asilo nido e scuola dell'infanzia Edugate: Via Sbolli n. 1;
- Scuola dell'infanzia Rita Cervini: Via Vaiarini n. 26;
- Scuola dell'infanzia Aldo Moro: Via Trieste n. 35;
- Scuola dell'infanzia Gianni Rodari: via Carella n. 8;
- Nido centro estivo - da definire ogni anno.

B) Plessi con cucine gestite dal Fornitore:

- Scuola dell'infanzia Ottolenghi: Via Ottolenghi n. 19;
- Scuola dell'infanzia e scuola primaria Alberoni: Via Alberoni n. 49;
- Scuola dell'infanzia Borghetto: via F. Borbone – Loc. Borghetto;
- Scuola dell'infanzia e scuola primaria Mazzini: via Gregorio X n. 10;
- Scuola dell'infanzia Gerbido: Strada Gerbido 171 – Località Gerbido;
- Scuola primaria Mucinasso: Località Mucinasso via Forlini n. 1;
- Scuola dell'infanzia e scuola primaria Taverna: via Taverna n. 110;
- Scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado De Gasperi: via Stradella n. 43;
- Scuola primaria Giordani: Via Giordani n. 11;
- Scuola dell'infanzia e scuola primaria Caduti: via Caduti sul lavoro n. 27;
- Scuola dell'infanzia e scuola primaria 2 Giugno: Via Raffello Sanzio n. 15;
- Scuola dell'infanzia Dante: viale Dante n. 5;
- Scuola primaria Vittorino da Feltre: via Manfredi n. 40;
- Scuola dell'infanzia F.lli Grimm e scuola primaria XXV Aprile di Borgo Trebbia: via Trebbia n. 133;
- Scuola dell'infanzia Pittolo – Andersen: Località Pittolo;
- Scuola primaria Pezzani: via Emmanuelli n. 28;
- Scuola dell'infanzia e scuola primaria Don Minzoni: via Don Minzoni n. 39;

- Scuola dell'infanzia e scuola primaria Carella: via Labò n. 2.

C) Plessi con solo locali di consumo dei pasti:

- Scuola dell'infanzia Collodi: via Raineri n. 4;
- Scuola primaria De Amicis: via Farnesiana n. 32;
- Scuola primaria San Lazzaro: Via E. Parmense n. 46;
- Scuola primaria S. Antonio: via E. Pavese n. 111;
- Scuola secondaria di primo grado Italo Calvino: via Boscarelli n. 23.

ART. D.2) CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche ministeriali riservandosi al Comune di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente.

Il Comune comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Indicativamente il calendario previsto è il seguente:

- Nidi d'infanzia: dal 1° settembre al 30 giugno
- Nido d'Infanzia estivo: dal 1° luglio al 31 luglio
- Scuole d'infanzia: dal 15 settembre al 30 giugno
- Scuole Primarie: dal 15 settembre alla prima decade di giugno
- Scuole Secondarie di primo grado: dal 1° ottobre al 30 maggio

ART. D.3) SERVIZI RICHIESTI

Il Fornitore dovrà effettuare i seguenti servizi:

- **per i plessi di cui alla lettera A) B) e C):** pulizia e sanificazione dei tavoli prima dell'apparecchiatura; apparecchiatura dei tavoli, riempimento e distribuzione dei

contenitori dell'acqua e dei contenitori del pane, porzionamento degli alimenti e scodellamento nei piatti degli alunni al tavolo in presenza degli alunni stessi, sparecchiatura e sanificazione dei tavoli e delle sedie a fine servizio. **Si precisa che per i plessi di cui alla lettera A) - cucine gestite dal Comune-** tali servizi sono richiesti per le sole scuole dell'infanzia "Rita Cervini", "Aldo Moro", "Gianni Rodari" e "Besurica";

- **per i plessi di cui alla lettera A):** fornitura giornaliera a ciascuna cucina del pasto "a crudo" preparato presso il Centro Pasti di La Verza, servizio di piccola lavanderia, costituzione di scorte;
- **per i plessi con cucine gestite dal Fornitore, di cui alla lettera B):** consegna di tutte le derrate necessarie alla preparazione dei pasti di cui ai menu dell'Allegato C e della preparazione dei pasti in loco;
- **per i plessi con solo locali di consumo dei pasti, di cui alla lettera C):** preparazione dei pasti presso il Centro Pasti di La Verza, trasporto e consegna dei pasti presso le scuole. Per tali plessi il Fornitore col proprio personale deve provvedere anche alla cottura della pasta in loco, utilizzando le apposite attrezzature di cucina in dotazione ai terminali dei plessi medesimi. La cottura della pasta non sarà possibile all'interno della scuola d'infanzia Collodi. L' addetto del fornitore collocato in uno dei presenti plessi avrà anche il compito di coordinamento delle attività presso il terminale e di gestione delle relazioni con gli incaricati della vigilanza del Comune, con i genitori delle Commissioni mensa in visita e con i Docenti in occasione delle verifiche periodiche.

Il Fornitore dovrà, inoltre, provvedere, a titolo esemplificativo e non esaustivo, alle seguenti ulteriori attività:

- fornitura di semilavorati a crudo provenienti dal Centro Pasti di La Verza per tutti i plessi di cui alla lettera A e B;
- fornitura/reintegro dell'utensileria, delle stoviglie, del pentolame e piccole attrezzature da cucina per tutte le cucine e locali gestite dal Fornitore;
- fornitura di attrezzature in sostituzione o ad integrazione per il centro cottura di La Verza, secondo quanto previsto dall'Allegato G, e per le ulteriori cucine gestite dal Fornitore tenuto conto anche di quanto riportato nell'Allegato F;
- riordino e pulizia, compreso il riordino e pulizia delle stoviglie quali piatti, posate, bicchieri, pentolame, ecc.;

- riordino e pulizia dei refettori: pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio pavimento dei refettori;
- pulizia zone esterne attigue agli spazi mensa e aree attigue alle cucine compreso i bagni utilizzati dagli utenti nei pressi del refettorio e gli spazi di collegamento;
- raccolta dei rifiuti negli appositi contenitori interni, svuotamento nei cassonetti esterni e lavaggio ed igienizzazione dei contenitori;
- sostituzione del personale comunale di cucina in caso di assenze come disciplinato nel paragrafo "sostituzione personale";

Nell'ottica della valorizzazione di ogni forma di organizzazione che consenta di promuovere le autonomie dei bambini e ragazzi, potranno essere concordate con il Dirigente del Comune del Servizio "Servizi Educativi e Formativi" e le singole scuole, differenti modalità di distribuzione (es. servizio "serviti da te"), senza che ciò dia luogo ad aumento del compenso da corrispondere al Fornitore.

Qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro turno il Fornitore dovrà provvedere a sanificare e ripreparare i tavoli prima che gli alunni del turno successivo prendano posto in refettorio.

ART. D.4) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL FORNITORE

Sono a carico del Fornitore tutti i costi per l'erogazione del servizio a perfetta regola d'arte secondo quanto richiesto dal presente capitolato e dalle specifiche tecniche. Di seguito vengono indicati in maniera esemplificativa e non esaustiva gli oneri a carico del Fornitore:

- Costi per le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e delle pertinenze gestite dal Fornitore;
- Costi per manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e macchinari presenti nelle cucine e nei luoghi di consumo dei pasti;
- Costi per tutte le utenze (energetiche, dell'acqua) del Centro Pasti di La Verza;
- Costi per il riscaldamento e per il condizionamento del Centro Pasti di La Verza;
- Costi del personale messo a disposizione dal fornitore per la gestione del servizio.

ART. D.5) ONERI ECONOMICI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- I costi per le utenze energetiche e dell'acqua nelle cucine presenti nelle diverse scuole e nei locali di consumo dei pasti;
- i costi per il riscaldamento e per il condizionamento dei locali adibiti al servizio oggetto dell'appalto con esclusione del Centro cottura La Verza;
- i costi per gli interventi straordinari di manutenzione delle strutture e degli impianti di competenza dei servizi di ristorazione gestiti direttamente dal Comune e della Cucina di La Verza.

ART. D.6) DATI CONSUMO PASTI

Di seguito, nelle tabelle seguenti, si riportano i dati e le informazioni sul consumo pasti dell'utenza del Comune di Piacenza, avente diritto al servizio di ristorazione. I dati riportati si riferiscono all'anno scolastico 2019-2020.

Tabella numero indicativo medio pasti al giorno preparati nelle cucine gestite dal Comune di cui alla lettera A del paragrafo "tipologia di utenza"

CUCINE	NUMERO INDICATIVO MEDIO DEI PASTI						
	N. Pasti medi al giorno <u>asilo nido</u> BAMBINI	N. Pasti medi al giorno <u>asilo nido</u> ADULTI	TOTALE Pasti medi al giorno <u>asilo nido</u>	N. Pasti medi al giorno <u>infanzia</u> BAMBINI	N. Pasti medi al giorno <u>infanzia</u> ADULTI	Totale pasti medi <u>infanzia</u>	TOTALE PASTI MEDI AL GIORNO
Asilo Nido GIRASOLE + Giardino di Alice	66	11	77				77
Asilo Nido GIROTONDO	52	12	64				64
Asilo Nido ASTAMBLAM	64	14	78				78
Asilo Nido ARCOBALENO	64	14	78				78
Asilo Nido Pettiroso +	57	15	72	106	4	110	182

infanzia BESURICA							
CERVINI infanzia			0	69	6	75	75
ALDO MORO infanzia			0	102	6	108	108
RODARI infanzia			0	102	6	108	108
Edugate (infanzia + nido)	13	4	17	33	5	38	55
TOTALE	316	71	386	412	27	439	825
Nido centro estivo	71	17	88				88

Tabella numero di pasti annui preparati nelle cucine e nei locali gestite dal Comune

Tipologia	N. pasti annuo Bambini (200 gg Nido, 20 gg Nido estivo, 180 gg Infanzia)	N. pasti annuo Adulti	N. pasti annuo Totale
Asilo Nido	63.200	14.000	77.200
Centri estivi nido	1.420	340	1.760
Scuola dell'infanzia	74.160	4.860	79.020
TOTALE	138.780	19.200	157.980

Tabella numero indicativo medio pasti al giorno preparati nelle cucine gestite dal Fornitore di cui alla lettera B) del paragrafo "tipologia di utenza".

CUCINE	NUMERO INDICATIVO MEDIO DEI PASTI					
	N. Pasti medi al giorno scuola dell'infanzia BAMBINI	N. Pasti medi al giorno scuola dell'infanzia ADULTI	N. Pasti medi al giorno scuola primaria BAMBINI	N. Pasti medi al giorno scuola primaria ADULTI	N. Pasti medi al giorno scuola secondaria BAMBINI	TOTALE PASTI MEDI AL GIORNO

OTTOLENGHI (infanzia)	47	6				53
ALBERONI infanzia e primaria	100	4	231	14		349
BORGHETTO infanzia	25	2				27
MAZZINI infanzia, primaria	94	4	248	13		359
GERBIDO infanzia	39	2				41
MUCINASSO primaria			115	5		120
TAVERNA infanzia, primaria	44	3	98	5		150
DE GASPERI (primaria, infanzia, secondaria di primo grado	72	3	251	11	73 (+3 adulti)	413
GIORDANI primaria,			390	20		410
CADUTI (infanzia, primaria)	73	4	313	14		404
2 GIUGNO infanzia, primaria	122	5	350	16		493
DANTE infanzia	240	18				258
VITTORINO DA FELTRE) primaria			385	38		423
BORGO TREBBIA (scuola d'infanzia	72	3	112	5		192

F.lli Grimm e scuola primaria XXV Aprile)						
PITTOLO – Andersen infanzia	40	2				42
PEZZANI (primaria)			419	18		437
DON MINZONI (infanzia, primaria)	70	8	370	17		465
CARELLA infanzia, primaria	85	9	230	11		335
TOTALE	1.123	73	3.512	187	76	4.971

Tabella numero indicativo medio di pasti al giorno preparati per le scuole con refettori di cui alla lettera C) dell'Articolo "tipologia di Utenza".

Scuole con refettori	NUMERO INDICATIVO MEDIO DEI PASTI					
	N. Pasti medi al giorno scuola dell'infanzia BAMBINI	N. Pasti medi al giorno scuola dell'infanzia ADULTI	N. Pasti medi al giorno scuola primaria BAMBINI	N. Pasti medi al giorno scuola primaria ADULTI	N. Pasti medi al giorno scuola secondaria BAMBINI	TOTALE Pasti medi
Collodi (infanzia)	22	2				24
De Amicis (primaria)			302	14		316
San Lazzaro primaria (solo 2 volte alla settimana)			211	10		221
S. Antonio (primaria)			108	5		113

Italo Calvino secondaria di primo grado					90 (+ 5 adulti)	95
TOTALE	22	2	621	29	95	769

Tabella numero di pasti annui preparati nelle cucine e nei locali consumo gestiti dal Fornitore.

Sedi	N. pasti annuo Totale
Scuola dell'infanzia (180 gg annui)	219.600
Scuola primaria (165 gg annui)	717.585
Scuola Secondaria (90 gg annui pari a 3 gg a settimana)	15.390
TOTALE	952.575

ART. D.7) CONSEGNA PASTI A CRUDO PRESSO LE CUCINE GESTITE DAL COMUNE

La preparazione dei pasti destinati agli utenti delle scuole provviste di cucina deve essere approntata in loco. utilizzando derrate e/o semi lavorati (crudi) preparati nel Centro Pasti di La Verza.

Presso i plessi provvisti di cucine di cui all'elenco A e B deve provvedere, alla consegna del "pasto crudo". Per pasto crudo s'intende la quantità di derrate necessarie per la composizione di un pasto (calcolate secondo quanto previsto dalle specifiche grammature per tipologia di utenti) secondo i menu, pronte per essere sottoposte a cottura o solamente ad essere condite o servite tal quale. Sono inclusi anche le derrate necessarie ad approntare le diete sanitarie, e le merende.

Il numero dei pasti a crudo che il Fornitore dovrà consegnare nelle singole cucine gestite dal comune deve essere pari al numero delle presenze comunicate dagli Uffici del Servizio "Servizi Educativi e Formativi".

Il numero dei pasti crudi da consegnare, sia per gli alunni sia per il personale, sarà comunicato il giorno precedente la consegna entro le ore 14, dall'ufficio preposto dal Dirigente del Servizio "Servizi Educativi e Formativi". Nel caso in cui il numero di utenti presenti risultasse superiore al numero di pasti comunicati, il personale dell'ufficio Servizi educativi rettificherà il dato entro le ore 8,00 dello stesso giorno della consegna.

ART. D.8) MODALITÀ DI CONSEGNA DEI PASTI CRUDI PRESSO LE CUCINE GESTITE DAL COMUNE

Le derrate componenti il pasto "a crudo" necessarie alla preparazione dei pasti in conformità alle specifiche tecniche menu e alle grammature, devono essere consegnate presso le cucine con frequenza giornaliera. Le consegne devono essere effettuate dalle ore 7,30 alle ore 8,30 in tutte le cucine gestite dal comune, secondo un programma di consegna delle derrate che il Fornitore dovrà concordare unitamente all'amministrazione contraente prima dell'avvio del servizio. Lo stesso potrà essere riportato nell'Atto di regolamentazione. Le cucine che confezionano oltre 300 pasti medi giornalieri dovranno ricevere le consegne entro le ore 7,30. Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati potranno essere respinte. I pasti a crudo devono essere consegnati a cura del Fornitore nei locali adibiti a cucina/dispensa.

All'atto della consegna presso i plessi scolastici, dovrà essere rilasciata una nota di avvenuta consegna in duplice copia specificante la quantità e la tipologia di quanto consegnato.

La firma sulla nota di avvenuta fornitura da parte del responsabile di cucina costituisce comunque "accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva" e non libera il Fornitore da eventuali responsabilità e dall'obbligo di adozione delle misure correttive in caso di consegne caratterizzate da condizioni di non conformità.

Il ritiro dei contenitori utilizzati i giorni precedenti per il trasporto dei pasti, deve avvenire in orari in cui l'accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l'attività della scuola negli spazi aperti.

ART. D.9) FORNITURA DI PRODOTTI DIETETICI NELLE CUCINE GESTITE DAL COMUNE PER I NIDI

Il Fornitore deve fornire i prodotti dietetici, elencati nella tabella riportata di seguito, presso le cucine dei nidi. Le richieste saranno effettuate dal personale dell'ente su base settimanale. Il numero dei lattanti è di 60.

All'atto della consegna presso i plessi scolastici, dovrà essere rilasciata una nota di avvenuta consegna in duplice copia specificante la quantità e la tipologia di quanto consegnato. La firma sulla nota di avvenuta fornitura da parte del responsabile di cucina costituisce comunque *“accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva”* e non libera il Fornitore da eventuali responsabilità e dall'obbligo di adozione delle misure correttive in caso di consegne caratterizzate da condizioni di non conformità. Per tali utenti verrà corrisposto al fornitore quanto previsto all'ART D.37 *“corrispettivi”*.

ELENCO PRODOTTI DIETETICI
FORELLINI MICRON 350 gr
SABBIOLINA PRIMA PASTINA 350 gr
STELLINA 350 gr
GEMMINE 350 gr
ASTRINI 350 gr
POKERINA 350 gr
BISCOTTI PRIMA INFANZIA tipo Plasmon gr. 360
BISCOTTI GRANULATO gr. 340
CAMOMILLA gr. 250
CREMA DI RISO 250 gr.
FARINA O CREMA DI RISO MAIS E TAPIOCA 250 gr

CREMA DI MAIS – TAPIOCA 250 gr
CREMA MULTICEREALI 250 gr
RISINO BABY 350 gr.
SEMOLINO 250 gr
FARINA DI RISO 250 gr
OMOGENEIZZATO NASELLO gr. 80
OMOGENEIZZATO ORATA gr. 80
OMOGENEIZZATO TROTA gr. 80
OMOGENEIZZATO POLLO gr. 80
OMOGENEIZZATO MANZO gr. 80
OMOGENEIZZATO VITELLO gr. 80
OMOGENEIZZATO TACCHINO gr. 80
OMOGENEIZZATO CONIGLIO gr. 80
OMOGENEIZZATO AGNELLO gr. 80
OMOGENEIZZATO FORMAGGINO gr. 80
OMOGENEIZZATO PRUGNA gr. 80
OMOGENEIZZATO BANANA gr. 80
OMOGENEIZZATO ALBICOCCA gr. 80
OMOGENEIZZATO MELA gr. 80
OMOGENEIZZATO PERA gr. 80
OMOGENEIZZATI FRUTTA MISTA gr. 80

POLLO VITELLO gr. 80
AI QUATTRO FRUTTI gr. 80
CONIGLIO TACCHINO gr. 80
POLLO MANZO VITELLO gr. 80
LIOFILIZZATI GUSTI VARI 3 x 10
LATTE IN POLVERE O LIQUIDO SECONDO PRESCRIZIONE MEDICA

ART. D.10) SCORTE ALIMENTARE NELLE CUCINE GESTITE DAL COMUNE

Il Fornitore presso le cucine gestite dal Comune deve provvedere a costituire scorte alimentari a lunga conservazione per casi di emergenza o nel caso in cui la consegna risultasse non accettabile dagli incaricati al ricevimento dei pasti.

Tali scorte devono essere sufficienti a garantire la preparazione di un pasto giornaliero completo per ciascun alunno. Gli alimenti scorta devono includere anche prodotti quali Grana Padano da tavola, latte UHT, sale, zucchero, olio extravergine di oliva, aceto, pasta e quant'altro. Le scorte alimentari devono inoltre prevedere prodotti idonei alla preparazione di diete leggere, diete speciali e pasti sostitutivi.

Il Fornitore ha l'obbligo del reintegro delle scorte di volta in volta utilizzate nonché di provvedere alla sostituzione dei prodotti in scadenza così che gli stessi possano essere consumati nei luoghi di più largo consumo entro la scadenza per evitarne lo spreco.

ART. D.11) SERVIZIO DI LAVANDERIA

Il Fornitore è tenuto ad effettuare, totalmente a proprio carico, tutte le operazioni inerenti lavaggio, stiratura e riparazione dei grembiuli (parannanze) del personale comunale, degli strofinacci, tovaglie, o altra biancheria di cucina in uso presso le cucine gestite dal Comune. A questo scopo il Fornitore provvederà con frequenza almeno settimanale al ritiro ed alla successiva riconsegna dei grembiuli e biancheria presso le cucine di ciascun plesso, esclusi gli asili. Le operazioni di lavaggio e stiratura potranno avvenire presso la scuola dell'infanzia Dante dotata di un apposito reparto dedicato alle suddette operazioni.

ART. D.12) PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI E NIDI

La prenotazione giornaliera del numero dei pasti presso ciascuna struttura scolastica e presso gli asili nido verrà effettuata dal personale delle singole cucine o da personale scolastico, attraverso l'uso di tablet forniti dal Comune, già configurati con tutti i dati degli utenti per ogni singola classe e sezione, con conseguente esportazione dei dati in formato pdf recante anche l'eventuale dieta speciale richiesta dall'utente.

ART. D.13) ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE DIVERSE UTENZE IN CONDIZIONE ORDINARIE

I pasti di norma, in condizioni di regolare esecuzione del servizio, vengono consumati in refettori dedicati. La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

Scuole dell'Infanzia	dalle ore 12,00	alle ore 13,00
Scuole primarie	dalle ore 12,30	alle ore 13,30
Scuole secondaria di primo grado	dalle ore 13,30	alle ore 14,15

ART. D.14) ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE DIVERSE UTENZE IN CONDIZIONE EMERGENZA COVID-19

A seguito della pandemia di Covid-19 gli orari e i turni delle mense sono stati modificati come segue:

Scuole dell'Infanzia	dalle ore 11,20	alle ore 13
Scuole primarie	dalle ore 11,20	alle ore 14,10
Scuole secondaria di primo grado	dalle ore 13,20	alle ore 14,00

Inoltre, durante l'emergenza covid-19, per ottemperare alle indicazioni del Ministero della Salute, volte alla prevenzione della diffusione del covid-19, e garantire il corretto distanziamento, i pasti vengono consumati oltre che negli appositi locali anche nelle aule su più turni. In tal caso il Fornitore è tenuto alla sanificazione dei tavoli alla fine di ogni turno.

ART. D.15) PASTI PRODOTTI PRESSO IL CENTRO PASTI DI LA VERZA

Il Fornitore deve approntare i pasti per gli utenti presenti nelle scuole sprovviste di cucina di cui all'elenco C) presso il Centro Pasti di La Verza, secondo le modalità di seguito indicate. Il sistema di gestione dei pasti post preparazione non prevede soluzioni di continuità tra preparazione e distribuzione.

ART. D.16) CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO

Per il trasporto dei prodotti il fornitore deve utilizzare contenitori idonei. Per il trasporto dei pasti caldi deve utilizzare contenitori isotermitici. I contenitori devono essere forniti dal fornitore che comunque potrà utilizzare, qualora presenti, contenitori già esistenti presso la cucina di La Verza.

ART. D.17) MEZZI DI TRASPORTO

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. D.18) MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRONTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO (UNITI ART 36 E 41)

Il Fornitore deve provvedere a trasporto, consegna e ritiro dei pasti presso i locali di consumo, ove previsto, impiegando personale e automezzi propri.

Il Fornitore deve effettuare il trasporto dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto dalla cucina di La Verza fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo utilizzando un numero di mezzi sufficiente a rispettare tale tempistica.

Il numero di personale ed il numero di mezzi impiegati in tale attività deve essere quello indicato dal Fornitore nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta e deve comunque essere tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso rispettando altresì il tempo massimo previsto per la consegna.

In caso di errore nella consegna dei pasti il Fornitore deve essere in grado di provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti nel minor tempo possibile.

ART. D.19) ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI VEICOLATI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.

È pertanto prevista, la mattina stessa del consumo, la consegna di pane e frutta al personale scolastico.

I pasti dovranno essere consegnati a cura del Fornitore presso i refettori e/o locali di consumo. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dal Comune.

ART. D.20) NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE UTENZE

Il Fornitore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il Fornitore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle- Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Comune. La somministrazione dei pasti nelle scuole di cui alla lettera A) (solo per le scuole dell'infanzia "Rita Cervini", "Aldo Moro", "Gianni Rodari" e "Besurica"), B) e C) sarà effettuata a cura del personale del Fornitore secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dal Fornitore in sede di gara.

La somministrazione prevede il servizio al tavolo e deve essere tassativamente eseguita dal personale del Fornitore, senza che il personale scolastico intervenga in tale attività o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta del Comune

si potrà derogare a tale regola come, ad esempio, all'attivazione del servizio "Serviti da te" di cui al paragrafo "Servizi richiesti".

L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in polycarbonato munite di coperchio, fornite dal Fornitore.

ART. D.21) STOVIGLIAME, TOVAGLIATO

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo in ceramica, bicchieri, posate in acciaio inox, tovagliolo di carta doppio velo che saranno forniti e/o integrati dal fornitore.

Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, il Fornitore deve provvedere, a proprie cure e spese, alla immediata fornitura di piatti e posate monouso nel rispetto di quanto previsto per tali forniture all'interno del capitolato.

ART. D.22) TOVAGLIATO IN EMERGENZA COVID-19

In caso di perdurare dell'emergenza Covid – 19, per gli alunni che consumano il pasto in classe dovranno essere impiegati vassoi, posate, bicchieri, piatti monouso e tovaglioli.

ART. D.23) PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il Fornitore per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In particolare, si richiede un rapporto medio di:

- n.1 addetto ogni quaranta bambini delle scuole d'Infanzia;
- n.1 addetto ogni cinquanta alunni per le scuole primarie;
- n.1 addetto ogni cinquanta alunni delle scuole secondarie di primo grado.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, il Fornitore ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

ART. D.24) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nell'Allegato C *"Specifiche tecniche relative ai menu"*.

I menu sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menu "inverno" ed in menu "estate".

Il menu "inverno" inizia indicativamente dal 14 ottobre e termina il 31 marzo. Il menu "estate" inizia indicativamente dal 1° aprile e termina il 13 ottobre.

L'edizione grafica del menu dovrà essere esposta a cura del Fornitore all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line.

ART. D.25) STRUTTURA DEI MENU PER LE DIVERSE UTENZE

La struttura del menu giornaliero per tutte le utenze scolastiche prevede:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (*presso le scuole potrà essere consumata come spuntino di metà mattina*)
- Acqua da acquedotto comunale (trattata e non) o microfiltrata ove sono presenti i distributori;
- Un frutto per merenda per i bambini delle scuole dell'infanzia.

La struttura del menu per gli utenti della refezione scolastica potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra il Fornitore e il Comune.

ART. D.26) STRUTTURA DEI MENU IN CASO DI GITE, SCIOPERI ED EMERGENZE

Il Comune potrà richiedere al Fornitore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti della refezione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o di emergenze.

Il cestino è composto da:

- da 2 panini con prosciutto o formaggio
- da un succo di frutta
- da un frutto

- 1 da un dolce da forno confezionato / barretta di cioccolato
- una bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità previste nell'Allegato D "Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti".

ART. D.27) VARIAZIONE DEL MENU

Di norma i menu sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita in via temporanea e straordinaria, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune, le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra quelle contemplate nell'Allegato D "Specifiche tecniche relative alle grammature e agli ingredienti".

La variazione del menu potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il Fornitore adotta la variazione concordata con il Comune; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenza verrà compensata con accordo tra le parti.

ART. D.28) MENU IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ

In occasione di festività particolari potranno essere richieste al Fornitore menu speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menu esistente, senza oneri economici aggiuntivi per il Comune.

ART. D.29) MENU A TEMA

Il Fornitore su richiesta del Comune e senza oneri aggiuntivi per quest'ultimo, deve predisporre sei volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema, a titolo esemplificativo, giornata della frutta, giornata con menu regionale o altro tema da concordare con il Comune.

L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del Fornitore all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione online.

ART. D.30) QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelli previsti nell'Allegato D.

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali peso dovuti allo scongelamento.

ART. D.31) INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nel corso di esecuzione del contratto, il Comune potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, il Comune richiederà al Fornitore come compensazione altre preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente. Nel caso contrario in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, il Comune rimborserà al Fornitore il maggior costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menu in modo da compensare il maggior costo sostenuto dal Fornitore.

Le grammature delle nuove preparazioni gastronomiche se non presenti nell'allegato D "*Specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti delle ricette per ciascuna categoria di utenti*", saranno comunicati al Fornitore dal Comune.

ART. D.32) DIETE SANITARIE

Il Fornitore su indicazione del Comune deve approntare diete sanitarie, richieste dai genitori, per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione.

Le derrate per la preparazione delle diete speciali devono essere fornite dal Fornitore senza alcun onere aggiuntivo.

La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti; lo stesso potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.

Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
- la durata che comunque non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico per le patologie di natura genetica (a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.) e di un anno per allergie, intolleranze e post-operatorie.

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento tal quale
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Le suddette richieste devono essere trasmesse al Comune che provvederà a trasmetterli al Fornitore.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata e tipologia di dieta, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente

riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

ART. D.33) DIETE ETICO-RELIGIOSE

Il Fornitore dovrà approntare diete etico religiose, qualora venga fatta richiesta dai genitori; la loro validità non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico.

Le diete etico religiose devono essere di pari valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari. Nel caso venga richiesta da parte di uno o più genitori una dieta vegana, la richiesta dovrà essere accompagnata da una presa visione di un pediatra.

Ogni dieta etico religiosa deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

ART. D.34) DIETE LEGGERE

Il Fornitore dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menu, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menu ordinario ed è di norma costituito da riso/pasta in bianco, patate lesse, carni bianche o pesce in bianco o grana padano, frutta fresca di stagione.

ART. D.35) MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE PER IL TRASPORTO

Le diete speciali dovranno essere confezionate in contenitore a perdere, conformi alle norme cogenti, termo-sigillati o con coperchio ermetico, collocate in contenitori mono-pasto e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente

cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronomie multi-porzione munite di coperchio oppure in contenitori multi-porzione a perdere termoisolati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione. Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico religiosa" o dieta vegetariana (specificando la tipologia: es. no carne, no maiale, ecc.). Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

ART. D.36) MODALITÀ DI FATTURAZIONE

La fatturazione avverrà alla fine di ogni mese di servizio sulla base:

- Numero di pasti realmente forniti per le utenze scolastiche delle scuole con cucine gestite dal fornitore e scuole dotate solo di refettori;
- Numero di pasti "a crudo" per le utenze delle scuole dell'infanzia realmente forniti
- Numero di pasti "a crudo" per le utenze dei nidi d'infanzia realmente forniti.

Il Fornitore mensilmente fatturerà al Comune, con riferimento al numero di pasti effettivamente somministrati nel mese, (desunto dalle prenotazioni giornaliere).

Entro i primi 10 giorni lavorativi del mese successivo a quello di riferimento, il Dirigente del Servizio Servizi Educativi e Formativi comunicherà per via telematica, a mezzo pec, alla ditta aggiudicataria il numero riepilogativo dei pasti complessivamente prodotti nel mese; tale numero costituirà il riferimento per determinare l'importo delle fatture mensili (prezzo del singolo pasto per numero dei pasti effettivamente serviti come comunicati dal Dirigente del Servizio Servizi Educativi e Formativi).

Le fatture dovranno obbligatoriamente contenere:

- il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.);
- il numero della determinazione dirigenziale di aggiudicazione;
- il numero del capitolo di bilancio ed il numero dell'impegno di spesa.

Le fatture inoltre dovranno riportare la modalità di pagamento, comprensiva del codice IBAN.

ART. D.37) CORRISPETTIVI

L'importo corrisposto dal Comune di Piacenza sarà calcolato in funzione del servizio e in rapporto al numero di pasti, ordinati e prodotti giornalmente.

I prezzi saranno quelli offerti dal Fornitore in sede di gara per le seguenti voci:

- pasto (semilavorati) "a crudo" destinato agli utenti aventi diritto dei nidi d'infanzia;
- pasto (semilavorato) "a crudo" destinato agli utenti aventi diritto delle scuole d'infanzia;
- pasto completo destinato agli utenti aventi diritto del servizio di ristorazione scolastica (infanzia primaria, secondaria)

Il prezzo unitario del pasto include la merenda prevista per gli alunni delle scuole dell'infanzia.

Al fornitore, inoltre, saranno corrisposti: per la fornitura ai lattanti di cui all'ART: 28 quanto previsto per gli utenti del nido d'infanzia.

Nel caso in cui il Comune dovesse richiedere al Fornitore la produzione di nuove preparazioni gastronomiche queste saranno gestite economicamente secondo quanto disciplinato dall'apposito articolo presente in Capitolato.

ART. D.38) ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO IN CASO DI PERMANENZA DELL'EMERGENZA COVID-19

Qualora nel corso del contratto dovesse persistere l'emergenza sanitaria Covid-19 e il servizio dovesse essere erogato con modalità diverse rispetto all'ordinaria organizzazione, e l'eventuale riduzione del numero dei pasti, come previsti dal capitolato, fosse uguale o inferiore al 20% il Comune, a seguito delle modificate modalità organizzative del servizio concordate tra le Parti, corrisponderà al Fornitore un importo aggiuntivo al prezzo dei pasti di cui all'offerta economica pari a:

- € 0,872 + IVA al 4% per ogni pasto erogato alle utenze delle scuole dell'infanzia e delle primarie di primo grado se il servizio viene effettuato con stoviglie a utilità ripetuta;
- € 1,630 + IVA al 4%, se il servizio viene effettuato con vassoio monouso.

ART. D.39) PERSONALE DIPENDENTE DAL COMUNE

Il Comune nelle cucine interne alle strutture scolastiche e ai nidi d'infanzia gestisce le attività di preparazione dei pasti con personale alle sue dirette dipendenze.

Al personale di cucina dipendente dal Comune spetta il coordinamento organizzativo delle attività di preparazione e somministrazione del pasto e rigoverno di attrezzature e ambienti all'interno delle strutture ove presta servizio.

ART. D.40) INTEGRAZIONE DEL PERSONALE DEL COMUNE

Presso le cucine direttamente gestite dal Comune, il Fornitore è tenuto a fornire cuochi e addetti necessari al completamento degli organici del personale dipendente dall'Amministrazione.

Il personale richiesto al Fornitore è tenuto al rispetto delle indicazioni operative fornite dalle cuoche dipendenti dal Comune.

Il fabbisogno di personale, la distribuzione nei vari plessi, le ore/giorno procapite per singolo personale di impiego e il totale delle ore settimanale sono i seguenti:

Plessi	N. personale	h/giorno Pro-Capite	Totale Ore
MORO	2	3	6
RODARI	2	3	8
	1	2	
CERVINI	2	3	6
BESURICA	2	3	6

ART. D.41) SOSTITUZIONE DEL PERSONALE DEI SERVIZI EDUCATIVI E FORMATIVI DIPENDENTE DEL COMUNE

Il Fornitore è tenuto con proprio personale alla sostituzione di tutte le assenze per congedo o malattia del personale comunale impiegato nelle cucine dei nidi d'infanzia e delle refezioni scolastiche con la sola eccezione dell'astensione dal lavoro obbligatoria per maternità, a norma della legge 1204/71 e successive modifiche ed integrazioni.

Per le assenze programmabili (es ferie) e non programmabili (es malattie) il Fornitore riceverà comunicazione dal competente Ufficio comunale.

La comunicazione potrà essere inoltrata al numero telefonico attivato al centro pasti presso l'ufficio del Direttore Tecnico del Servizio, a partire dalle ore 7,45 di ciascun giorno di funzionamento del servizio.

Le assenze programmate del personale dipendente dal Comune debbono essere immediatamente reintegrate con addetti di qualifica equivalente e di adeguate capacità ed esperienza.

Le assenze non programmabili dovranno essere sostituite dal fornitore entro il giorno successivo alla comunicazione nel caso l'assenza duri oltre le 24 ore. La sostituzione immediata e/o per un solo giorno di assenza avverrà solo se offerto in sede di gara dal fornito.

Il Comune retribuirà le ore di sostituzione in base alle qualifiche professionali e alle rispettive tariffe previste dall'ispettorato del lavoro della provincia di Piacenza.

ART. D.42) ADDETTI DEL FORNITORE NEI TERMINALI NELLE SCUOLE SPROVVISTE DI CUCINE

Nelle scuole di cui all'elenco C), esclusa la scuola d'infanzia Collodi, il Fornitore provvede col proprio personale anche alla cottura della pasta in loco, tramite le apposite attrezzature di cucina in dotazione ai plessi. L'addetta/o alla cottura della pasta presso i terminali deve possedere un'esperienza maturata in posizione analoga e dovrà svolgere compito di coordinamento secondo quanto previsto al paragrafo Servizi richiesti.