



ASP DEL DELTA FERRARESE CODIGORO - FE

DETERMINAZIONE N. 52 del 29/02/2024

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER LE STRUTTURE PROTETTE GESTITE DA ASP DEL DELTA FERRARESE PER 36 MESI.

IL DIRETTORE

Ricordato che con Deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna n. 579 del 21 aprile 2008 è stata costituita, a decorrere dal 1 maggio 2008, l'ASP del Delta Ferrarese l'ASP con sede a Codigoro (FE) dalla trasformazione dell'IPAB "Casa protetta per anziani" di Codigoro;

Visti:

- lo Statuto dell'ASP del Delta Ferrarese, approvato con Deliberazione di Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 579 del 21 aprile 2008 e modificato con successiva Deliberazione n. 174 del 15/02/2016;
- la Convenzione con i Comuni Soci e Asp del Delta Ferrarese, sottoscritta in data 29/06/2012 e successivamente modificata il 26/06/2014, con la quale i Comuni Soci hanno delegato le funzioni dei servizi sociali territoriali a partire dal 01/07/2012;
- il Regolamento di Organizzazione degli Uffici e dei Servizi approvato con Deliberazione n. 31 del 25/07/2023 del Consiglio di Amministrazione dell'ASP del Delta Ferrarese;
- il Decreto numero 1 del Presidente dell'Asp del Delta Ferrarese del 12 ottobre 2023 giusta Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 45 del 10/10/2023 con cui è stato nominato Direttore di ASP del Delta Ferrarese la Dr.ssa Angela Petrucciani;
- la Deliberazione dell'Assemblea dei Soci n.3 del 31/01/2024 con cui sono stati approvati il piano programmatico 2024/2026, il bilancio pluriennale di previsione 2024/2026 e il bilancio annuale economico preventivo 2024 di Asp del Delta Ferrarese;
- la Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 7 del 15/02/2024 con la quale è stato approvato, unitamente al Piano Integrato di Attività e Organizzazione 2024/2026, lo schema organizzativo di ASP del Delta Ferrarese e i documenti attuativi successivi agli indirizzi degli atti programmatori;
- il D. Lgs. 267/2000 e successive modificazioni;
- il D. Lgs. 36/2023 (Nuovo Codice dei Contratti Pubblici);

Premesso che il contratto del servizio di preparazione e consegna pasti per le strutture protette gestite da Asp del Delta Ferrarese è in scadenza al 31/08/2024 e si rende necessario procedere alla selezione di un nuovo contraente.

Le Strutture oggetto dell'appalto sono:

- CSR "Il Faro", via Liguria n.21 Codigoro (FE);
- CRA "A. Nibbio", via G. Mazzini n.147 Comacchio (FE).

Dato atto che

- il servizio è stato inserito all'interno della programmazione relativa al triennio 2024/2026 e si intende procedere attraverso procedura di gara aperta da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come disposto dall'art. 130 del D.Lgs 36/2023, "Servizi di ristorazione".

- Asp non è stazione appaltante qualificata per procedure di gara sopra € 140.000,00 e che a tal scopo può avvalersi della convenzione con la Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) tra i Comuni di Comacchio, Codigoro, Fiscaglia, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Mesola, ASP del Delta Ferrarese con il Comune di Comacchio capofila, a sensi dell'artt. 62, 63 e all.to II.4 del D.Lgs 36/2023.

Valutato di procedere alla scelta del contraente con il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 c.2 del medesimo Codice con la ripartizione di 80 punti per l'offerta tecnica e 20 punti per quella economica come meglio dettagliato nel Disciplinare allegato.

Ritenuto, pertanto, di dover attribuire alla C.U.C. lo svolgimento delle attività di selezione del contraente nella procedura in oggetto tramite piattaforma elettronica Sater-IntercentER.

Considerato che il valore presunto dell'appalto è pari a € 624.000,00 iva esclusa, ma l'effettivo riconoscimento all' Operatore Economico sarà a consuntivo sulla base del prezzo della giornata alimentare (base d'asta di € 9,1345 + iva).

Dato atto che l'art. 57 del Codice, "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale" dispone al comma 2: "Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi, definiti per specifiche categorie di appalti e concessioni, differenziati, ove tecnicamente opportuno, anche in base al valore dell'appalto o della concessione, con decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto dall'articolo 130. Tali criteri, in particolare quelli premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108, commi 4 e 5. Le stazioni appaltanti valorizzano economicamente le procedure di affidamento di appalti e concessioni conformi ai criteri ambientali minimi[...]"

Considerato che:

- il fine dell'appalto è garantire la somministrazione di pasti dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti agli ospiti delle strutture;

- i termini, le modalità e le condizioni di fornitura sono quelle stabilite dal Capitolato che si allega al presente atto e che dello stesso forma parte integrante e sostanziale;

Individuato nel sottoscritto Direttore di Asp, D.ssa Angela Petrucciani, il Responsabile Unico di Progetto, ai sensi dell'art. 15 del Codice.

Accertato che non sussistono situazioni, neanche potenziali, di conflitto di interesse

Ritenuto di dovere provvedere alle seguenti forme di pubblicità, ai sensi dell'art. 85 del Codice: sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici dell'ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante.

Stabilito di imputare l'onere derivante dalla presente procedura a carico del bilancio pluriennale 2024-2026 alla voce: "Acquisti di servizi - Acq.serv.per gest. Attività socio-sanitarie - Servizi esternalizzati - Servizio di Ristorazione". Si procederà all'impegno puntuale, così come alla ripartizione dei Centri di Costo, in occasione della Determina di aggiudicazione.

Visto il budget assegnato ed i relativi centri di costo.

Dato atto che il Responsabile dell'Area Contabilità e Bilancio ha valutato la correttezza dell'imputazione contabile e la capienza del conto economico.

DETERMINA

1. che le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente atto, così come gli atti e i provvedimenti richiamati.
2. di avviare una procedura aperta, con il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo, per l'individuazione dell'affidatario del servizio in oggetto, avvalendosi della C.U.C. per lo svolgimento delle attività di selezione del contraente, come da Convenzione cui Asp aderisce;
3. di approvare la documentazione di gara e il progetto di servizio compresi nel Disciplinare e nel Capitolato allegati alla presente determinazione.
4. di imputare l'onere, avente valore presunto di € 686.400,00 iva inclusa, a carico del bilancio pluriennale 2024-2026 alla voce: "Acquisti di servizi - Acq.serv.per gest. Attività socio-sanitarie - Servizi esternalizzati - Servizio di Ristorazione". Si procederà all'impegno puntuale, così come alla ripartizione dei Centri di Costo, in occasione della Determina di aggiudicazione.
5. di provvedere alla pubblicità, ai sensi dell'art. 85 del Codice, sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici dell'ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante;
6. di dare atto che il Rup della procedura, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. n.36/2023, è il Direttore di ASP, Dr.ssa Angela Petrucciani;
7. di dare atto che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;
8. di trasmettere la presente documentazione alla C.U.C. per l'espletamento delle attività di competenza.

**IL DIRETTORE
PETRUCCIANI ANGELA**

*(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)*

| | |
|--|----|
| STAZIONE APPALTANTE | 3 |
| RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA..... | 3 |
| 1. PIATTAFORMA TELEMATICA | 4 |
| 1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE..... | 4 |
| 1.2. DOTAZIONI TECNICHE..... | 5 |
| 1.3. IDENTIFICAZIONE | 5 |
| 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI..... | 6 |
| 2.1. DOCUMENTI DI GARA..... | 6 |
| 2.2. CHIARIMENTI..... | 6 |
| 2.3. COMUNICAZIONI | 6 |
| 3. OGGETTO E IMPORTO DELL'APPALTO..... | 6 |
| 3.1. DURATA..... | 7 |
| 3.2. REVISIONE PREZZI..... | 7 |
| 4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE | 7 |
| 5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE | 8 |
| 6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA..... | 9 |
| 6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE | 10 |
| 6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA | 10 |
| 6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE | 10 |
| 6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE | 10 |
| 6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI | 11 |
| 7. AVVALIMENTO..... | 11 |
| 8. SUBAPPALTO..... | 12 |
| 9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE | 12 |
| 10. SOPRALLUOGO..... | 12 |
| 11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC..... | 12 |
| 12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA | 12 |
| 13. SOCCORSO ISTRUTTORIO | 13 |
| 14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA | 14 |
| 14.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA..... | 14 |
| 14.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14..... | 16 |
| 14.3. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO..... | 16 |
| 14.4. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI..... | 17 |
| 15. OFFERTA TECNICA..... | 18 |
| 16. OFFERTA ECONOMICA | 18 |
| 16.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA | 18 |
| 16.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA..... | 20 |
| 17. COMMISSIONE GIUDICATRICE | 20 |
| 18. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA | 20 |
| 19. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA..... | 20 |
| 20. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE | 21 |
| 21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE | 21 |

| | | |
|-----|--|----|
| 22. | AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO | 22 |
| 23. | OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI | 22 |
| 24. | CODICE DI COMPORTAMENTO | 22 |
| 25. | ACCESSO AGLI ATTI | 23 |
| 26. | DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE | 23 |
| 27. | TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI | 23 |

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER LE STRUTTURE PROTETTE GESTITE DA ASP DEL DELTA FERRARESE – CPV 55321000

STAZIONE APPALTANTE

Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) tra i Comuni di Comacchio, Codigoro, Fiscaglia, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Mesola, ASP del Delta Ferrarese, istituita ai sensi degli artt. 62 e 63 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, mediante Convenzione repertoriata con il cronologico n. 2664 del 16 novembre 2023. Codice AUSA 0000546148;

Indirizzo: Piazza Folegatti n. 15 – 44022 – Comacchio (FE) – Italia – codice NUTS: ITD56.

Sede operativa: Cra “A. Nibbio” di Comacchio e Csr “Il Faro” di Codigoro

Punti di contatto: Ufficio Amministrazione – Telefono: 0533/728611

AMMINISTRAZIONI PER CONTO DI CUI SI INDICE LA PROCEDURA:

ASP del Delta Ferrarese, con sede legale in Viale Resistenza, n.3/a a Codigoro (FE) P.IVA 00921900387 C.F. 82005060387.

La Centrale Unica di Committenza agisce in qualità di Stazione Appaltante fino all'aggiudicazione, il contratto d'appalto sarà stipulato tra l'aggiudicatario e l'ASP del Delta Ferrarese.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo. L'oggetto rientra tra gli appalti elencati all'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE.

Il Responsabile unico del progetto è il Direttore di Asp, D.ssa Angela Petrucciani.

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Asp del Delta Ferrarese è una Azienda Pubblica di Servizi alla Persona ed è stata costituita secondo gli indirizzi legislativi contenuti nella L. 328/2000 e nella L.R. 2/2003, il 1 maggio 2008. Essa ha come finalità l'organizzazione e erogazione di servizi socio-assistenziali, socio-sanitari, educativi e complementari o di supporto agli stessi, nei settori degli adulti svantaggiati, disabili, anziani e minori, nell'ambito del territorio dei Comuni Soci (Codigoro, Comacchio, Mesola, Fiscaglia, Lagosanto e Goro).

Attualmente Asp gestisce servizi residenziali o semiresidenziali rivolti ad anziani e disabili interessati ai servizi di cui al presente capitolato:

1. Casa Residenza Anziani “A. Nibbio” di Comacchio;
2. Centro Socio Riabilitativo Residenziale “Il Faro” di Codigoro
3. Centro Socio Riabilitativo Centro Diurno “Il Faro” di Codigoro

La struttura residenziale Nibbio di Comacchio offre un servizio continuativo o temporaneo ad anziani (utenti con patologie geriatriche accertate) non autosufficienti di grado medio ed elevato e/o con rilevanti bisogni di carattere sociale, familiare, abitativo. I servizi residenziali e semiresidenziali ospitano, inoltre, persone con necessità assistenziali di diversa intensità compresi disturbi del comportamento correlati alle patologie demenziali, avvalendosi di ambienti protesici dedicati e di una qualificata équipe assistenziale, in grado di definire progetti personalizzati per utenti che presentano una elevata complessità del quadro psichico e comportamentale e di offrire ascolto e sostegno qualificati ai familiari nell'affrontare la malattia anche da un punto di vista psico-relazionale.

La **Casa Residenza per Anziani “Nibbio”**, in gestione diretta, è sita in via Mazzini, 147 a Comacchio e dispone di 45 posti accreditati.

Il **C.S.R. "Il Faro"** si occupa della gestione sociale di interventi rivolti a cittadini adulti disabili medio-gravi e gravi (L. 18/64), residenti nei Comuni dell'Asp del Delta Ferrarese. Gli interventi si pongono come obiettivo prioritario il miglioramento della qualità della vita e il raggiungimento del benessere della persona. ASP orienta gli interventi rivolti alle persone con disabilità (lieve, medio-grave, grave e gravissima) attraverso la realizzazione di progetti personalizzati, flessibili e in continua evoluzione, elaborati insieme alle diverse professionalità della rete dei servizi territoriali. Sono progetti individualizzati, modellati sulle esigenze delle singole persone, in grado di produrre cambiamenti verso l'autonomia e l'integrazione sociale. Questa metodologia di lavoro permette, inoltre, di coniugare indirettamente le peculiarità dei bisogni del disabile con quelle del suo nucleo familiare. Attualmente il **Centro diurno** ha una ricettività di 25 posti ed è aperto dal lunedì al venerdì; mentre il **Centro residenziale** annesso al diurno, ha una ricettività pari a 11 posti letto.

L'attuale fornitore dei pasti, oggetto del presente appalto, sulla base dei menù settimanali prestabiliti per gli ospiti, procede all'approvvigionamento delle materie prime, alla verifica della qualità delle stesse, alla cottura dei pasti caldi, alla preparazione dei pasti freddi in una Cu.Ce in propria disponibilità, dispone quanto preparato in contenitori multiporzione in legame caldo freddo e trasporta il cibo quotidianamente presso le strutture per la distribuzione. Tale operazione di consegna e preparazione avviene, per le strutture dove viene somministrata anche la cena, due volte al giorno.

E' fondamentale il mantenimento delle temperature che viene attualmente garantito utilizzando le seguenti strategie:

a) presso il Centro pasti il cibo prodotto in procinto di essere confezionato è mantenuto a temperatura di +65° mediante l'ausilio di carrelli termici, ed a temperatura di non superiore ai 10° a seconda della tipologia degli alimenti, utilizzando armadi refrigerati.

b) durante il trasporto c/o le strutture il cibo confezionato viene collocato in contenitori isoterme supportati da insufflazione di vapore o da piastre refrigerate per i cibi freddi.

c) presso le strutture, infine, vengono utilizzati carrelli termici.

I contenitori isoterme che vengono utilizzati per il trasporto sono conformi alle normative vigenti e riportano esternamente etichette che ne contraddistinguono il contenuto (primi, secondi, contorni, frutta e merende), ad ogni etichetta corrisponde un codice colore per renderli più facilmente identificabili ed agevolare le operazioni di porzionamento in struttura curate dagli operatori dipendenti di ASP.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel Regolamento di utilizzo del Sistema, documento disponibile sul sito della Piattaforma.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine

di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento Regolamento di utilizzo del Sistema che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 9100/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando di gara;
- b) disciplinare di gara;
- c) capitolato;
- d) istanza di partecipazione;
- e) documento di gara unico europeo – dichiarazione requisiti;
- f) patto di integrità
- g) modello offerta economica

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente / Bandi di gara e contratti /Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori" e sulla Piattaforma Sater-IntercentER.

2.2. CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 20 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma. Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO E IMPORTO DELL'APPALTO

La gestione di questo servizio consiste nella realizzazione dei pasti presso il Centro di Cottura dell'operatore economico e nel successivo trasporto e consegna al personale di Asp che provvederà alla sua distribuzione.

L'oggetto dell'appalto comprende più precisamente: l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, la preparazione e la cottura dei cibi presso una Cu.Ce. scelta dall'appaltatore, la veicolazione dei pasti verso le strutture di fruizione, la fornitura di attrezzature come meglio specificato nel Capitolato, il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto, la relazione con ASP in merito alle modalità di esecuzione del servizio.

Il centro di produzione pasti principale dovrà essere situato ad una distanza tale per cui i pasti possano essere consegnati con una percorrenza non superiore ai 60 minuti ai diversi luoghi di distribuzione (fa riferimento l'applicativo Google Maps). I pasti inoltre saranno trasportati in contenitori termici che impediscano la dispersione del calore e la conservazione delle caratteristiche organolettiche.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché il frazionamento non consentirebbe un'opportuna economia di scala per l'operatore economico che si rifletterebbe in minori costi a carico di ASP. Il valore dell'appalto è stimato in € 624.000,00 (seicentoventiquattromila/00) + iva per l'intera durata del contratto; esso è determinato sulla base dei pasti effettivi dell'anno 2023 con adeguamento ai 5 posti nuovi della Cra "A. Nibbio" a partire dal 2024 e arrotondamento.

Si evidenzia però che il riferimento economico a consuntivo è di € 9,1345 + iva per giornata alimentare su presenze effettive.

Il contratto sarà stipulato a misura sulla giornata alimentare e sulla sua ponderazione come indicata nella tabella "Composizione della giornata alimentare" presente nel Capitolato: pertanto i prezzi unitari offerti si ritengono invariabili, mentre l'importo complessivo potrà variare in base alla quantità delle prestazioni effettivamente eseguite e per le quali non vi è alcun vincolo per ASP che potrà variare in eccesso o difetto gli ordinativi sulla base dell'effettivo fabbisogno e per qualsiasi altra ragione a propria discrezione; a mero titolo di esempio gite, permessi, ricoveri, progetti temporanei estivi, nuovi inserimenti diurni, ed altro non preventivabile.

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso non sono calcolati in quanto non sono previste interazioni con i dipendenti di ASP.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 140.000,00 indicativi.

Il contratto collettivo applicato è "Turismo Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva E Commerciale, Alberghi"

3.1. DURATA

La durata dell'appalto è di **36 mesi**, decorrenti dalla data 01/09/2024 e scadenza 31/08/2027

3.2. REVISIONE PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice FOI – Istat con rivalutazione ogni 12 mesi e nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice.

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 10 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Patto di integrità

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

- a) **Iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE.

6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

- a) **Fatturato complessivo maturato nel triennio precedente almeno pari € 1.000.000,00 iva esclusa**

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- a) **Esecuzione negli ultimi tre anni dalla pubblicazione della presente gara di almeno n. 2 servizi analoghi** a Enti di diritto pubblico di importo minimo pari a € 300.000,00 iva esclusa ciascuno.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;

6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto:
- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
 - da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

- a) Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

- a) Il requisito dei servizi analoghi di cui al precedente punto 6.3 deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le

misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono. Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti i di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Non costituisce subappalto l'attività di trasporto che, pur compresa in appalto, rivesta carattere complementare ed accessorio.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

10. SOPRALLUOGO

Non è previsto sopralluogo delle strutture in quanto non funzionale allo svolgimento dell'appalto.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione devono essere sottoscritte con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro la scadenza indicata sulla Piattaforma, a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma. Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al punto 1.1.

12.1 Regole per la presentazione dell'offerta

L'**"OFFERTA"** è composta da:

- A – **Documentazione amministrativa;**
- B – **Offerta tecnica;**
- C – **Offerta economica.**

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda. Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/ConSORZI, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati. Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all'operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla

procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente bando.
- sono sanabili l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla legge 68/1999 e, per i concorrenti che occupano oltre cinquanta dipendenti, l'omessa presentazione di copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile, redatto ai sensi dell'articolo 46 decreto legislativo n. 198 del 2006, e la trasmissione dello stesso alle rappresentanze sindacali e ai consiglieri regionali di parità, purché redatto e trasmesso in data anteriore al termine per la presentazione delle offerte;

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di 5 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di 5 giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma per compilare o allegare la seguente documentazione:

- 1) Istanza di partecipazione
- 2) Dgue
- 3) Capitolato
- 4) eventuale procura;
- 5) Patto di integrità

14.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello allegato.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente;
- di garantire, secondo quanto indicato all'articolo 9, la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 27.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;

- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore;

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

14.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.3. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) la dichiarazione di avvalimento;
- 2) il contratto di avvalimento;

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

14.4. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:

- a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
- c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

15. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti;
- b) *dichiarazione idoneità Centro Cottura – e indicazione dell'indirizzo per la valutazione della distanza (N.B: non è oggetto di valutazione, ma condizione tecnica di ammissibilità)*

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella sottostante.

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

16. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce la documentazione economica, nella Piattaforma secondo le seguenti modalità inserendo

L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 14.1, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) il VALORE DI RIBASSO PERCENTUALE. Verrà presa in considerazione solo una cifra decimale;
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) la stima dei costi della manodopera.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi

| | PUNTEGGIO MASSIMO |
|-------------------|--------------------------|
| Offerta tecnica | 80 |
| Offerta economica | 20 |
| TOTALE | 100 |

16.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi massimi assegnabili. Nella valutazione si è tenuto conto di quanto disposto dall'art.130 del D.lgs 36/2023.

Ciascun commissario assegnerà un punteggio, senza decimali, per ogni sub-criterio entro il punteggio massimo indicato.

Al fine di ridurre al minimo l'impatto degli arrotondamenti, garantendo la miglior precisione di valutazione, questi non verranno fatti sui singoli sub-criteri ma solo sulla media finale secondo la formula: $\text{Punteggio Finale} = \text{Somatoria Valutazioni singoli Commissari} / 3$

Esempio: il Commissario A valuta l'offerta di ciascun sub criterio per complessivi 68 punti, il Commissario B per 72, e il Commissario C 75 punti. Il totale (68+72+75) è pari a 215 punti e la media, su base 3, sarà di 71,666 periodico. L'arrotondamento viene fatto al primo decimale e arrotondato in difetto fino a 49 centesimi e in eccesso a partire da 50 centesimi, quindi il punteggio assegnato sarà 71,7 punti.

| Elementi di valutazione | Max facciate formato A4 carattere 12 | Criteri | Punti max/Commissario |
|--|--------------------------------------|---|-----------------------|
| 1. Qualità delle derrate offerte e della produzione (max 40 punti) Il punteggio massimo sarà attribuito alla proposta che risponderà meglio alle esigenze e obiettivi espressi nel capitolato, con particolare riferimento a: qualità dei prodotti forniti, qualificazione dei fornitori. | 3 | 1.1 Approvvigionamento delle derrate alimentari con l'indicazione dei fornitori, loro modalità di selezione e relative certificazioni degli stessi; | 10 |
| | 3 | 1.2 Prodotti e quantitativi che adeguino la proposta dei menu ai CAM: forniture a Km 0, organizzazione filiera corta e/o BIO, assenza di conservanti. <u>(indicare tipologie di prodotti e quantità)</u> A chi offrirà la gamma più significativa per tipologia e quantità di prodotti a livello locale sarà assegnato il punteggio massimo | 15 |
| | 1 | 1.3 Presenza nel Centro di cottura di aree e zone dedicate alla preparazione di diete speciali e modalità di identificabilità della porzione destinata all'ospite in dieta. | 10 |
| | 1 | 1.4 Gestione delle non conformità | 5 |
| 2) Controlli (max 15 punti) Piano dei controlli analitici di laboratorio che il concessionario si impegna a commissionare a terzi sugli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la salubrità e la qualità dei prodotti e delle preparazioni e l'igiene dei locali/attrezzature. | 2 | 2.1. Il piano presentato dovrà contenere indicazioni circa il laboratorio incaricato accreditato; numero di ispezioni annuali effettuate dai tecnici del laboratorio per il prelievo dei campioni; numero e tipologia di campioni prelevati nell'ambito di ogni ispezione; modalità di trasmissione dei referti. | 10 |
| | 1 | 2.2 Gestione e controlli legati all'emergenza Covid19 o altre emergenze sanitarie; ad esempio verifica stato di salute del personale, dpi utilizzati, procedure di controllo e prevenzione. | 5 |
| 3) Formazione degli operatori (max 10 punti) | 2 | formazione pregressa e continua degli operatori. | 10 |
| 4) Proposte migliorative (max 15 punti) Il punteggio massimo sarà attribuito alla proposta che comporterà un maggior vantaggio per l'Azienda in termini di fornitura di attrezzature o servizi non previsti in capitolato, implementazione degli stessi o | 3 | Materiale, attrezzature e alimenti aggiuntivi rispetto a quanto previsto nel capitolato. <u>Dovranno essere indicate le specifiche tecniche dei materiali messi a disposizione.</u> Servizi aggiuntivi non previsti in capitolato finalizzati a ridurre gli sprechi, la capacità di riciclo, le emissioni di CO2, l'utilizzo | 15 |

| Elementi di valutazione | Max facciate formato A4 carattere 12 | Criteri | Punti max/Commisario |
|---|--------------------------------------|--|----------------------|
| migliorie rispetto a professionalità specializzate messe a disposizione dell'Ente. N.B.: I concorrenti, in caso di aggiudicazione, si impegnano a realizzare tali proposte con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico dell'Azienda. | | della plastica in riferimento all'Azienda Asp nel suo complesso. | |

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 50 punti

16.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

E' attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula con interpolazione lineare: **$Ci=Ra/Rmax$**

dove:

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

Ra= ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i-esimo;

Rmax = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

Punteggio assegnato= $Ci*PMax$

dove il punteggio per la formula economica sarà di punteggio massimo (PMax) al maggior ribasso e pari **$Ci*PMax$** , fino al primo decimale per gli altri ribassi; l'arrotondamento viene fatto al primo decimale e arrotondato in difetto fino a 49 centesimi e in eccesso a partire da 50 centesimi. Ad esempio se il punteggio dato da $Ci*20= 18,4852$ sarà considerato per 18,5

17. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

18. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La data della prima sessione verrà comunicata con almeno 5 giorni di preavviso.

La Piattaforma consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

La piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

19. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;

- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 13.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

20. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte presentate. La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

Con successiva seduta comunicata sempre tramite piattaforma, la commissione giudicatrice procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte sopra e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Risulta aggiudicataria provvisoria la ditta che otterrà il punteggio più alto nella somma tra la valutazione tecnica ed economica.

In caso di parità, si darà priorità al punteggio più alto nell'offerta tecnica.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri ad elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

La congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

22. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

Il contratto è stipulato mediante piattaforma elettronica.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

23. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

24. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante

https://ww2.gazzettaamministrativa.it/opencms/export/sites/default/gazzetta_amministrativa/amministrazione_trasparente/emilia_romagna/azienda ASP del delta ferrarese/010_dis_ge n/020_att_gen/2017/Documenti_1510647889054/1510647891428_codice_di_comportamento_dipendenti_pubblici.pdf

25. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

26. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Bologna.

27. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

CAPITOLATO

APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI PER LE STRUTTURE PROTETTE GESTITE DA ASP DEL DELTA FERRARESE – CPV 55321000

INDICE

1. OGGETTO DELL'APPALTO
 2. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE SINISTRI
 3. PERSONALE, CLAUSOLE SOCIALI E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE
 4. CONTROLLI E PENALI
 5. PAGAMENTI E REVISIONE DEI PREZZI
 6. RISOLUZIONE, RECESSO E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE
 7. TRATTAMENTO DEI DATI
- Tab.1 - COMPOSIZIONE MENU
 Tab.2 - TABELLA DEI PESI

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di produzione pasti e consegna per gli ospiti delle strutture gestite da ASP del Delta Ferrarese da consegnare nei centri di raccolta di seguito identificati, con sistema del legame caldo/freddo.

Detto servizio dovrà svolgersi presso le seguenti strutture:

- servizio Centro Socio Riabilitativo "Il Faro" diurno e residenziale presso la struttura sita in via Liguria 21 a Codigoro;
- servizio di Casa Residenza per Anziani presso la struttura sita in via Mazzini 147 a Comacchio

L'oggetto dell'appalto comprende più precisamente: l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, la preparazione e la cottura dei cibi presso una Cu.Ce. scelta dall'appaltatore, la veicolazione dei pasti verso le strutture di fruizione, la fornitura di attrezzature come meglio specificato più avanti, il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto, la relazione con ASP in merito alle modalità di esecuzione del servizio.

Non sono comprese nell'oggetto:

- l'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli nelle sale da pranzo utilizzate dagli ospiti;
- le operazioni di porzionamento dei pasti;

I pasti dovranno essere prodotti in un centro di cottura per la produzione di pasti da asporto, muniti di idonea autorizzazione sanitaria che faccia riferimento a tale tipo di attività. Di detto centro, l'OE deve avere la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto. Si precisa che per la gestione delle emergenze l'OE dovrà comunque disporre di un altro centro di cottura, funzionalmente autonomo rispetto a quello principale.

Il centro di produzione pasti principale dovrà essere situato ad una distanza tale per cui i pasti possano essere consegnati con una percorrenza non superiore ai 60 minuti ai diversi luoghi di distribuzione (fa riferimento l'applicativo Google Maps). I pasti inoltre saranno trasportati in contenitori termici che impediscano la dispersione del calore e la conservazione delle caratteristiche organolettiche.

Si richiede specificatamente inoltre il rispetto dell'arco di tempo non superiore alle due ore dalla fine del ciclo di produzione all'inizio del consumo dei pasti con il costante e continuo rispetto delle temperature fredde e calde previste per legge, senza soluzione di continuità. Sarà il produttore il responsabile di tutto il ciclo di controllo delle temperature che dovrà essere debitamente documentato giornalmente in tutte le sue fasi; tali documenti dovranno essere sempre a disposizione nei locali di produzione e nei locali atti al ricevimento e smistamento dei pasti, per controlli a campione da parte del personale dell'ASP in qualsiasi situazione.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità, secondo le normative vigenti ed indicate nel presente capitolato.

Composizione della giornata alimentare

La giornata alimentare completa è composta da quattro momenti ristorativi a cui viene attribuita la seguente incidenza percentuale sul costo complessivo.

| Momento ristorativo | Incidenza sul costo della giornata alimentare |
|----------------------------|--|
| Colazione | 4% |
| Pranzo | 48% |
| Merenda | 3% |
| Cena | 45% |
| Totale | 100% |

Per il Csr Il Faro la giornata alimentare è completa per i residenziali mentre per gli utenti del centro diurno non verrà ordinata la cena.

Nel caso di ordinativo per quota parte della giornata alimentare completa deve intendersi rapportato in termini di percentuale di riferimento (ad esempio la combinazione pranzo e merenda equivale a 0,48 di incidenza sul costo della giornata alimentare completa).

Nei **giorni festivi** la composizione del menù dovrà essere:

- primo: piatto del giorno a base di pasta fresca (cappelletti, tortellini, tortelloni, pasta al forno, lasagne, ecc.) nel rispetto delle tradizioni gastronomiche locali;
- secondo: piatto del giorno elaborato diverso da quello presente nel menù giornalieri non festivi;
- contorno: piatto del giorno elaborato diverso da quello presente nel menù giornaliero non festivi;
- frutta;
- dolce, gelato o dessert

Per giornate festive si intendono tutte le domeniche, Capodanno, Epifania, Martedì grasso e Giovedì grasso a Carnevale, Festa della donna, S. Giuseppe, Pasqua, Lunedì

dell'Angelo, Festa della Liberazione, Festa del Lavoro, Ferragosto, Festa di tutti i Santi, Festa del Patrono Codigoro (11 novembre), Festa del Patrono di Comacchio (13 agosto), Immacolata Concezione, Santo Natale, S. Stefano.

Variando settimanalmente e mensilmente le proposte e ponendo particolare attenzione alla qualità dei prodotti.

Per Natale e Pasqua il menù dovrà prevedere a pranzo, come pasta del giorno, un bis di piatti di pasta fresca, il resto del pranzo come sopraindicato per le altre festività. In queste festività particolari potranno essere serviti pasti anche per i familiari e le autorità in ragione dell'ordine che sarà effettuato dalle responsabili delle strutture: tale fornitura sarà da intendersi a carico dell'OE.

Mensilmente, in occasione della giornata dedicata al festeggiamento dei compleanni degli ospiti dovrà inoltre essere fornita, per tutti gli ospiti, una merenda particolare a base di dolce tipo torta di compleanno e, su richiesta, gelato o macedonia o frutta, bevande a scelta come per la merenda ordinaria più una bottiglia di spumante italiano per ogni festeggiato. Deve essere previsto altresì, se richiesto, un dolce ipoglicidico o una porzione di salatini riservati agli ospiti diabetici o idoneo ad eventuali intolleranze/allergie, la cui lista verrà comunicata di volta in volta dall'Asp.

Nel caso di predisposizione di banchetti, coffee-break, buffet, non rientranti nei casi di cui sopra (2 eventi all'anno per struttura), l'OE dovrà a proprie spese e senza oneri aggiuntivi per ASP garantirne l'organizzazione completa.

Per il CSR "Il Faro" deve essere prevista una cena speciale con le Autorità, con pietanze su richiesta della struttura, per la festa di fine estate (fine agosto).

Modalità di esecuzione del servizio

Orari di somministrazione

| Pasto | Orario di consegna |
|------------------|---|
| Colazione | Dovrà essere garantita una scorta settimanale di bevande e alimenti da utilizzare (caffè the, acqua, yogurt, biscotti, brioche, cereali, ecc) |
| Pranzo | Ore 11.50/12.00 c/o la Cra Nibbio 12.00/12.15 c/o Csr Il Faro |
| Merenda | Dovrà essere garantita una scorta settimanale di bevande e alimenti da utilizzare |
| Cena | Ore 18.00/18.15 c/o la Cra Nibbio 18.15/18.30 c/o Csr Il Faro |

Previa comunicazione scritta, gli orari di consegna dei pasti alla struttura potranno subire variazioni a seconda delle esigenze del Committente.

Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti per gli ospiti avviene mediante email.

I pasti dovranno essere consegnati in base alle prenotazioni.

Le schede di ordinazione dei pasti da fornire ai singoli utenti verranno trasmesse e comunicate a cura del personale del Committente alla OE il giorno precedente a quello di distribuzione.

Eventuali variazioni verranno comunicate nel giorno di riferimento entro le ore 9.00, per il pranzo, e entro le ore 15.00 per la cena.

Fornitura derrate, trasporto dei pasti, consegna e ritiro carrelli

Per le colazioni e le merende l'OE provvederà alla sola fornitura delle derrate.

Agli orari prestabiliti, i pasti principali (pranzo e cena) devono essere consegnati all'interno della cucina della struttura dentro i contenitori idonei per il mantenimento della temperatura, che dovrà essere conforme alle norme HACCP.

Tutti i pasti devono essere consegnati nel legame fresco/caldo all'interno delle strutture al personale del Committente addetto al porzionamento, garantendo sempre la temperatura di almeno 65° C per gli alimenti caldi e non superiore alle temperature previste dalle norme igienico sanitarie per alimenti freddi, come meglio dettagliate in seguito, e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

Per il controllo della temperatura l'OE fornirà idonea strumentazione (termometro). L'OE deve provvedere a dotarsi di attrezzature e mezzi adeguati a mantenere la temperatura durante il trasporto e a contenere la durata delle operazioni di trasporto nei tempi fissati dal presente capitolato.

Su richiesta dell'Ente, per esigenze oggettive soprattutto legate a problematiche di tipo sanitario eventualmente presenti in struttura, si potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi, la fornitura dei pasti già porzionati e in appositi contenitori per singolo utente.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere idonei per il trasporto di alimenti secondo le vigenti normative.

Al termine delle operazioni di distribuzione i carrelli e i contenitori utilizzati per la distribuzione dei pasti saranno messi a disposizione dell'OE, al punto dove questi sono stati presi in consegna. L'OE si impegna a ritirarli all'atto della consegna del pasto successivo.

Specifiche relative ai menù

L'OE dovrà presentare in sede di offerta i menù ciclici (ogni 28 giorni) e stagionali (menù autunnale/invernale e menù primaverile/estivo) che intende adottare nel corso della durata dell'appalto.

I menù presentati in fase di offerta, costituiranno, in accordo con l'Ente che dovrà autorizzarli, il riferimento qualitativo e quantitativo per tutta la durata dell'affidamento.

I menù presentati sono da intendere quindi come proposta non vincolata alla durata contrattuale, ma suscettibili di variazioni e/o integrazioni modulate, anche in base al grado

di accettazione da parte dell'utenza e in rispetto delle abitudini locali, su indicazione del Committente.

Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

I menù dovranno essere presentati semestralmente, almeno un (1) mese prima della loro entrata in vigore.

Sono consentite all'OE, in via temporanea e straordinaria, variazioni 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.

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Ente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

Struttura del menù

Le indicazioni in merito alla composizione dei menù sono riportate nell'Allegato 1 "Composizione menù".

Nella composizione dei menù, l'OE deve considerare le seguenti richieste:

- Prevedere pesce azzurro in misura non inferiore a 1 volta alla settimana, indicato nella dieta dell'anziano in quanto ricco di grassi insaturi e calcio.
- La maggior parte delle ricette gastronomiche devono essere riconducibili alle tradizioni delle regioni italiane e, su richiesta, ricette internazionali, dovrà essere data particolare attenzione alle abitudini gastronomiche locali soprattutto a quelle più tradizionali;
- La colazione è costituita da una scelta fra latte in polvere senza zucchero, caffè d'orzo in polvere senza zucchero, the in polvere senza zucchero, più pane e/o biscotti e/o fette biscottate oltre ad una marmellata monodose, miele monodose e yogurt naturale o alla frutta fresca, cereali, brioche, crema di cioccolato monodose spalmabile, omogeneizzati, ecc.;
- La merenda è costituita da una scelta tra succo, yogurt, biscotti, camomilla in polvere senza zucchero, frutta, cracker, pane e marmellata, oppure salume. Nel periodo estivo necessita la fornitura di gelati monoporzione almeno due volte alla settimana;
- Polenta almeno una o due volte alla settimana nel periodo invernale;
- Uova (omelette, sformati o frittata) una volta alla settimana, oppure su richiesta degli utenti;
- Uova sode ogni 15 giorni per tutto l'anno;
- Pane fresco tutti i giorni e sostitutivi (grissini, cracker, pan biscotto ecc..) per gli utenti che ne fanno richiesta;
- La frutta fresca dovrà essere di stagione e per la CRA adeguata alla tipologia di utenza, la verdura dovrà essere anch'essa di stagione e proposta nella variante cotta e cruda;
- La frutta fresca dovrà essere integrata a cena in modo alternativo da budino a lunga conservazione o in monoporzione, yogurt, mousse di frutta, frutta cotta, frutta sciropata.

Per ogni giornata alimentare dovranno essere fornite 3 bottigliette d'acqua per ciascun ospite da 0,5 L oppure l'OE fornirà, in comodato d'uso gratuito, erogatori di acqua certificati in numero sufficiente da soddisfare le esigenze delle singole strutture. L'installazione di detti erogatori sarà a carico in tutto e per tutto a carico dell'OE senza oneri a carico dell'Amministrazione e a parità di base d'asta.

Pranzo o cena a tema, almeno una volta al mese in accordo con la struttura.

La cena dovrà essere proposta calda e fredda in maniera equilibrata nell'arco della settimana, dovranno essere forniti pasti alternativi alla dieta ordinaria, in base al variare delle condizioni sanitarie degli ospiti o a particolari situazioni epidemiche.

Il 2 e l'11 novembre dovrà essere presente una preparazione a base di castagne e/o patate dolci.

L'OE inoltre dovrà fornire senza oneri aggiuntivi tutto quanto utile al corretto condimento dei piatti: olio extravergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, limone fresco, formaggio grattugiato, solo parmigiano reggiano multi-porzione rispettando una grammatura da 8 a 10 grammi, sale in confezione usa e getta, pepe e altre spezie tutto in quantità sufficiente per condire ogni tipo di preparazione che secondo il gradimento degli utenti possa richiederne l'aggiunta.

L'OE si impegna a somministrare diete speciali per esigenze di anziani diabetici, nefropatici, anziani che necessitano di diete iposodiche, ipoglucidiche, ipercaloriche, ipocaloriche, a ridotto contenuto di glutine, iperproteiche. L'OE si impegna altresì a fornire prodotti dietetici ed alimenti particolari, inclusi dolcificanti.

Le diete speciali e alternative devono essere confezionate in vaschette monoporzione ed etichettate per l'identificazione del destinatario. Le vaschette dovranno essere trasportate in modo tale da mantenere la temperatura prevista dalla normativa per cibi da consumare caldi o freddi.

Nello specifico, i menù dovranno soddisfare i bisogni nutritivi di utenti diversificati per età, sesso e fabbisogno e regime nutrizionale.

Dieta ordinaria - Destinata a ospiti che non presentano patologie particolari e con apporto calorico che oscilla da 1.500 a 2.200 ca.

L'OE deve proporre giornalmente per gli ospiti in dieta normale almeno due tipi di menù con possibilità di scelta multipla fino ad arrivare ad una possibilità di scelta su almeno 5/6 alternative.

Dieta speciale - Per le diete speciali dovranno essere osservate scrupolosamente le disposizioni concordate con il Committente, con particolare attenzione agli utenti affetti da disfagia (dieta semiliquida o semisolida oppure omogeneizzata).

Dieta ricettata - A discrezione del Committente potranno essere richieste diete ricettate (non previste negli standard) sebbene in misura presumibilmente limitata.

In caso di documentate intolleranze alimentari degli anziani ospiti della struttura, l'OE ha l'obbligo di concordare un menù speciale con il Committente senza per questo richiedere un aggravio del costo.

L'OE si impegna inoltre a fornire senza aggravio di costi in eventuale aggiunta al normale pasto e quale integrazione alimentare per gli ospiti che secondo il giudizio medico ne abbiano necessità (nella percentuale massima del 10% del numero complessivo degli anziani) creme, budini, frutta fresca e yogurt a colazione e/o pranzo e/o merenda e/o cena.

Fornitura giornata alimentare per le situazioni di emergenza

Per emergenza il Committente intende l'impossibilità di consegnare i pasti causa eventi atmosferici importanti, alimenti non conformi. L'OE si impegna a fornire il materiale alimentare necessario al soddisfacimento di almeno 3 giornate alimentari complete, con

alimenti a lunga conservazione, per il numero di ospiti presenti nelle diverse strutture, da sostituire periodicamente in caso di scadenza o di utilizzo.

Quantità e qualità degli Ingredienti

La determinazione della qualità delle singole porzioni, della composizione dei pasti e della grammatura dovranno corrispondere a quelle indicate nell'Allegato "Tabella dei pesi". I pesi indicati nell'allegato si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento con la sola eccezione del pollame con osso.

Tipologia di produzione del servizio

I pasti devono essere preparati e confezionati nella stessa giornata di consumo; devono rispondere al dettato dell'articolo 5 della legge 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'articolo 31 del DPR 327/80 per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

Secondo quanto disposto dall'art. 57 del D. Lgs n.36/2023 il produttore dovrà obbligatoriamente attenersi ai criteri ambientali minimi previsti dal decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

In merito alla normativa di riferimento, per quanto riguarda la prevenzione da Covid19, si chiede di applicare anche quanto disposto dal Decreto 82 del 17/05/20 Regione Emilia Romagna: "SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2"

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare le caratteristiche igieniche ed organolettiche in conformità alla legge 155/97. L'OE si impegna a garantire il rispetto dei limiti di legge in merito a etichettatura, parametri merceologici, agenti contaminanti.

Derrate utilizzate

Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti nei menù devono essere tutti di prima categoria nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

La Committente può procedere, con proprio personale, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che devono risultare con i requisiti e con le caratteristiche della merce di prima qualità e comunque conformi a quanto previsto nel presente Piano Guida. Comunque l'OE deve rendere disponibile, a richiesta della Committente, idonea certificazione in dettaglio delle caratteristiche merceologiche e bromatologiche di ogni alimento previsto dal presente Piano guida, impegnandosi altresì a eventuali ulteriori approfondimenti bromatologici che si ritenessero necessari da centri specializzati indicati dalla Committente.

Dovrà, inoltre, rendere disponibili alla Committente le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti; la Committente si riserva di eseguire controlli statistici di verifica.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato compete alla responsabilità dell'OE, sulla quale perciò ricade ogni caso di avaria.

L'OE si impegna a somministrare prodotti alimentari non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

L'OE è tenuto all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza. Essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (vino, latte a lunga conservazione, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, ecc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nel centro cottura dal personale del Committente all'uopo incaricato in contraddittorio con il fornitore o con il rappresentante dello stesso.

Se la somministrazione risultasse, a giudizio insindacabile, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa fosse ineseguibile, il fornitore sarà tenuto al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente Piano guida.

Il Committente si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato speciale, ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Fornitura attrezzature

L'OE si impegna a fornire le seguenti attrezzature:

- Il congruo numero di distributori automatici di bevande calde per consentire ad una unità incaricata dipendente di ASP all'interno delle strutture la preparazione, nell'arco di una mezzora, delle bevande richieste a colazione e a merenda;
- 3 mixer tritatutto per le emergenze alimentari degli utenti;
- 3 frigoriferi con congelatore a norma con le disposizioni di temperatura previste dall'HACCP (dimensioni: larghezza. max cm58/60 x h cm 180/200) (n.1 per il Faro, n.1 per la CRA di Comacchio);
- n. 3 termometri a sonda per la rilevazione temperature;
- n.4 carrelli da utilizzare per le operazioni di apparecchiatura (2 per Il Faro, 2 CRA Comacchio);
- n.20 vassoi termici per la conservazione e il trasporto dei pasti destinati agli ospiti allettati
- n.1 carrello scaldavivande per gli alimenti per n° 45 pasti per CRA Comacchio
- n.1 carrello scaldavivande per i cibi per il CSR Il Faro per n.11 pasti
- n. 2 carrelli con coperchio per CRA Comacchio
- contenitori multi e mono-porzione per la consegna dei pasti nelle strutture
- Fornitura di 4 griglie per il trasporto di vassoi termici destinati ai pasti degli allettati

Tutte le attrezzature fornite devono essere funzionanti e all'avanguardia tecnologica. E' facoltà del Committente richiedere la sostituzione delle attrezzature e macchinari che vengano dallo stesso ritenute non idonee al corretto svolgimento del servizio. L'OE garantisce per tutta la durata dell'appalto la corretta funzionalità, manutenzione e riparazione delle stesse attrezzature nell'arco delle 24 ore.

L'inserimento di qualsiasi nuova apparecchiatura o attrezzatura dovrà essere soggetto al parere del Responsabile del Servizio designato dal Committente. Tali attrezzature, fornite in comodato d'uso gratuito, a scadenza dell'affidamento di cui al presente bando rientrano nella disponibilità dell'Appaltatore.

2. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE SINISTRI

Il servizio si intende esercitato a tutto rischio e pericolo dell'OE che si impegna a far fronte ad ogni e qualsiasi responsabilità, inerente allo svolgimento delle prestazioni, derivanti da inconvenienti e danni causati all'utente o a terzi, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità penale, civile ed amministrativa, purché queste non siano imputabili o derivanti da inadempienza da parte dello stesso. Sarà obbligo dell'OE adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati. L'Ente resta del tutto estraneo sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dall'OE che ad ogni pretesa di azione al riguardo. Quest'ultimo risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, derivati agli utenti del servizio e ai terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo sollevata ASP da ogni responsabilità. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'OE che ne è sola responsabile.

L'OE dovrà altresì comprovare di avere stipulato con primaria compagnia assicuratrice - presentandone copia all'Ente prima dell'avvio del servizio oggetto dell'appalto - una polizza di assicurazione, valida per tutta la durata dell'appalto, suoi rinnovi e proroghe, per la copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori di lavoro (RCO - RCI) per gli eventuali danni, a persone e/o cose, derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto.

La polizza predetta dovrà prevedere massimali di garanzia non inferiori a:

MASSIMALI R.C.T.

Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di Euro 2.000.000,00 per ogni persona

Euro 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali.

MASSIMALI R.C.O.

Euro 2.000.000,00 per ogni sinistro con il limite di Euro 1.000.000,00 per ogni persona.

Restano ad esclusivo carico dell'OE gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previsti dalla prescritta polizza.^[1] Resta a carico dell'Ente l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto - nonché dai rispettivi beni contenuti - ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile all'OE né a soggetti dei quali lo stesso debba rispondere a norma di legge. L'OE è tenuto a dare all'Ente, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato.

Non risultano rischi interferenze rilevanti: gli operatori dell'OE provvederanno a scaricare la fornitura nelle adiacenze delle strutture mentre il personale di Asp lo preleverà portandolo poi nelle cucine per la preparazione ed allo stesso modo verranno rimessi i contenitori dove prelevati affinché vengano recuperati dall'OE.

3. PERSONALE E CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

PERSONALE

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'OE si avvarrà di proprio personale e lo impiegherà sotto la propria diretta responsabilità.

Nell'esecuzione delle operazioni in cui si articolano le prestazioni che fanno carico all'OE, quest'ultimo dovrà rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni e ogni necessaria cautela in materia igienico - sanitaria e per la sicurezza.

Il personale dell'OE dovrà essere professionalmente capace, fisicamente valido e idoneo alla mansione da svolgere. La Ditta dovrà altresì osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria. ASP potrà procedere alla verifica periodica dell'avvenuto pagamento degli oneri contributivi a carico dell'OE, non solo all'atto della liquidazione delle fatture, ma in qualsiasi occasione si renda necessario per le verifiche in costanza esecutiva di contratto.

L'OE deve altresì garantire che il proprio personale faccia sempre uso di camici, grembiuli, paragrembo, cuffie nonché di guanti e mascherina e scarpe antiscivolo quando necessario. Il personale dell'OE, addetto alle attività di ristorazione, dovrà essere provvisto di grembiule anche usa e getta sopra alla divisa, e/o comunque di indumenti distinti, per la preparazione dei pasti.

L'OE sarà tenuta a trasmettere, anche via mail, all'inizio dell'appalto e a mantenere aggiornato un documento riportante l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, la qualifica, le modalità di impiego.

L'OE si impegna a mantenere la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze e ad assumere i provvedimenti disciplinari idonei a carico di coloro che si dovessero comportare in modo scorretto, fino all'allontanamento dalla struttura.

In conseguenza dei controlli di sua competenza ASP si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente.

Prima dell'inizio del servizio è obbligo dell'OE identificare, e conseguentemente indicare ad ASP i contatti telefonici e di posta elettronica per garantire la pronta reperibilità di un Referente Coordinatore dei rapporti con ASP e dell'Esperta Dietista, alla quale è attribuita la responsabilità di assicurare che tutte le attività richieste dal presente capitolato e dai suoi allegati siano pianificate, eseguite e tenute sotto controllo.

SICUREZZA

In qualità di datore di lavoro ai sensi dell'articolo 17 del D.L. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, l'Appaltatore dovrà consegnare ad Asp:

- documento di valutazione dei rischi relativo alla Centro di cottura;
- nominativo del responsabile del servizio prevenzione e protezione dai rischi;
- certificazione di adempimento degli obblighi di informazione, formazione e addestramento del personale per il primo soccorso e misure prevenzione incendi.

SCIOPERI

Trattandosi di servizio essenziale di pubblico interesse, per nessun motivo il servizio potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo.

In caso di scioperi si applicano le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In qualunque caso di scioperi del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio (non saranno da considerarsi tali: ferie,

aspettative e malattie), ASP e/o l'OE, dovranno di norma, in reciprocità darne preavviso con anticipo di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero, l'OE oltre al preavviso scritto cinque giorni prima, dovrà concordare le attività con l'Esperta Dietista e in caso di assenza con i Responsabili delle strutture di ASP.

Dovrà comunque essere assicurato un servizio d'emergenza da determinarsi sulla base di un piano concordato tra la ditta e ASP.

In caso di sciopero da parte del personale di ASP, potranno essere richieste tempestivamente modifiche nell'organizzazione dell'orario dell'arrivo dei pasti e nella semplificazione delle preparazioni del menù.

4. CONTROLLI E PENALI

Tutte le derrate e i pasti consegnati devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari ed igienico-sanitarie in vigore al momento dell'utilizzo. L'OE deve garantire il livello igienico (pulizie ordinarie e a fondo) dei mezzi e attrezzature utilizzati per il trasporto dei pasti. La responsabilità inerente all'uso di prodotti chimici per l'espletamento del servizio, è a carico dell'OE, il quale dovrà garantire l'assoluta atossicità e metterne a disposizione le schede tecniche.

L'Ente potrà effettuare controlli presso il Centro Cottura anche senza preavviso.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

I tecnici addetti al controllo sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale dipendente dell'OE.

Il personale dell'OE non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del servizio;
- l'igiene del servizio;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menu, gli ingredienti, le grammature e il rispetto delle ricette;
- il piano di autocontrollo (HACCP);
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica dell'effettuazione delle manutenzioni ordinarie;
- le modalità e l'efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- l'assaggio delle preparazioni.

I referenti preposti dall'ASP per coordinare il servizio, per presentare nuove esigenze, sollevare problematiche e suggerire nuove ipotesi organizzative del processo sono i coordinatori delle strutture residenziali e semiresidenziali. I controlli effettuati dovranno accertare il livello di qualità del servizio, in coerenza con quanto richiesto e specificato in capitolato, e potranno essere effettuati unicamente da soggetti specificamente individuati da ASP.

| Tempi di verifica | Modalità di riscontro | Obblighi dell'Appaltatore |
|-------------------|-----------------------|---|
| Quotidiano | A vista | - garantire le corrette temperature dei cibi all'arrivo in struttura e al momento del porzionamento |

| | | |
|------------|------------------------------------|---|
| Quotidiano | Relazione semestrale dell'attività | <ul style="list-style-type: none"> - garantire il rispetto delle consegne delle forniture nei tempi previsti nel presente appalto; -garantire la piena osservanza delle disposizioni legislative e regolamentari che, a qualsiasi titolo, disciplinano l'attività svolta; - sottostare alle verifiche previste nel capitolato e, per la parte di propria competenza, ad individuare soluzioni per superare le criticità che si dovessero evidenziare; - gestire la CUCE rispettando il menù e le grammature previste, garantendo la pulizia dei locali, degli arredi e delle attrezzature nel rispetto delle norme di tutela igienico sanitaria, provvedendo alla fornitura di tutte le attrezzature ritenute necessarie per un miglior funzionamento del servizio sia di cucina che per il trasporto dei pasti; - trasportare i pasti consegnati in veicolato nel rispetto degli orari definiti dal capitolato e dall'offerta di gara con idoneo mezzo adibito esclusivamente al trasporto di alimenti. |
|------------|------------------------------------|---|

Per l'intera durata dell'appalto, il Referente preposto da ASP potrà effettuare, in contraddittorio con un rappresentante della ditta, dei controlli a campione sul servizio fornito (appetibilità dei pasti, pulizia delle stoviglie ed attrezzature, etc.) e ne darà evidenza all'Ente in apposito verbale.

Un incaricato dell'Ente, all'atto della consegna, effettua il controllo delle scadenze e il controllo visivo degli alimenti per verificarne l'eventuale stato di deterioramento o di non idonea pulizia sia al momento dell'accettazione, sia momento dell'effettivo consumo. Se l'imballaggio o la pulizia o le temperature non risultano idonee gli operatori devono compilare l'apposito modulo e accantonare il prodotto come inadatto all'utilizzo segnalando la non-conformità. Il personale preposto effettua il controllo con idonea sonda sulle temperature dei pasti caldi, non inferiori a 65°C, vengono altresì rilevate le temperature da mantenersi fra 0° e 4°C, con scostamento accettabile di 2 gradi.

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nell'unità di produzione del pasto, il Responsabile dell'unità stessa deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno.

Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

Le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
- ogni tipo di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150g edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a temperatura compresa tra 0 e + 4°C per 72h (settantadue ore) dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ed ermeticamente chiusi.

- Il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

L'appaltatore è tenuto a garantire l'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato. In difetto si applicheranno le procedure di cui al presente articolo.

Qualora nell'esecuzione del servizio si verificano inadempienze verranno applicate le seguenti penalità, fatta salva la risoluzione del contratto nei casi previsti dal presente capitolato:

- nel caso in cui si dovessero verificare disagi di ogni tipo che possano portare a reclami da parte dell'utenza, tali da provocare un'inevitabile lesione dell'immagine e della capacità di organizzazione della struttura comunale si applicherà una penale di euro 1.000,00;
- negligenza constatata degli operatori nella filiera delle diete speciali in conseguenza della quale si sia creata una situazione di pericolo, anche potenziale, euro 2.000,00;
- fornitura pasti pronti non conformi alle tabelle merceologiche allegate al capitolato e all'offerta di gara, euro 500,00;
- mancata consegna dei pasti, euro 5.000,00;
- modifiche del menù non condivise con l'Ente, euro 250,00;
- riscontro di carenze igienico sanitarie nell'effettuazione del servizio di produzione, euro 2.000,00
- altre inadempienze, disservizi ed inefficienze derivanti da fatti imputabili all'appaltatore riferibili ai suoi obblighi e non precedentemente dettagliati, da euro 100,00 a euro 3.000,00 in rapporto alla gravità dell'inadempimento ad insindacabile giudizio dell'Ente interessato.

L'applicazione delle penalità verrà preceduta da contestazione scritta da parte di Asp alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione; le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo o in mancanza, dalla fideiussione prestata.

Il pagamento della penale non esonera l'appaltatore dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato ad Asp e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento. E' in ogni caso fatta salva la risoluzione del contratto nei casi previsti dal presente capitolato.

5. PAGAMENTI E REVISIONE DEI PREZZI

Asp si impegna a corrispondere all'OE le tariffe derivanti dalle offerte presentate in gara, più IVA, se ed in quanto dovuta, per i servizi effettivamente prestati, a seguito di fatture mensili.

Tale corrispettivo è calcolato in relazione al numero effettivo delle giornate alimentari erogate nelle singole strutture.

Dovrà essere specificato nella fatturazione mensile il quantitativo di ogni singolo pasto per "momento" (colazione, pranzo, merenda, cena) e per struttura.

Si accetteranno esclusivamente fatture elettroniche con split-payment.

Entro 30 giorni dal termine del mese di servizio Asp effettuerà la verifica delle conformità del servizio e sempre entro tale termine, trasmetterà all'appaltatore certificato di conformità. Al ricevimento dello stesso, l'appaltatore potrà emettere fattura, la quale verrà liquidata entro 30 giorni dal ricevimento.

Asp è tenuto a rivalersi sui pagamenti dei predetti corrispettivi mediante opportuna ritenuta, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore, o rimborso di spese o il pagamento di eventuali penalità. Per eventuali danni o penali ASP potrà rivalersi anche sul deposito cauzionale.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice FOI – Istat con rivalutazione ogni 12 mesi e nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice.

6. RISOLUZIONE, RECESSO E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 Cod. civ. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 Cod. civ. le seguenti ipotesi:

1. il venire meno, in corso di esecuzione del contratto, di una delle condizioni poste a base di ammissione alla gara o per la quale l'Impresa Aggiudicataria ha ottenuto l'aggiudicazione; a tal fine l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente ad Asp qualunque variazione intervenga nel possesso dei requisiti di ammissione;
2. gravi e reiterati inadempimenti nell'espletamento dei compiti che formano oggetto del rapporto contrattuale;
3. mancato rispetto delle modalità di svolgimento proposte nell'offerta tecnica;
4. mancato rispetto di termini essenziali per il corretto adempimento del contratto;
5. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e la mancata applicazione dei contratti collettivi;
6. interruzione non motivata del servizio;
7. subappalto non autorizzato o cessione totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate l'Ente Committente disporrà la risoluzione di diritto del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

La risoluzione del contratto comporterà l'escussione della fidejussione, nonché la facoltà da parte dell'Ente Committente di procedere nei confronti dell'OE per il risarcimento dell'ulteriore eventuale danno e, nei casi previsti, la segnalazione dell'inadempimento alla Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici.

L'Ente si riserva la facoltà di non ammettere, in futuro, a gare analoghe l'OE che, per inadempimenti contrattuali, incorra nella risoluzione del contratto.

E' fatto salvo il diritto di recesso di ASP per sopravvenuti motivi di pubblico interesse. La volontà di recesso dovrà essere comunicata dal Responsabile del procedimento all'OE, previa adozione di apposito provvedimento.

In caso di recesso l'OE ha diritto al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite. Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Ferrara.

7. TRATTAMENTO DEI DATI

L'OE ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e/o, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'appalto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente appalto. L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano e/o divengano di pubblico dominio. L'OE è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'ASP ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che L'OE sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

La OE potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione stessa del fornitore a gare o appalti.

L'OE si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR) e dal D.Lgs. 196/03 e s.m.i. e dai regolamenti di attuazione in materia di riservatezza. In particolare, per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'OE nello svolgimento del servizio, lo stesso assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. I dati potranno essere trattati dall'affidatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'OE nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'affidatario, i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva di ASP, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'affidatario alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento ASP ne faccia richiesta. Vanno comunque fatti salvi gli obblighi da parte dell'OE di conservazione di alcuni dati personali e/o sensibili ai fini di adempimenti di legge di natura contabile, fiscale e amministrativa.

Tab.1 - COMPOSIZIONE MENU

L' OE s'impegna a produrre quotidianamente le seguenti alternative minime fisse al menu:

| | |
|--|--|
| <p>COLAZIONE:</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Caffè d'orzo,thè, latte intero, caffè latte</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Fette biscottate, pane, biscotti, cereali, pastine</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Marmellata, miele, zucchero, nutella, yogurt</p> | |
| <p>MERENDA DI META' MATTINA:</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: thè, succo di frutta, spremuta</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Fette biscottate, pane, biscotti, cereali, pastine, Tarallini</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: Marmellata, miele, zucchero</p> | <p>MERENDA DI META' POMERIGGIO:</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: thè/camomilla, succo di frutta, spremuta</p> <p>Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati: yogurt, gelati, budino, biscotti, dolce al cucchiaio, a richiesta preparazione di meloni, cocomeri o altra frutta di stagione, mousse di frutta, marmellata-miele: la somministrazione tra questi elementi sarà prevista a rotazione sulle giornate.</p> |
| <p>PRIMI PIATTI PRANZO (a scelta tra):</p> <p>Primo del giorno, pasta al pomodoro, pasta/riso scondita + olio e.v. oliva o burro, pastina in brodo di carne o passato di verdura, semolino di grano semiliquido salato, crema di riso con ricotta e zucchero, primo del giorno tritato. <u>Nota: si predilige il formato di paste piccole.</u></p> | <p>PRIMI PIATTI CENA (a scelta tra):</p> <p>Primo del giorno, pasta/riso scondita + olio e.v. oliva o burro, pastina in brodo di carne o passato di verdura, semolino di grano semiliquido salato, crema di riso con ricotta e zucchero, caffè d'orzo e biscotti secchi. <u>Nota: si predilige il formato di paste piccole.</u></p> |
| <p>SECONDI PIATTI PRANZO (a scelta tra):</p> <p>Secondo del giorno, carne macinata, prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, formaggio fresco, formaggio stagionato/parmigiano, stracchino</p> | <p>SECONDI PIATTI CENA (a scelta tra):</p> <p>Secondo del giorno, carne macinata, prosciutto cotto, formaggio fresco, formaggio stagionato/parmigiano, stracchino monoporzione, hamburger di</p> |

| | |
|--|---|
| <p>monoporzione, hamburger di carne mista (maiale, tacchino), pesce, formaggio grana in scaglie, omogeneizzato di carne, budino/yogurt, secondo del giorno tritato, scatolame su richiesta (tonno, carne) <u>Nota: si richiedono tipologie di carni molto morbide</u></p> | <p>carne mista (maiale, tacchino), pesce, polpettone di carne e verdure, omogeneizzato di carne, budino/yogurt, secondo del giorno tritato, scatolame su richiesta (tonno, carne). <u>Nota: si richiedono tipologie di carni molto morbide</u></p> |
| <p>CONTORNI PRANZO (a scelta tra):</p> <p>verdura del giorno, verdure di stagione, insalata verde tenera, verdura cotta tenera (erbe vapore), carote lessate a rondelle, purè di patate, purè di verdure, verdure frullate</p> | <p>CONTORNI CENA (a scelta tra):</p> <p>verdura del giorno, verdure di stagione, insalata verde tenera, verdura cotta tenera (erbe vapore), carote lessate a rondelle, purè di patate, purè di verdure, verdure frullate</p> |
| <p>FRUTTA PRANZO (a scelta tra):</p> <p>frutta fresca di stagione, frutta cotta, frutta frullata, frutta secca (su richiesta), banana, omogeneizzato frutta, yogurt alla frutta/budino</p> | <p>FRUTTA CENA (a scelta tra):</p> <p>frutta fresca di stagione, frutta cotta, frutta frullata, frutta secca (su richiesta), banana, omogeneizzato frutta, macedonia di frutta sciroppata</p> |
| <p>PANE PRANZO (a scelta tra):</p> <p>pane bianco, pane integrale, grissini, fette biscottate, crackers, gallette di riso, pane grattugiato</p> | <p>PANE CENA (a scelta tra):</p> <p>pane bianco, pane integrale, grissini, fette biscottate, crackers, gallette di riso, pane grattugiato</p> |
| <p>BEVANDE PRANZO:</p> <p>Acqua min. naturale bott. 500 ml. ** A scelta tra: vino bianco/rosso bott. 250 ml. Birra/Bibite (succhi, bibite gassate, sciroppi frutta)</p> | <p>BEVANDE CENA:</p> <p>Acqua min. naturale bott. 500 ml. ** A scelta tra: vino bianco/rosso bott. 250 ml. Birra/Bibite (succhi, bibite gassate, sciroppi frutta)</p> |

** oppure erogatori certificati

Tab.2 – TABELLA DEI PESI

PRIMI PIATTI

| <u>PASTE ASCIUTTE</u> | GR |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Pasta di semola | 100 |
| Pasta all'uovo | 100 |
| Riso | 100 |
| Cappelletti | 110 |
| Crepes alle verdure e ricotta | 175 |
| Gnocchi di patate | 250 |
| Ravioli di carne | 130 |
| Ravioli di ricotta e verdure | 120 |
| Tortelloni di lasagne | 330/350 (gr al cotto) |
| <u>PASTE IN BRODO</u> | |
| <u>PASTE IN BRODO DI CARNE</u> | |
| Pasta all'uovo | 50 |
| Pasta di semola | 50 |
| Riso | 40 |
| Cappelletti | 100 |
| <u>PASTE IN BRODO DI VERDURA</u> | |
| Pasta di semola | 40 |
| Riso | 40 |
| Crostini di pancarré | 40 |
| <u>CONDIMENTO PER PASTA ASCIUTTA</u> | |
| Burro | 20 |
| Parmigiano Reggiano | 10 |
| <u>CONDIMENTO PER PASTA IN BRODO</u> | |
| Parmigiano Reggiano | 7 |

SECONDI PIATTI

CARNE

| | |
|--|------------|
| Agnello al forno | 220 |
| Anatra alla pizzarda | 220 |
| Arrostini di maiale al rosmarino | 130 |
| Arrostini farciti al forno | 190 |
| Arrosto di vitello al forno | 140-150 |
| Arrosto alla cipolla | 120-130 |
| Arrosto di maiale | 110-120 |
| Arrotolato di vitello e tacchino | 120-130 |
| Arrotolato di vitello e pollo | 120-130 |
| Arrotolato farcito verde | 120 |
| | 60 ripieno |
| Arrotolato alla salsiccia | 120-130 |
| Bianchetto di vitello | 170 |
| Bistecca ai ferri | 100 |
| Bistecca alla svizzera | 135 |
| Bocconcini di pollo alle olive | 100 |
| Bocconcini di pollo alla francese | 100 |
| Bocconcini di pollo al peperone | 100 |
| Bocconcini di pollo al pomodoro e prezzemolo | 100 |
| Bollito di manzo | 140/150 |
| Braciola ai ferri | 130 |
| Brasato al vino rosso | 170 |
| Coniglio arrosto | 200 |
| Coniglio alla cacciatora | 200 |
| Coniglio in porchetta | 200 |
| Cotoletta alla bolognese | 70 |
| Cotoletta alla milanese | 70 |
| Cotoletta di pollo | 70 |
| Cotoletta di tacchino | 70 |
| Cosce Di tacchino ai due sapori | 250 |
| Cosce di tacchino al forno | 250 |
| Crocchette verdi di patate | 160 |
| Fettina ai ferri | 100 |
| Fesa di tacchino al latte | 120 |
| Fesa di tacchino al limone | 120 |

| | |
|--|---------------------------------------|
| <u>Fesa di tacchino al forno con verdure</u> | <u>120</u> |
| <u>Goulash</u> | <u>170</u> |
| <u>Hamburger</u> | <u>120</u> |
| <u>Involtini</u> | <u>175</u> |
| <u>Lombo al latte</u> | <u>120</u> |
| <u>Lombo al limone</u> | <u>120</u> |
| <u>Lombo in salsa</u> | <u>120</u> |
| <u>Medaglioni alla valdostana</u> | <u>130</u> |
| <u>Paillardina ai ferri</u> | <u>100</u> |
| <u>Petto di pollo dorato</u> | <u>80</u> |
| <u>Petto di pollo ai ferri</u> | <u>100</u> |
| <u>Petto di pollo ai funghi</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di pollo al limone</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di pollo alle erbe fini</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di pollo primavera</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di pollo al vino bianco</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di tacchino ai ferri</u> | <u>100</u> |
| <u>Petto di tacchino al limone</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di tacchino alla parmigiana</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di tacchino alla salvia</u> | <u>90</u> |
| <u>Petto di tacchino alle verdure</u> | <u>90</u> |
| <u>Pollo arrosto</u> | <u>250</u> |
| <u>Pollo arrosto alla cacciatore</u> | <u>250</u> |
| <u>Pollo alla diavola</u> | <u>250</u> |
| <u>Pollo al limone</u> | <u>250</u> |
| <u>Pollo al peperone</u> | <u>250</u> |
| <u>Puntine arrosto</u> | <u>230</u> |
| <u>Salsiccia ai ferri</u> | <u>130</u> |
| <u>Saltimbocca alla romana</u> | <u>90</u> |
| <u>Scaloppina al vino bianco</u> | <u>90</u> |
| <u>Scaloppina alla pizzaiola</u> | <u>90</u> |
| <u>Spezzatino di tacchino</u> | <u>170</u> |
| <u>Spezzatino di vitello</u> | <u>170</u> |
| <u>Spiedini</u> | <u>160</u> |
| <u>Wurstel ai ferri</u> | <u>120</u> |
| <u>Zucchine ripiene</u> | <u>150/200 zucchine ; 115 ripieni</u> |

SECONDI PIATTI FREDDI

PIATTI ALTERNATIVI ALLA CARNE

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| <u>Insalata caprese</u> | 250 |
| <u>Insalata delicata</u> | 125 |
| <u>Insalata pizzarda</u> | 180 più un uovo |
| <u>Insalatone di tonno</u> | 80 lombo |
| <u>Lombo in salsa</u> | 54 salsa |
| <u>Pomodori d'estate</u> | 335-365 |
| <u>Roastbeef</u> | 80 |
| <u>Tonno pomodori e cipolla</u> | 220 |
| <u>Insalata di mare</u> | 160 |
| <u>Insalata di seppie</u> | 160 |

SALUMI

| | |
|-----------------------------------|-----|
| <u>Mortadella</u> | 100 |
| <u>Prosciutto cotto</u> | 100 |
| <u>Spalla cotta</u> | 100 |
| <u>Pancetta</u> | 100 |
| <u>Petto di tacchino al forno</u> | 100 |
| <u>Arista al forno</u> | 80 |
| <u>Lingua salmistrata</u> | 80 |
| <u>Prosciutto alla brace</u> | 80 |
| <u>Prosciutto di praga</u> | 70 |
| <u>Salame felino</u> | 70 |
| <u>Coppa</u> | 70 |
| <u>Speck</u> | 70 |
| <u>Prosciutto crudo</u> | 80 |

PESCE

| | |
|---|-----|
| <u>Abadeco ai ferri</u> | 195 |
| <u>Abadeco gratinato al forno</u> | 170 |
| <u>Baccalà fritto</u> | 60 |
| <u>Baccalà alla livornese</u> | 100 |
| <u>Bocconcini di merluzzo impanati</u> | 150 |
| <u>Cotoletta di limanda</u> | 205 |
| <u>Cotoletta di palombo</u> | 110 |
| <u>Cotoletta di palombetto</u> | 190 |
| <u>Filetto di merluzzo al forno</u> | 170 |
| <u>Filetto di merluzzo gratinato</u> | 170 |
| <u>Filetto di merluzzo alla livornese</u> | 170 |

| | |
|--|------------|
| <u>Filetto di nasello dorato</u> | <u>147</u> |
| <u>Filetto di nasello al limone e prezzemolo</u> | <u>170</u> |
| <u>Frittura di calamari</u> | <u>300</u> |
| <u>Palombo ai ferri</u> | <u>180</u> |
| <u>Palombo gratinato al forno</u> | <u>157</u> |
| <u>Palombo alla livornese</u> | <u>157</u> |
| <u>Polipo</u> | <u>100</u> |
| <u>Seppie</u> | <u>100</u> |
| <u>Tonno in scatola</u> | <u>100</u> |
| <u>Sardine</u> | <u>180</u> |
| <u>Anguilla</u> | <u>200</u> |

FORMAGGI

| | |
|---------------------------|------------|
| <u>Formaggi in genere</u> | <u>100</u> |
| <u>Parmigiano</u> | <u>80</u> |
| <u>Mozzarella</u> | <u>125</u> |

CONTORNI CRUDI

| | |
|-------------------------|------------|
| <u>Insalata</u> | <u>45</u> |
| <u>Cappuccio</u> | <u>60</u> |
| <u>Verza</u> | <u>60</u> |
| <u>Pomodori</u> | <u>130</u> |
| <u>Peperoni</u> | <u>100</u> |
| <u>Carote</u> | <u>80</u> |
| <u>Finocchi</u> | <u>120</u> |
| <u>Radicchio rosso</u> | <u>45</u> |
| <u>Insalatone misto</u> | <u>100</u> |

CONDIMENTI PER CONTORNI

| | |
|------------------------|-----------|
| <u>Olio</u> | <u>13</u> |
| <u>Aceto</u> | <u>4</u> |
| <u>Sale</u> | <u>4</u> |
| <u>Aceto balsamico</u> | <u>4</u> |

CONTORNI COTTI

| | |
|------------------------|------------|
| <u>Bietole lessate</u> | <u>130</u> |
|------------------------|------------|

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| <u>Carote lessate</u> | <u>140</u> |
| <u>Carote trifolate</u> | <u>145</u> |
| <u>Finocchi gratinati</u> | <u>150</u> |
| <u>Finocchi lessati</u> | <u>140</u> |
| <u>Fagiolini lessati</u> | <u>120</u> |
| <u>Macedonia di verdure</u> | <u>140</u> |
| <u>Melanzane al funghetto</u> | <u>130</u> |
| <u>Patate fresche arrosto</u> | <u>150</u> |
| <u>Patate surgelate arrosto</u> | <u>120-130</u> |
| <u>Patatine fritte</u> | <u>110</u> |
| <u>Patate lessate</u> | <u>150</u> |
| <u>Purea di patate</u> | <u>150</u> |
| <u>Patate e fagiolini lessati</u> | <u>140</u> |
| <u>Patate e cipolla lessate</u> | <u>140</u> |
| <u>Patate alla russa</u> | <u>140</u> |
| <u>Piselli al pomodoro</u> | <u>150</u> |
| <u>Piselli e carote al burro</u> | <u>120</u> |
| <u>Piselli al prosciutto</u> | <u>140-150</u> |
| <u>Pomodori gratinati</u> | <u>120</u> |
| <u>Spinaci lessati</u> | <u>130-140</u> |
| <u>Spinaci alla parmigiana</u> | <u>120</u> |
| <u>Zucchine lessate</u> | <u>130</u> |
| <u>Zucchine al forno</u> | <u>140</u> |
| <u>Zucchine trifolate</u> | <u>145</u> |

PANE E FRUTTA

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| <u>Pane (n° 01 panino)</u> | <u>50</u> |
| <u>Grissini (n° 01 pacchetto)</u> | <u>12</u> |
| <u>Crackers (n° 01 pacchetto)</u> | <u>25</u> |
| | |
| Frutta di stagione | <u>150-170</u> |