



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di ristorazione

mediante fornitura di pasti veicolati ed attività ad esso connesse, destinati agli utenti di servizi nell'ambito dell'attività istituzionale di ASP Città di Bologna

Premesse e obiettivi

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito socio-assistenziale: rappresenta, infatti, uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle malattie correlate con un alterato stato di nutrizione.

La malnutrizione, secondo la definizione del Council on Food and Nutritional dell'American Medical Association, è intesa come "uno stato di alterazione funzionale strutturale e di sviluppo dell'organismo conseguente alla discrepanza tra fabbisogni nutrizionali specifici ed introito o utilizzazione dei nutrienti essenziali" e costituisce un problema diffuso, spesso già presente al momento dell'ingresso del soggetto in struttura.

Le cause sono molteplici e la malnutrizione può avere effetti sulla qualità della vita, sugli aspetti di fragilità e vulnerabilità nei confronti delle malattie e socio-psicologici.

La ristorazione nelle strutture socio assistenziali costituisce un'occasione irrinunciabile per garantire apporti nutrizionali corretti e adeguati ai reali fabbisogni degli anziani nel rispetto delle abitudini alimentari al fine di prevenire e contrastare la vulnerabilità dell'anziano e le sue complicanze (in termini di mortalità, morbilità, autonomia funzionale e insuccesso delle terapie).

L'attenzione alla ristorazione in tali strutture rappresenta infatti, secondo il Consiglio d'Europa, il primo e più economico strumento per il trattamento della malnutrizione.

I pasti erogati devono garantire prioritariamente i requisiti di food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente) considerandoli un insostituibile completamento dei percorsi di prevenzione e cura. Il servizio di ristorazione collettiva deve raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, unitamente alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio.

Qualità nutrizionale

Priorità della ristorazione è la sicurezza alimentare nel breve (prevenzione di avvelenamenti e tossinfezioni) e medio-lungo termine (prevenzione/trattamento di patologie croniche).

Qualità sensoriale

La proposta alimentare e le preparazioni culinarie dovrebbero essere strutturate in maniera tale da assicurare un'ottimale qualità sensoriale, prevedendo a tal fine come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utente. Ciò anche al fine di facilitare un adeguato introito alimentare e ridurre gli sprechi.

Qualità globale

La ricerca della qualità globale del servizio, che contempra sia la qualità nutrizionale, sia la qualità sensoriale, necessita di:

- informazione degli utenti sulla distribuzione nell'arco della giornata e della settimana delle singole pietanze, sulle strategie di selezione delle derrate alimentari, sui controlli della qualità dei prodotti, sulle tecniche di cottura e di trasformazione delle derrate alimentari;
- efficienza organizzativa relativamente a:
 - aspetti merceologici degli alimenti e tecnologie usate per la trasformazione e lavorazione;
 - verifica della coerenza tra menu e ricette, la resa gastronomica e la realizzabilità con la struttura operativa dedicata;
 - scelta delle ricette in relazione al modello di trasporto e distribuzione delle portate;
 - adeguatezza degli ambienti, delle tempistiche, del contesto organizzativo e relazionale in cui si consumano i pasti.

Gli obiettivi della ristorazione collettiva riguardano l'igiene degli alimenti, gli aspetti nutrizionali, le problematiche organizzativo/gestionali, la qualità certificata dei prodotti, la provenienza e l'origine del prodotto a dimostrazione del legame con il territorio.

Il servizio di ristorazione collettiva coinvolge diversi comparti economici, strettamente correlati tra loro: la produzione primaria, la trasformazione dei prodotti, la distribuzione, la preparazione e la somministrazione dei pasti nonché tutti quei settori coinvolti nella produzione di articoli e apparecchiature per la preparazione e la somministrazione dei pasti (piani cottura, forni, frigoriferi, stoviglie, tovaglie, pentole, congelatori, abbattitori ecc.). Ciascuno di tali comparti genera impatti ambientali.

Per proteggere, promuovere e tutelare la salute non è sufficiente occuparsi di servizi sanitari, ma occorre dar valore ed agire sui determinanti ambientali, socio-economici e culturali.

Tenendo conto delle indicazioni contenute nel Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, i CAM per i servizi di ristorazione collettiva affrontano anche gli aspetti etico-sociali.

Il servizio di fornitura dei pasti deve svolgersi secondo le migliori regole allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- proporre agli ospiti/utenti un'alimentazione gustosa, sana, genuina, di facile digeribilità e di elevata qualità e variabilità;
- fornire un apporto nutrizionale equilibrato e consoni alla tipologia di utenti;
- integrarsi con le terapie relative al quadro clinico degli ospiti;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per la particolare categoria di utenti.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel Disciplinare di Gara e nel presente Capitolato Speciale.

Tali standard sono da ritenersi minimi: essi vanno comunque attesi e rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti da ASP.

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il presente Capitolato tecnico disciplina il servizio ristorazione in tutte le attività gestite da ASP CITTÀ DI BOLOGNA, di seguito chiamata ASP: Centri Servizi per anziani (CS) con Case Residenza Anziani non Autosufficienti (CRA) articolate in nuclei, Centri Diurni (CD), Appartamenti Protetti, Centri di Accoglienza per Adulti o Giovani o altri servizi di cui ASP sia o diventerà gestore.

Il servizio di ristorazione ha per oggetto:

Attività di produzione pasti d'asporto e attività correlate, come di seguito delineate, e destinate a:

A. Servizi per anziani o gravi disabilità

- CS GIOVANNI XXIII IN VIALE ROMA N.21

CRA n. 2 nuclei

CASA DI RIPOSO n. 2 nuclei

COMUNITÀ ALLOGGIO n. 1 nucleo

GRUPPO APPARTAMENTO n. 1 nucleo

per un totale complessivo di n. **171 posti letto**

C.D n. **25 posti**

APPARTAMENTI PROTETTI 19 unità abitative per **25 posti letto** /potenziali utenti

- CS SALICETO IN VIA SALICETO N. 71

CRA n. 3 nuclei per un totale di n. **150 posti letto**

- CS ALBERTONI IN VIA ALBERTONI N.11

CRA n. 3 NUCLEI per un totale di n. **58 posti letto**

- CS LERCARO IN VIA BERTOCCHI N. 12

CRA n. 3 nuclei per un totale di n. **72 posti letto**

CD n. **20 posti**

APPARTAMENTI PROTETTI 36 unità abitative per **52 posti letto**/ potenziali utenti

- CS SAN NICOLÒ IN VIA PARADISO n.11 e n. 13/2

n.2 **CD** 25 posti

APPARTAMENTI PROTETTI 30 unità abitative per 36 posti letto/potenziali utenti

- CD SAVIOLI IN VIA SAVIOLI N. 3

CD n. **25 posti**

I numeri di cui sopra sono puramente indicativi e non impegnano assolutamente ASP, potendo essi variare in eccesso o difetto in relazione alla presenza degli ospiti o per qualsiasi altra ragione a discrezione dell'ASP (gite, permessi, ricoveri, progetti temporanei estivi, nuovi inserimenti diurni, apertura nuovi servizi, ecc.).

B. Area Coesione Sociale

Le strutture si possono trovare:

- Albergo San Vitale (Via San Vitale n 94)
- Hotel Marco Polo (Via Marco Polo n 89/A)
- Hotel Astor (Via Fioravanti n 42/2)
- Hotel Fiera (Via Stalingrado n 82)
- Hotel Caselle (Via Caselle n 113 – San Lazzaro)

C. ASP altri servizi

Si riserva la possibilità di estendere il servizio di ristorazione oggetto dell'appalto ad altri servizi che dovessero essere gestiti per brevi o lunghi periodi sia per anziani che adulti, giovani/bambini, al personale dipendente, a volontari impegnati nelle strutture, agli eventuali visitatori degli ospiti ed ad ogni altra persona autorizzata quando se ne ravvisasse la necessità ed opportunità.

Nello specifico, il servizio di ristorazione comprende tipologie di erogazioni ed attività diverse:

1. Servizio completo per gli anziani ospitati in CRA (Casa residenza anziani) e servizi residenziali non accreditati (casa di riposo e comunità alloggio): colazione, 2 idratazioni, pranzo e cena ed attività correlate
2. Servizi residenziali non accreditati (gruppo appartamento): colazione, pranzo e cena
3. Servizio per gli anziani che frequentano i CD all'interno e all'esterno dei CS: colazione, pranzo ed attività correlate
4. Servizio destinato ai giovani/adulti dei centri di accoglienza: colazione, pranzo e cena
5. Servizio per anziani in Appartamenti protetti: pranzo e cena
6. Nuovi servizi (con riserva di definizione, se e in quanto necessari)

1. Servizio completo per gli anziani ospitati in CRA o Casa di riposo

Il servizio completo per gli utenti che abitano in CRA o casa di riposo consiste nell'erogazione dei pasti e delle attività correlate, come sotto definite:

- **organizzazione** complessiva del servizio e del personale ad esso dedicato con un piano di lavoro specifico omnicomprensivo supportato da modulistica che renda evidenza della organizzazione, delle fasi operative (compreso l'orario di servizio in struttura), delle metodologie di controllo e gestione delle non conformità;
- **fornitura di pasti** multiporzione (colazione, pranzo, due idratazioni e cena): i pasti dovranno essere prodotti presso il centro di cottura esterno alle strutture dell'ASP in legume misto (combinazione dei vari sistemi caldo e refrigerato);
- **trasporto dei pasti** dal centro di produzione ai locali dedicati presso ciascun CS;
- **preparazione e ritiro dei carrelli termici e di quelli di servizio:** dai locali dedicati presso ciascun CS, i carrelli sono consegnati nei punti di ristoro all'interno dei nuclei, con successivo ritiro (modalità diversificate in base alla logistica ed alla organizzazione delle strutture).

I carrelli saranno:

- carrelli termici adibiti al trasporto pasti;
- carrelli di servizio contenenti il materiale utilizzato per la somministrazione delle colazioni e dei pasti, quali vassoi, stoviglie, posaterie, caraffe, piattini/ciotole e cucchiaini per frutta/dolce che dovranno essere debitamente protetti con materiale della ditta. Utensili e mestoli per lo sporzionamento dei pasti;
- carrelli di servizio contenenti tutti i materiali a perdere utili alla somministrazione dei

pasti, come tovagliette o tovaglie di carta, tovaglioli; bicchieri per l'idratazione/merenda; piattini, bicchieri, cucchiaini, tovaglioli e posate a perdere per le feste e di tutte le materie prime utili al servizio (bevande, olio, aceto, ecc.);

a richiesta, materiale idoneo anche per pazienti diversamente abili e/o mancini.

Nella fase di ritiro i carrelli conterranno tutto il materiale utilizzato.

- **pulizia e riordino** gastronom, stoviglie, posateria e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti, e colazioni, compresi i frigoriferi presenti in tutte le sale ristorante di ogni reparto;
 - **pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali** ed impianti utilizzati per l'effettuazione del servizio;
 - **produzione e distribuzione prima colazione ed idratazioni:** le colazioni e idratazioni saranno prodotte da distributori di reparto e saranno comprensive della fornitura di tutte le materie prime (di seguito elencate in art. 3);
 - gestione in tutti i reparti delle attrezzature, e relativi addolcitori, per la produzione delle bevande per la prima colazione e idratazione;
 - pulizia, caricamento e manutenzione, ed eventuale sostituzione, delle attrezzature stesse, comprensiva di disinfestazione ed aggiunta del sale per i connessi addolcitori;
 - fornitura di tutte le materie prime alimentari necessarie al corretto funzionamento di dette attrezzature e fornitura dei bicchieri di materiale monouso (idoneo per bevande calde e/o fredde) per il consumo delle idratazioni e/o lavaggio dei bicchieri utilizzati;
 - **somministrazione di pasti ad anziani allettati:** gestione e fornitura di attrezzature per il mantenimento delle temperature nella fase di distribuzione (attualmente calotte termiche);
 - **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle attrezzature fisse, mobili e stoviglie, di quanto già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le diverse ubicazioni di ASP, secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino);
 - **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di tutte quelle stoviglie ed attrezzature, fisse e mobili, che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;
2. **Servizio per gli anziani che frequentano i CD all'interno dei CS (in Giovanni XXIII, Lercaro):**
Il servizio comprende tutto quanto descritto al punto uno con esclusione delle idratazioni e della cena. Pasti generalmente confezionati in multiporzioni.
3. **Servizio per gli anziani che frequentano i CD esterni ai CS (Savioli e San Nicolò):**
- **fornitura del pranzo** in monoporzioni, prodotto come per i CD nei CS;
 - **fornitura colazioni** con distributori di bevande calde nel CD e fornitura di tutte le materie prime e prodotti per la colazione (di seguito elencate in art. 3);
 - **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle attrezzature fisse, mobili e stoviglie, di quanto già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le diverse ubicazioni di ASP, secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino) e con fornitura di tutto ciò che è indispensabile per garantirne il buon funzionamento;
 - **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di quelle stoviglie ed attrezzature, fisse e mobili, che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;
 - **supporto all'organizzazione** complessiva del servizio, anche se non previsto il personale

ad esso dedicato, affinché il personale di ASP operi correttamente nelle attività correlate a supporto della ditta aggiudicataria.

4. Servizio Area coesione sociale:

- **fornitura dei pasti** per pranzo e/o cena in multiporzione o in monoporzione, a seconda delle autorizzazioni in essere, e degli accessori (pane, condimenti monouso, materiali a perdere, posate, tovaglie o tovagliette di carta);
Nel caso di monoporzione, è obbligatorio specificare il nome del nucleo beneficiario sui sacchetti contenenti i pasti.
- Attivazione di strutture ricettive presenti nella **mappatura** fornita da ASP: potrebbe essere necessario attivare strutture ricettive nuove per garantire la copertura del servizio (previa comunicazione e accettazione dell'aggiudicatario).
- **flessibilità degli orari di prenotazione:**

l'ordine dei pasti dovrà essere fornito entro le ore 9 della mattina, seguendo il seguente schema:

il lunedì -> per il mercoledì

il martedì -> per il giovedì

il mercoledì -> per il venerdì

il giovedì -> per il sabato

il venerdì -> per domenica, lunedì e martedì

Il servizio prevedrà, considerando il carattere emergenziale, una flessibilità degli orari di prenotazione dei pasti sulle strutture presenti nella mappatura in capitolato art.1 (con servizio già attivo): sarà possibile apportare modifiche (aggiunte o disdette) ad ordini già inviati fino alle ore 9 del giorno prima.

In casi di particolare urgenza e gravità, sarà inoltre possibile inviare piccole modifiche di ordine fino alle ore 9 del giorno stesso.

- **Menù bambino:** Possibilità di aggiungere latte e snack, se grammature del pasto ridotte. La gestione pratica di questa opzione sarà concordata con il dietista di ASP durante la fase di implementazione del servizio, cercando di rispondere alle esigenze specifiche dei bambini e garantendo un processo di erogazione agevole e sicuro.
- **Possibilità di sostituzione del pane** con prodotti come crackers, pan bauletto o grissini.
- **Copia delle bolle dovrà essere inoltrata mensilmente ad ASP:** alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emetterà una fattura separata per ogni Servizio, con il dettaglio delle giornate alimentari/pasti erogati nel mese.

5. **Servizio per anziani in Appartamenti protetti:** fornitura del pasto d'asporto per pranzo e/o cena in contenitori termici/isotermici monopasto con consegna diretta all'utente. Ritiro del contenitore per il trasporto del pasto del giorno stesso o del pasto precedente.

6. **Nuovi Servizi:** si richiede la disponibilità ad ampliare il servizio di ristorazione a servizi di cui ASP potrebbe diventare il gestore accorpandoli ai servizi più affini già in essere: indicativamente simili a quanto richiesto ai punti 4 o 5.

PRODUZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Attualmente, circa il 65% degli ospiti anziani si alimenta con una dieta a consistenza normale compatibile con un'età media di 83 anni, il 12% si alimenta con un'alimentazione molto morbida o tritata, il 23% si alimenta con alimenti a consistenza cremosa.

Il servizio dovrà essere organizzato, ed i pasti prodotti e confezionati, tenendo conto di tutti gli accorgimenti al fine di distribuire, senza dispersione di risorse di personale e materie prime, il miglior pasto possibile per una popolazione di anziani non autosufficienti e delle altre tipologie di utenti sopra indicate.

In particolare, i pasti per bambini, giovani e adulti stranieri con tradizioni etico-religiose, molto diverse dalla popolazione anziana, dovranno essere rispettosi delle diverse necessità nutrizionali e di palatabilità. Si farà riferimento ai Larn per la categoria di popolazione corrispondente e le grammature saranno aumentate o diminuite in proporzione.

Il capitolato è incentrato in maniera prevalente alla definizione del servizio dedicato alla popolazione anziana, in quanto rappresenta il gruppo di utenti più fragile e percentualmente maggioritario. Tutto quanto indicato e richiesto per la popolazione anziana verrà rapportato ai gruppi di utenti delle diverse età e fasce di appartenenza.

I pasti dovranno essere prodotti in uno o massimo due centri cottura per la produzione di pasti d'asporto, muniti di idonea autorizzazione sanitaria che faccia riferimento a tale tipo di attività. Di detti centri, l'aggiudicatario deve avere la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto (si legga: *avere la titolarità in quanto proprietario o intestatario di un contratto di locazione, a garanzia cioè della disponibilità per tutta la durata contrattuale dell'affidamento*). Si precisa che per la gestione delle emergenze l'aggiudicatario dovrà comunque disporre di un secondo centro di cottura, funzionalmente autonomo rispetto a quello principale.

I centri di produzione pasti dovranno essere situati ad una distanza massima, dai diversi centri di distribuzione, di **60 Km**, percorribile comunque in non oltre 60 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche.

I centri di distribuzione dei pasti, che devono essere attivi alla data di stipula del contratto e di cui calcolare la distanza sono:

Centri distribuzione
Viale Roma, 21
Via Bertocchi, 12
Via Paradiso, 11
Via Albertoni, 11
Via Saliceto, 71
Via Savioli, 3

Centri distribuzione - Coesione Sociale
Albergo San Vitale (Via San Vitale n. 94)
Hotel Marco Polo (Via Marco Polo n. 89/A)
Hotel Astor (Via Fioravanti n. 42/2)
Hotel Fiera (Via Stalingrado n. 82)
Hotel Caselle (Via Caselle n. 113 - San Lazzaro)

In ogni caso, si ribadisce che la distanza dal centro di produzione pasti alle sedi indicate deve essere percorribile in non oltre 60 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche.

A tale obbligo si potrà derogare solo per cause di forza maggiore e comunque previa autorizzazione di ASP, secondo quanto previsto nel successivo art. 5.

Si richiede il rispetto dell'arco di tempo indicativo di 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. ASP monitorerà periodicamente i tempi descritti.

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 di ASP in qualsiasi situazione.

I pasti debbono sostare nei locali assegnati alla ditta aggiudicataria il tempo strettamente necessario al controllo e smistamento nei reparti e non debbono essere lasciati incustoditi per nessuna motivazione.

Non sono permesse consegne anticipate nelle strutture rispetto a quanto sopra indicato e richiesto.

Qualora la produzione avvenga in due centri, l'aggiudicatario dovrà individuare un unico referente responsabile sia dell'organizzazione che della produzione, affinché le tecniche di lavorazione e confezionamento impiegate siano le medesime e consentano di ricondurre i prodotti finali al menù giornaliero programmato.

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 all'art. 4.

Tra le ultime normative vigenti in materia, si ricorda, in particolare, la L. n.166 del 19/8/2016, cd. "normativa italiana antispreco", secondo cui è richiesto alla Aggiudicataria di favorire la donazione di cibo e valorizzare le eccedenze, rafforzando i percorsi di solidarietà, in coerenza con quanto richiesto anche dalla Regione Emilia Romagna, che incentiva le "buone pratiche" per gli imprenditori. ASP richiede l'evidenza documentale dell'attivazione di percorsi per l'utilizzo delle eccedenze di produzione della CUCE produttrice dei pasti per ASP per condividere percorsi innovativi con familiari, utenti e altri stakeholder.

ART. 2 – UTILIZZO DEI LOCALI E GESTIONE DELLE ATTREZZATURE

ASP, secondo le modalità sotto indicate e definite nello schema di contratto cederà, con tutte le responsabilità ad esso connesse:

- in ogni CS i locali attualmente utilizzati per la preparazione dei carrelli termici ed il locale esistente per il lavaggio delle stoviglie, completo di tutte le attrezzature attualmente utilizzate per la distribuzione e somministrazione dei pasti, oltre ad un locale magazzino;
- i locali ad uso spogliatoio per il personale o, in sostituzione, la possibilità di utilizzare quelli a disposizione del personale di ASP.

Nei locali concessi la ditta appaltatrice potrà svolgere solamente quanto previsto per il servizio di ristorazione come previsto dal presente appalto di servizi.

Nell'eventualità di dover svolgere attività diverse, sempre inerenti al servizio, la ditta aggiudicataria potrà effettuare piccole lavorazioni finali al prodotto da consegnare (ad esempio: lavare la frutta, porzionare alcuni prodotti, frullare, tritare, etc.), purché si accoli ogni onere, nessuno escluso, di adeguamento dei locali e delle attrezzature, nonché provveda ad eseguire tutto nel rispetto delle normative igienico - sanitarie e delle autorizzazioni allo scopo richieste a proprio nome.

La Ditta appaltatrice ha la responsabilità della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i momenti in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, danneggiamenti e/o smarrimenti resta a carico del Gestore.

La Ditta appaltatrice ha la responsabilità anche dei danni provocati alle attrezzature fisse e mobili date in uso, riconducibili all'errato utilizzo delle stesse o ad errate operazioni di lavaggio/manutenzione.

La Ditta appaltatrice sarà ritenuta responsabile di eventuali sprechi di acqua e corrente elettrica, qualora venisse riscontrato un uso incontrollato ed immotivato di queste risorse.

A tal fine la ditta è tenuta a formare ed informare completamente ed in modo documentato tutto il personale sull'uso corretto di attrezzature e beni, evitando eccessi di consumi non strettamente utili al servizio.

In ragione delle nuove normative in tema di impatto ambientale e risparmio energetico, nonché delle risorse idriche la Ditta appaltatrice sarà tenuta ad adottare le strumentazioni necessarie ai fini di tale contenimento, in particolare avendo cura di installare conta litri e conta calorie di pronta verifica anche da parte di ASP.

Annualmente, in contraddittorio, verrà definito l'elenco di stoviglie, materiali e/o attrezzature che dovrà essere riacquistato dalla Ditta appaltatrice, secondo gli oneri definiti dal capitolato, se si dovesse riscontrare che questi non sono regolarmente reintegrati .

La Ditta appaltatrice dovrà dare sempre libero accesso al personale dell'ASP, o di altre imprese autorizzate, presso i locali avuti in consegna, ogni qualvolta sia necessario, per lavori od emergenze, per un'ottimale organizzazione delle attività.

ASP si riserva, nel corso dell'appalto e delle eventuali proroghe, di effettuare lavori di ristrutturazione e/o adeguamento delle strutture interessate dall'appalto; in tal caso potranno essere consegnati alla Ditta appaltatrice altri locali diversi idonei all'uso, in sostituzione di quelli consegnati, senza che per questo la Ditta possa avanzare pretesa alcuna per i maggiori oneri sostenuti nell'esecuzione del servizio.

In caso di interventi di manutenzione straordinaria da parte di ASP o a causa di eccezionali situazioni di emergenza, le stoviglie normalmente in uso potranno essere sostituite con materiale a perdere rigido e robusto, di idonea qualità per persone con difficoltà di movimentazione e preferibilmente ecocompatibili e in cartone (adatti alle temperature di servizio delle bevande calde).

Tutto sarà a completo carico della Ditta che comunque verrà a svolgere un minor servizio di lavaggio stoviglie.

ART. 3 – SPECIFICHE DEL SERVIZIO.

• Quantità del Servizio

Il **fabbisogno annuo dell'appalto** contempla in media e presuntivamente quanto indicato in tabella:

Numero servizio (secondo art. 1)	Giornate alimentari suddivise per tipologia di servizio	Numero giornate alimentari annuali	Composizione della giornata alimentare per tipo di servizio	Sedi ASP (secondo art. 1)
1	Giornate alimentari complete (sette giorni settimanali, domenica e festività comprese, per 12 mesi l'anno, articolato in colazione, pranzo, due idratazioni e cena)	160.000	Colazioni 160.000 Idratazioni 320.000 Pranzo 160.000 Cene 160.000	CS con CRA: Giovanni XXIII, Saliceto, Lercaro, Albertoni
2	Giornate alimentari per CD presso CS	13.000	Colazioni 13.000 Pranzo 13.000	CD Aquilone, Lercaro
3	Giornate alimentari per CD esterni ai CS	12.000	Colazioni 12.000 Pranzo 12.000	CD Savioli, San Nicolo
4	Giornate alimentari per servizi diversi	6.000	Pranzo 3.000 Cene 3.000	Coesione Sociale
5	PASTI per residenti in appartamenti protetti e familiari	6.000	Pranzi 5.000 Cene 1.000	Giovanni XXIII, Lercaro, San Nicolò e tutti i CS

Il **numero delle giornate alimentari è puramente indicativo** e non impegna ASP, potendo esso variare in eccesso o in difetto, in relazione alla presenza degli ospiti o per qualsiasi altra causa, a completa discrezione di ASP stesso, come già indicato al precedente art. 1.

Il servizio deve essere fornito, in base agli ordini effettuati da ogni nucleo, CD o altro servizio, con cadenza giornaliera, riferito ai due giorni feriali successivi.

I pranzi e le cene saranno **ordinati quotidianamente**, in riferimento al secondo giorno feriale successivo; nella giornata di venerdì verranno effettuati gli ordini per la domenica, il lunedì ed il martedì.

In modo schematico si può riassumere, entro le ore 9 della mattina:

Il lunedì -> per il mercoledì

Il martedì -> per il giovedì

Il mercoledì -> per il venerdì

Il giovedì -> per il sabato

Il venerdì -> per la domenica, lunedì e martedì.

Le ordinazioni saranno predisposte dalle Responsabili delle Attività Assistenziali, attraverso un modulo di prenotazione personalizzato per ogni ospite e trasmesse, secondo gli accordi, tra struttura e aggiudicatario.

Eventuali variazioni potranno essere comunicate tramite mail entro le ore 9 della mattina. Anche le diete saranno indicate nella prenotazione.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare puntualmente le prenotazioni richieste.

Le strutture conserveranno una copia del suddetto modulo per eventuali rilievi/differmità da quanto richiesto.

Eventuali osservazioni/lamentevoli mosse dagli utenti saranno segnalate all'aggiudicatario, che dovrà rispondere nel merito ad ASP, in maniera tempestiva, tramite mail al dietista.

- Il numero di pranzi e cene può variare a seconda della tipologia dell'Utenza.
- Nel numero di pranzi e cene sono comprese le diete personalizzate
- Il servizio deve essere fornito per sette giorni alla settimana, festività comprese, per dodici mesi l'anno, per le Strutture Residenziali.
- Per i Centri Diurni i giorni di apertura sono dal lunedì al sabato, esclusi i festivi.
- ASP si riserva la possibilità di ordinare il pranzo anche per eventuali familiari presenti al momento del pasto.

Le bolle di trasporto e consegna dovranno essere **prodotte su un'unica pagina per ogni CS** per ogni pranzo e cena, con righe descrittive diverse per ogni reparto/nucleo/CD riportante il numero dei pasti consegnati. Non sono permessi, quindi, sistemi di registrazione di bolle o altra documentazione che, in termini di consumo di carta, abbiano un alto impatto ambientale.

La fatturazione delle colazioni e/o idratazioni corrisponderà al numero dei pranzi e/o delle cene ordinate, salvo indicazioni particolari e saltuarie da parte delle Responsabili Attività Assistenziali di ogni singolo nucleo o CD.

Le materie prime per le colazioni ed idratazioni saranno invece concordate periodicamente con l'esperto dietista o con figure professionali incaricate da ASP per ogni singolo CS e nucleo.

● **Qualità del Servizio**

La Ditta aggiudicataria deve predisporre i pasti, secondo gli orari ed i tempi stabiliti, garantendo:

- ❖ Il mantenimento delle temperature di sicurezza, in conformità ai **piani di controllo giornalieri**, da predisporre presso ciascuna delle strutture di ASP: le temperature, secondo quanto previsto per legge, devono essere mantenute con variazioni massime di non più o meno di 2C°:
 - ✓ Alimenti trasportati caldi: +65C°;
 - ✓ Alimenti mantenuti refrigerati, con esclusione di frutta: + 4/6C°
- ❖ L'appetibilità dei pasti, secondo il gradimento del diverso tipo di utenza, ed una presentazione piacevole conseguente ad un corretto confezionamento e metodologia di trasporto adeguato: il pasto è uno dei momenti più attesi dall'anziano, quindi occorre fare molta attenzione alle modalità di confezionamento e trasporto perché il prodotto finale sia veramente invitante ed armonico perfino nella presentazione e nei colori, per tenere vigili le residue capacità cognitive anche degli anziani più deboli e porre soddisfazione alle aspettative spesso inesprese dei clienti anziani.
- ❖ Per esigenze di tipo medico e/o igienico-sanitario la ditta dovrà fornire senza alcun onere aggiuntivo, su specifica richiesta di ASP, alcuni pasti in **vassoi termici o contenitori termici personalizzati o in porzioni monouso**, per eventuali anziani sia allettati, sia con problemi dietetici particolari.
- ❖ Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione (sia dei cibi "caldi" che "freddi") dovranno essere conformi ai requisiti richiesti dalle normative vigenti e prevedere una caduta termica che non infici quanto già specificato. Si dovrà fare uso quindi di contenitori (box termici di ultima generazione, possibilmente forniti di resistenze estraibili) idonei al mantenimento dei valori di temperatura, dotati di coperchio a tenuta termica, munito di guarnizioni o incastri, all'interno dei quali saranno

allocati contenitori gastronorm di acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, e/o monoporzioni termosigillate per diete. Tutti i contenitori termici e, esclusivamente per le preparazioni “fredde”, isothermici, dovranno essere opportunamente identificati con la sigla del nucleo. La frutta dovrà essere lavata e consegnata a temperatura ambiente in contenitori idonei suddivisa per nucleo con l’indicazione dello stesso.

Le gastronorm di acciaio inox dovranno avere sempre altezze adeguate alla preparazione contenuta, per evitare fenomeni di impaccamento, fuoriuscita, rottura e altro. L’impiego di altre tipologie di contenitori e per ogni altro materiale deve essere preventivamente autorizzato dal dietista. Si preavvisa che indicativamente sono ritenuti ugualmente idonei i contenitori di polycarbonato con coperchio sigillante per preparazioni contenenti liquidi o composti cremosi. Solo le monoporzioni sigillate saranno certamente autorizzate se in materiale compatibile con i prodotti alimentari, auspicando ricerca nel settore di prodotti sempre a minor impatto ambientale sia per la produzione che per il riciclo.

In tutti i casi, i prodotti e le preparazioni devono essere contenuti in recipienti di materiale idoneo, e conformi alle normative vigenti in materia (Reg CE n.1935/2004 “Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”).

Inoltre, i pasti durante il trasporto devono essere sempre e necessariamente accompagnati dal menù del giorno.

❖ Gli **orari** della consumazione dei pasti nei nuclei è:

colazione	ore 8
idratazione	ore 10,30
pranzo	ore 12
idratazione	ore 15,30
cena	ore 18

Questa scansione temporale è finalizzata ad un’organizzazione nella distribuzione compatibile con le attività di ogni nucleo assistenziale.

Il servizio di ristorazione potrà essere erogato anche a persone diverse dagli utenti finali dei servizi di ASP, come indicato all’art. 1 punto c). L’erogazione di detti pasti dovrà avvenire nei medesimi orari sopra indicati, se richiesti nell’ambito di CS già serviti.

Gli orari potranno subire variazioni e/o nuove formulazioni, a discrezione di ASP per esigenze organizzative, previa comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria. Inoltre, potranno essere richieste deroghe agli orari indicati per singoli nuclei, che ospitano gravi disabilità, specializzati in demenza o servizi rivolti a giovani/adulti da verificare a seconda delle necessità.

La ditta appaltatrice è tenuta, pena l’applicazione delle sanzioni previste dallo schema di contratto, al **massimo rispetto degli orari concordati**, in quanto i **ritardi** determinano gravi disservizi all’erogazione delle attività assistenziali. Anche l’arrivo dei pasti in **tempi troppo anticipati** rispetto all’effettivo consumo, non permette il rispetto della sicurezza igienica e delle caratteristiche organolettiche del pasto stesso.

Il servizio di ristorazione ricade in tutte le sue fasi sempre sotto la diretta responsabilità della ditta appaltatrice. Operativamente il personale deve custodire, sorvegliare e sovraintendere ad ogni operazione del servizio. In ragione di ciò, è **fatto assoluto divieto**, all’abbandono di pasti, materie prime ed attrezzature funzionanti, rispondendo in tal modo alle prescrizioni normative igieniche e di sicurezza.

Il ritiro dei carrelli termici dai reparti avverrà secondo una programmazione definita per ogni CS, compatibilmente con i tempi necessari alla corretta consumazione, indicativamente dopo 45 minuti dall'inizio del pasto (vedi "orari della consumazione dei pasti nei nuclei").
In stretta relazione a ciò e in diretta conseguenza, avverrà il ritiro delle stoviglie sporche.

La giornata alimentare di servizio completo sarà così composta:

COLAZIONE:

- bevanda
- alimento per colazione

PRANZO:

- Primo
- Secondo
- Contorno
- Frutta
- Pane
- Bevanda

IDRATAZIONE della mattina:

- bevanda o merenda in sostituzione a pari costo;
(a richiesta personalizzazione dell'idratazione in base alle necessità cliniche dell'utente)

IDRATAZIONE del pomeriggio:

- bevanda (calda o fredda)
- biscotti in quantità non inferiore a 20 grammi oppure in alternativa budino, snack, yogurt alla frutta cremoso, mousse di frutta.

CENA:

- Primo
- Secondo
- Contorno
- Frutta
- Pane

Dovranno essere sempre garantite almeno tutte le opzioni sotto elencate:

(La qualità e tipologia dei prodotti dovrà essere autorizzata preventivamente dal dietista o altro personale autorizzato da ASP)

Colazione:

- ❖ Dovranno essere fornite le seguenti bevande:
 - Latte zuccherato o non zuccherato (o bevande vegetali se richieste)
 - Caffè miscela d'orzo zuccherato o non zuccherato
 - Caffè latte
 - Bevanda al cioccolato
 - Tè zuccherato o non zuccherato
 - Succo di frutta zuccherato o non zuccherato
 - Yogurt naturale o Yogurt naturale magro
 - Yogurt con frutta cremoso senza pezzi
 - Yogurt a gusti vari: caffè, cereali, etc. etc.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, senza oneri aggiuntivi, lo zucchero e/o il miele ed il dolcificante ipocalorico monodose per le bevande non zuccherate, da concordare con il dietista di ASP.

- ❖ Dovranno essere forniti gli alimenti per la colazione di seguito elencati (concordati dopo specifici assaggi):
 - Biscotti facilmente solubili e di almeno tre tipologie diverse da alternare durante l'anno (salvo il mantenimento della stessa tipologia per richiesta specifica del singolo reparto);
 - Biscotti per diabetici o per altre tipologie di patologie (proteiche, senza glutine, etc);
 - Tortine monorazione, tipo plumcake o similari, dolci o salati, sostituibili anche con cereali di diverse tipologie (con crusca, con miele, con cioccolato, ecc.)
 - Pane bianco fresco (ben cotto, friabile, con crosta di basso spessore, anche a fette);
 - Pane integrale fresco;
 - Grissini (friabili, e con buona capacità di assorbire i liquidi);
 - Fette biscottate (anche integrali)
 - Cracker.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, se richiesta e senza oneri aggiuntivi, una marmellata/ miele/ cioccolata monoporzione ogni 4 colazioni ordinate da ogni singolo reparto.

Pranzo

- ❖ Dovranno essere forniti i seguenti **primi piatti**:
 - pasta del giorno
 - pasta (o riso) scondita con aggiunta di olio extravergine di oliva (su richiesta con burro) o pomodoro o ragù di carne
 - pastina all'uovo in brodo di carne
 - pastina in passato di verdura
 - semolino in acqua o brodo di carne o pomodoro
 - cremosa salata: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura
 - cremosa dolce: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta, tutto zuccherato

I primi potranno essere richiesti anche tritati/cremosi per soddisfare indicativamente il 35% dell'utenza (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza).

Primo del giorno per diete speciali: pastina e/o semolino in acqua, pasta di semola di piccolo formato, primi iposodici, paste grammate, crema di riso, paste integrali, paste senza glutine o aproteiche.

- ❖ Dovranno essere forniti i seguenti **secondi piatti**:
 - secondo del giorno
 - polpette al vapore
 - prosciutto crudo / cotto
 - omogeneizzato monoporzione a base di carne, prosciutto, pesce, formaggio
 - carne ai ferri
 - pollo lessato
 - svizzera al vapore

- formaggio: stracchino, ricotta, mozzarella e/o fresco tenero di vari tipi, anche mousse di formaggio alla frutta
- parmigiano
- pesce lessato
- tonno all'olio e tonno al naturale,
- piatti vegetariani, come alternative per alcune tipologie di diete anche grammate e/o iposodiche.

Il secondo del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche tritati/cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza.

(percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **piatti di contorno:**

- verdura del giorno
- altra verdura cotta tenera e lessata
- lattuga o altra insalata tenera a richiesta
- pomodori in insalata
- zucchine al vapore
- carote lessate a rondelle
- purè di patate
- purè di verdura

Il contorno del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 25% dell'utenza.

(percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere fornite le seguenti **frutta/dessert:**

- frutto fresco maturo di stagione
- frutta cotta (vari tipi da alternare, mele, pere, prugne, etc.)
- banana e/o mela
- purea di frutta monodose di un frutto o di abbinamento di frutti
- omogeneizzato di frutta
- yogurt/budino

❖ Tutte le domeniche ed i giorni festivi dovrà essere fornito un dolce a pranzo;
Per i CD il dolce verrà fornito il sabato.

❖ Dovrà essere fornito **pane:**

- pane bianco/pane integrale oppure, in sostituzione, grissini/ fette biscottate/crackers anche integrali;
- patate al vapore per chi mangia a consistenza modificata (se necessario, su richiesta del dietista di ASP).

❖ Le **bevande** fornite dovranno essere:

- bottiglia da mezzo litro di acqua minerale gassata a perdere
- bottiglia da mezzo litro di acqua minerale naturale a perdere
- vino bianco in confezione a perdere
- vino rosso in confezione a perdere

ASP si impegna a richiedere al massimo un quarto di litro di vino ogni cinque pasti ordinati.
ASP potrà richiedere nel periodo estivo (da giugno a settembre) un quantitativo di acqua aggiuntiva, che non potrà superare il 20% del consumo medio giornaliero per reparto.

Idratazione del mattino

La Bevanda calda o fredda, fornita insieme ai bicchieri monouso (di materiale idoneo all'utenza e alle temperature delle bevande calde, di materiale riciclabile e riutilizzabile), dovrà essere:

- Caffè miscela d'orzo zuccherato o non zuccherato
- Bevanda al cioccolato
- Tè zuccherato o non zuccherato
- Latte zuccherato o non zuccherato
- Camomilla e/o infusi
- Succo di frutta con o senza zucchero

Nel periodo caldo alcune bevande (sciropo, succo di frutta, bibite e tè) potranno essere fornite fresche.

In alcuni nuclei potrebbero essere richieste, in luogo delle idratazioni, merende di pari valore economico.

Idratazione del pomeriggio

- La Bevanda calda o fredda, come per "idratazione del mattino".
- biscotti in quantità non inferiore a 20 grammi oppure in alternativa budino, snack, yogurt alla frutta cremoso, mousse di frutta.

Cena

- ❖ Dovranno essere forniti i seguenti **primi piatti**:
 - primo del giorno in brodo (es: pastina in passato/crema di verdura, passatelli, zuppa imperiale, etc.)
 - pastina all'uovo in brodo di carne
 - passato di verdura (con pastina)
 - pasta o riso in bianco con aggiunta di olio extravergine di oliva o burro o pomodoro o ragù di carne
 - caffè miscela d'orzo con latte e biscotti secchi friabili
 - semolino in acqua, brodo o pomodoro
 - cremosa salata: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura
 - cremosa dolce: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta tutto zuccherato;

I primi potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

Primo del giorno per diete: pastina e/o semolino in acqua, primi iposodici, paste grammate, crema di riso, paste integrali, paste senza glutine o aproteiche.

- ❖ Dovranno essere forniti i seguenti **secondi piatti**:
 - secondo del giorno (diverso da quello del pranzo, con ingredienti di origine proteica differente)
 - polpette al vapore

- prosciutto crudo / cotto
- omogeneizzato monoporzione a base di carne, prosciutto, pesce, formaggio
- carne ai ferri
- pollo lessato
- svizzera
- formaggio: stracchino, ricotta, mozzarella e/o fresco tenero di vari tipi, anche mousse di formaggio alla frutta
- parmigiano
- pesce lessato
- tonno all'olio e tonno al naturale,
- piatti vegetariani, come alternative per alcune tipologie di diete anche grammate e/o iposodiche.

Il secondo del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche tritati e/o cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza. (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere forniti i seguenti **piatti di contorno:**

- verdura del giorno (generalmente cotta)
- altra verdura cotta tenera e lessata (verdura extra)
- zucchine al vapore
- carote al vapore
- lattuga o altra insalata tenera a richiesta
- pomodori in insalata
- patate lessate
- purè di patate
- purè di verdura

Il contorno del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 25% dell'utenza. (percentuale a titolo puramente indicativo, che potrebbe subire variazioni, senza variazioni di prezzo, qualora cambiassero le caratteristiche dell'utenza.)

❖ Dovranno essere fornite le seguenti **frutta/dessert:**

- frutto fresco maturo di stagione
- frutta cotta (vari tipi da alternare, mele, pere, prugne, etc.)
- banana e/o mela
- purea di frutta monodose di un frutto o di abbinamento di frutti
- omogeneizzato di frutta
- yogurt/budino

❖ Dovrà essere fornito **pane:**

- pane bianco/pane integrale
- in alternativa grissini/fette biscottate/crackers anche integrali;
- patate al vapore/purè di patate per chi mangia a consistenza modificata (se necessario, su richiesta del dietista di ASP).

La ditta aggiudicataria 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 su richiesta, formaggio grattugiato (solo parmigiano reggiano in multi porzione rispettando una

grammatura da gr. 8 a 10 per pasto), sale in confezione usa e getta da gr. 250, pepe o altre spezie, tutto in quantità sufficienti per condire ogni tipo di confezione che, secondo il gradimento degli utenti, possa richiederne l'aggiunta. Tra le spezie di cui è possibile fare richiesta vi possono essere anche le spezie richieste per alimentazioni etico-religiose, diverse dalla classica tradizione regionale.

• **MENÙ**

Il menù dovrà essere sempre concordato in tutte le sue parti con il dietista o altra figura professionale delegata da ASP.

La ditta aggiudicataria compilerà **un ricettario** con tutte le ricette di tutte le preparazioni in produzione, a consistenza normale, tritata e cremosa. Il ricettario aggiornato sarà inviato con modalità informatica due volte all'anno, prima di ogni cambio di menù stagionale.

Indicativamente nel menù dovranno essere previste per la maggior parte ricette gastronomiche riconducibili alle tradizioni italiane:

- nel pranzo della domenica, la pasta del giorno dovrà essere a base di una pasta ripiena elaborata (tortellini, tortelloni, ravioli, lasagne, gnocchi, etc.), sarà preparato un dolce, anche a consistenza cremosa, al cucchiaino per chi ha difficoltà di deglutizione. Per chi non può consumare il dolce, sarà servita la frutta, che dovrà essere fresca di stagione e varia;
- potrà essere presente la polenta, indicativamente 1 volta ogni quindici giorni nel periodo invernale;
- dovrà essere presente il pesce almeno 1 o 2 volte la settimana, senza lisce, tipo filetti di platessa o altri tipi preventivamente concordati;
- dovranno essere presenti le uova (frittata od altro), solo una volta la settimana, ma dovranno essere presenti nel menù altre preparazioni quali soufflè, torte salate, timballi di verdura, che le possano contenere;
- a cena dovranno alternarsi preparazioni calde e fredde: è vietato proporre esclusivamente formaggi e salumi;
- anche la preparazione cremosa salata o dolce dovrà essere preparata con prodotti e secondo procedimenti concordati con il dietista di ASP, in funzione delle esigenze dietetiche degli ospiti affetti da disfagia. Il preparato deve risultare ben omogeneo, senza grumi e senza separazione tra soluzione e soluto, appetibile e vario negli ingredienti;
- gli ingredienti dei piatti cremosi – tradizionali dovranno corrispondere agli ingredienti del piatto a consistenza normale, con la sola aggiunta di farina (secondo le tipologie presenti in ricetta) o fiocchi di patate nel massimo di percentuale del 5%.

Ingredienti addensanti potranno essere aggiunti solo dopo accordi con il dietista di ASP, dichiarati nell'apposito ricettario, in quantità massime del 5-10%, al fine di non compromettere l'utilizzo, divenendo piatto in contrasto con la dieta alla quale dovrebbe essere associato.

• **DIETE**

Qualora la Direzione di ASP, avvalendosi delle figure professionali sanitarie competenti, ne riscontrasse la necessità, la ditta aggiudicataria dovrà fornire pasti formulati sulla base di **diete speciali**, senza alcun costo aggiuntivo, essendo le stesse considerate sostitutive del normale pasto.

Tali diete si intendono, a titolo esemplificativo, riferite a esigenze nutrizionali/religiose/etiche, sanitarie (dieta ipocalorica, ipolipidica, ipoglicidica, ipoproteica, aproteica, senza glutine, senza lattosio, senza uovo, senza pomodoro, o per altre intolleranze alimentari, ipercalorica, iperproteica, senza carni di maiale o di manzo etc.), con utilizzo di prodotti naturali o dietetici od integratori, omogeneizzati di carne, verdura e frutta. Tali diete saranno richieste secondo

tabelle dietetiche standard o previa compilazione personalizzata da parte del dietista o anche secondo prescrizione medica.

La fornitura dei pasti dietetici potrà anche essere richiesta in piatto monoporzione, sempre in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature fino al momento del consumo, previste dalla normativa vigente. Detti pasti dovranno garantire la maggiore alternanza possibile.

In caso di richieste dietetiche nominali, la Ditta Appaltatrice dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite da ASP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni sono specificate analiticamente agli artt. 45 e 46. A tale fine gli addetti al servizio della Ditta Aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento.

In considerazione del fatto che ASP adotta i P.A.I. (Piani d'assistenza Individualizzati) e i Progetti di attività di animazione, potranno essere richiesti, per ciascun anziano, pasti rispondenti a esigenze individuali, o anche eventuali cestini per gite o uscite frequenti.

Le diete personalizzate potranno essere richieste anche con il normale ordine dei pasti avendo ASP attualmente un programma informatico che gestisce complessivamente l'alimentazione per ogni utente, attribuendo al singolo ospite la dieta ed il menù giornaliero corrispondente.

Agli ospiti che necessitino, secondo la valutazione dell'equipe socio-sanitaria, di **integrazione alimentare**, dovranno essere fornite senza aggravio di costo, a colazione e/o pranzo, e/o idratazioni, e/o cena (nella percentuale massima del 12% di quanto ordinato), alimenti aggiuntivi, quali puree di frutta di tipo vario, mousse di formaggio, miele e/o cioccolato monodose, gelato, budini e yogurt, o altro prodotto confezionato corrispondente, facilmente reperibile sul mercato (per eventuale integrazione proteica).

La ditta dovrà fornire, in ogni struttura di ASP, senza aggravio di costo, presso la dispensa gestita dal proprio personale, una **riserva di materie prime** tipo: formaggi teneri, prosciutto crudo o cotto, carne in scatola, tonno, purea di frutta, frutta sciroppata, omogeneizzati di carne, verdura in scatola tipo fagiolini, etc.

Questi alimenti dovranno essere distribuiti agli anziani per esigenze straordinarie del reparto (ad esempio quale pasto sostitutivo ad anziani usciti per visite mediche improvvise, etc.), per calamità o in caso di disservizio causato dalla ditta, al fine di limitare le relative problematiche, anche se non a titolo di risarcimento del danno. In caso di calamità, che comporti indicativamente due giornate di isolamento del Centro Servizi, la ditta dovrà fornire riserve di acqua e alimenti tali da soddisfare le esigenze minime alimentari dei residenti in riferimento ad un menù elementare di base.

ASP si riserva di sperimentare:

- l'adozione di Finger food destinato a pazienti con deterioramento cognitivo esposti ad un elevato rischio di malnutrizione per riduzione dell'apporto alimentare (difficoltà nell'alimentarsi e ad utilizzare le posate, incapacità a relazionarsi con il cibo, disfagia), alterazione del ritmo alimentare diurno (tendenza ad assumere maggior parte delle calorie al mattino con cena molto scarsa), preferenze alimentari (predilezione per alimenti ricchi in carboidrati e zuccheri semplici con rifiuto nell'assunzione di alimenti ricchi di proteine e lipidi) e incremento del dispendio energetico (wandering, agitazione psicomotoria, aumento del metabolismo basale). In questi soggetti, diversi studi hanno dimostrato che l'utilizzo dei finger food consente di garantire il giusto apporto giornaliero di nutrienti, di mantenere il piacere di mangiare e permette un discreto livello di autonomia. Dal punto di vista pratico per la

preparazione dei finger food è necessario utilizzare ingredienti quali semola di grano duro, formaggio grattugiato, erbe aromatiche, spezie e oli essenziali per alimenti. È importante proporre menù stagionali e ricette del territorio per favorire nei pazienti il ricordo di alcuni sapori conosciuti. I finger food devono essere facili da maneggiare, non lasciare residui sulle dita, essere nutrienti e calorici, essere di piccole dimensioni (un solo boccone) e tenuti a temperatura ambiente.

- **Gestione della disfagia**

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire alimenti e bevande per colazioni/spuntini e pasti appropriati al paziente con disfagia di diversi livelli di gravità (secondo il documento di riferimento IDDSI - iniziativa internazionale per la standardizzazione della dieta in disfagia - www.issdi.org: cremoso, sciropposo, denso, molto denso, ecc.).

La Ditta Appaltatrice è tenuta a garantire che il menù per i pazienti disfagici contenga preparazioni alimentari con consistenza omogenea, prive di residui, nutrizionalmente bilanciate e adeguate al fabbisogno energetico, oltre a essere appetibili, variegata e sicure per gli utenti.

I pasti e le colazioni/idratazioni/merende potranno, in accordo con ASP, essere fornite dall'Appaltatore attraverso erogatori di bevande calde (di prodotti disidratati). I distributori dovranno essere gestiti dall'Appaltatore, il quale ne curerà la manutenzione e il regolare funzionamento.

Dovranno essere preparati per l'utente disfagico i pasti descritti ne "La giornata alimentare di servizio completo sarà così composta" e potranno essere preparati a partire da prodotti disidratati realizzati con ingredienti naturali, privi di OGM, conservanti o coloranti artificiali.

Si richiede che per tali utenti un menù il più possibile equivalente agli altri ospiti.

Le macchine erogatrici dei pasti cremosi dovranno avere almeno le seguenti caratteristiche:

- possibilità di erogazione mono-porzione e multi-porzione;
- miscelatori indipendenti per evitare miscugli tra i prodotti.

È consentita, in via temporanea ed eccezionale, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto grave in una o più delle attrezzature utilizzate per la produzione;
- interruzione prolungata della produzione per cause quali incidente, interruzione dell'energia elettrica, etc.
- grave avaria degli impianti di conservazione e stoccaggio dei prodotti.

Tali variazioni dovranno essere tempestivamente segnalate al dietista di ASP.

In ogni caso devono essere garantite preparazioni alimentari appropriate al paziente con problemi di disfagia e per i pazienti con intolleranze/allergie alimentari (celiachia, lattosio...) ed eventuali patologie (dieta ipoproteica/ iperproteica..).

- **Menù Festività**

Per le festività sotto elencate, si richiede la predisposizione di un menù speciale:

1 gennaio - Capodanno,

6 gennaio - Epifania

febbraio – Carnevale (giovedì e martedì grasso)

8 marzo - Festa della donna

19 marzo - S. Giuseppe

Pasqua

Lunedì dell'Angelo

25 aprile - Festa di Liberazione

1 maggio - Festa del lavoro
8 maggio - Festa della mamma
2 giugno - Festa della Repubblica
15 agosto - Ferragosto
2 ottobre - Festa dei nonni
4 ottobre - Festa del Patrono
1 novembre - Festa di tutti i Santi
11 novembre - S. Martino festa delle castagne/autunno
8 dicembre - Immacolata concezione
25 dicembre - S. Natale
26 dicembre - S. Stefano

- In dicembre, in occasione di un pranzo organizzato con i parenti degli utenti, uno per ciascun nucleo o centro diurno.
- Festeggiamenti per centenari, nozze d'oro, organizzati all'occorrenza presso ciascun nucleo o centro diurno.

In queste ricorrenze, la composizione del solo menù del pranzo dovrà essere così formulata:

primi: il piatto del giorno dovrà essere a base di pasta all'uovo, elaborata/ripiena (tagliatelle, gnocchi, tortellini, tortelloni, lasagne, cannelloni, etc.);

secondi e contorni: il piatto del giorno dovrà essere elaborato, modificato rispetto al menù settimanale.

In sostituzione della frutta, o in aggiunta alla stessa, dovrà essere servito un dolce o un gelato.

Se richiesto dalla struttura, inserire un antipasto per rendere più piacevole e speciale il momento del pasto.

Per Natale e Pasqua, centenari e nozze d'oro, il menù dovrà prevedere a pranzo lo spumante, in aggiunta al dolce del giorno, che sarà indicativamente il panettone/pandoro/colomba e uova di cioccolato di formato vario secondo richieste del nucleo in rapporto alle possibilità di assunzione da parte degli ospiti, o torta di anniversario.

Inoltre, in un giorno e mese da definire si prevede di organizzare un pranzo oppure una cena con menù tipo buffet, finger food, etc, anche in giornate diverse a seconda delle esigenze dei singoli nuclei del CS interessato.

La ditta e il dietista concorderanno un menù, da definire a seconda degli utenti coinvolti e delle indicazioni di preferenza del Responsabile del Centro Servizi ed animatori, al fine di proporre un momento conviviale diverso dalla quotidiana proposta di ristorazione, per ricordare sapori, soddisfare richieste particolari o sperimentare nuove modalità di approccio al cibo e di somministrazione, anche in luoghi del CS diversi dalla sala dei reparti.

● **MERENDE in occasione di FESTIVITÀ**

In occasione delle giornate dedicate ad attività di animazione, festeggiamenti, compleanni, ricorrenze particolari, dovrà essere inoltre fornita, in quantità soddisfacenti per tutti gli ospiti di ogni singola struttura interessata, una **ricca merenda dolce e/o salata** (grammature indicate nell'apposito paragrafo).

A titolo esplicativo si presenta l'elenco dei prodotti:

- ☐ *Merenda Dolce*: torta dei compleanni o a tema. Potrà essere sostituita in parte o in alcune occasioni completamente con: pasticcini e/o preparazione dolce monodose confezionata e/o gelato in coppetta o in confezione da kg in gusti vari;
- ☐ *Merenda salata*: Salatini, pizzette, preparazioni alternative morbide, tipo panettone

- salato, sandwich, finger food adeguati all'utenza;
☒ *Bevande* in aggiunta alla normale idratazione.

A titolo esplicativo si presenta il **calendario di tali attività:**

Mensilmente:

1 festa per il numero totale di ospiti di ogni CS e/o CD: Giovanni XXIII, Saliceto, Lercaro, Albertoni, Savioli, Nicolò. La festa potrà essere in un'unica giornata o diversamente a seconda dell'organizzazione dei diversi nuclei e/o CD.

Periodicamente sempre per il numero totale di ospiti di ogni CS e/o CD:

Fra dicembre/gennaio	1 festa Natalizia per struttura
A febbraio	1 festa di carnevale per struttura
Fra marzo/aprile	1 festa di primavera per struttura
Fra maggio/giugno/luglio/agosto	2 feste estive
Fra settembre/ottobre	1 festa d'autunno

All'occorrenza potranno essere organizzate festeggiamenti per centenari e nozze d'oro, per le quali si richiederà una ricca merenda, per gli ospiti del nucleo o del CD.

In caso di sospensione di un'attività mensile o a tema, con preavviso alla ditta, si potrà richiedere ed organizzare una festa a compensazione dell'evento mancato.

ART. 4 – CARATTERISTICHE GENERALI E REQUISITI IGIENICI DEI PASTI E DELLE DERRATE.

- **Caratteristiche e requisiti per derrate e pasti**

Tutte le derrate e i pasti consegnati devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari ed igienico-sanitarie in vigore al momento dell'utilizzo.

A titolo indicativo, ma non esaustivo:

- D.Lgs 193/07,
- Regolamento Europeo 852/2004,
- Regolamento Europeo 853/2004,
- Regolamento Europeo 854/2004,
- Regolamento Europeo 882/2004,
- Regolamento Europeo 178/2002,
- Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità,
- Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità,
- Regolamento UE 625/2017,
- Regolamento UE 2021/382.

Tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti e forniti per le colazioni e le idratazioni devono essere di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

È ammessa la variazione di quei prodotti che si siano rilevati di scarsa qualità o gradimento da parte di ASP che in tal caso ne può chiedere la sostituzione a parità di categoria merceologica. Nessun alimento anche se imballato, potrà essere conservato a diretto contatto con il pavimento.

L'aggiudicatario si impegna a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- etichettatura;
- parametri merceologici;
- residui di contaminanti.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente l'origine non transgenica degli alimenti.

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno avere una validità residua non inferiore all'80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza ed il confezionamento.

Esempio: scadenza 30 ottobre; confezionamento 3 ottobre.

$30 \text{ ottobre} - 3 \text{ ottobre} = 27 \text{ gg} \times 80\% = 21,6 \text{ gg} = 22 \text{ gg}$

Il prodotto può essere accettato fino all'8 ottobre (8 ottobre + 22gg= 30 ottobre)

Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, ASP chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche e di qualità.

Per tutta la durata dell'appalto, nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti indicati in gara e/o all'inizio del servizio, la Ditta Appaltatrice deve inviarne comunicazione scritta al dietista prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le schede tecniche del nuovo prodotto. Saranno a carico della Ditta Appaltatrice i costi ed eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile di ASP o di un suo delegato, saranno sottoposti i nuovi prodotti.

La Ditta Appaltatrice deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente.

Si precisa che deve essere garantito, anche per i propri fornitori o gli eventuali intermediari commerciali, il rispetto delle disposizioni normative europee, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato, utilizzati e forniti.

I prodotti provenienti dai produttori locali (nel raggio di 100km), almeno per il periodo in cui sono disponibili, sono da preferire al fine di ridurre la percorrenza delle lunghe distanze, quale impegno per la riduzione delle emissioni di gas provocate dal trasporto. Il ricorso ai produttori locali dovrà essere privilegiato laddove il menù presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina emiliana - romagnola (es. pasta ripiena, alcuni formaggi, alcuni tipi di frutta, ecc). In questo caso i produttori locali si intendono quelli rientranti nell'ambito territoriale delle province di Bologna e/o Ferrara e/o Ravenna e/o Forlì-Cesena e/o Modena.

ASP si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcuni generi alimentari. Le derrate alimentari presenti nei magazzini e frigoriferi dei diversi Centri Servizi saranno esclusivamente quelle definiti in sede di gara o prima dell'inizio del servizio.

● **Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari**

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa o desunti da attuali studi, con evidenza nella letteratura scientifica, secondo quanto verificato in contraddittorio con la Ditta.

Si ritiene, quindi, di indicare come schede di qualità dei prodotti e degli indici microbiologici da rispettare, quanto previsto dalle Normative UE in Campo Alimentare e dalla normativa vigente nazionale.

In contraddittorio con l'Appaltatrice saranno verificate tutte le schede tecniche presentate e potranno anche essere ritenuti utili come standard di riferimento quelli indicati nelle schede stesse che dovranno essere mantenute aggiornate.

In caso di controversie per prodotti particolari, una volta valutato congruo e soddisfacente il prodotto, gli standard di riferimento delle materie prime e prodotti in uso saranno quelli indicati nelle schede tecniche presentate dalla ditta aggiudicataria DOPO aggiudicazione e relativa accettazione da parte di ASP.

I pasti dovranno essere confezionati a regola d'arte, secondo ricette concordate e consegnate al dietista prima dell'utilizzo delle stesse, con derrate di prima qualità, fresche, congelate o surgelate, nel rispetto delle tabelle e pesi indicati dettagliatamente negli allegati e delle caratteristiche dei generi alimentari utilizzati nella preparazione.

La produzione avverrà nel rispetto del legame caldo o refrigerato secondo la tipologia di prodotto lavorato; è cioè permessa la produzione anticipata di alcune materie prime utilizzando l'abbattimento delle temperature, secondo quanto è previsto dalla normativa vigente e dalle autorizzazioni specifiche del centro di produzione pasti.

Come già descritto, la preparazione di ogni singolo piatto dovrà soddisfare le esigenze degli utenti sia per la tipologia di preparazione, cottura, sapidità, confezionamento, salvaguardando tutte le caratteristiche organolettiche che potranno rendere piacevole il pasto. Fondamentali il rispetto delle corrette modalità di confezionamento primario dei pasti per il trasporto, per permettere che il servizio finale ai tavoli degli utenti sia nel rispetto delle caratteristiche qualitative del piatto; si rimanda quindi in specifico al punto precedente: "qualità del servizio".

Gli ingredienti e le grammature saranno sottoposti a controlli con facoltà di disporre eventuali modifiche qualora sorgessero esigenze diverse.

Il menù, sia estivo che invernale, dovrà essere redatto tenendo conto delle abitudini e delle esigenze alimentari locali riferite all'utenza a cui è riferito il servizio (anziani, stranieri, ecc.).

Ad ogni cambio di stagione sarà definito un nuovo menù, inserendo nuove preparazioni e/o ricette, ricercando nuovi prodotti utili al soddisfacimento delle esigenze nutrizionali, variando tipologia di pasta, ed altro ancora possa rendere appetibile il pasto.

Si richiede che la redazione **completa del menù, con tutte le ricette, i pesi a cotto o i volumi dei singoli piatti proposti**, che comunque non potranno essere inferiori a quelli indicati nel presente capitolato, dovrà essere inviata all'esperto dietista per autorizzazione ed archiviazione e sempre **tenuta aggiornata** secondo l'introduzione di nuove ricette (come già descritto art. 3 MENU').

In corso di contratto ASP si riserva il controllo qualitativo delle derrate con la frequenza e le modalità che riterrà opportuno, esprimendo il proprio giudizio in ordine alla bontà, qualità ed accettabilità delle stesse.

Nel caso di rifiuto da parte di ASP di merci fornite, il gestore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a sostituire le partite contestate.

In ogni caso, quando le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, ASP ne darà notizia al gestore, con

modulistica mensile, ed effettuerà sugli importi dovuti una detrazione pari al minor valore attribuito ai generi stessi, così come indicato in dettaglio nelle proprie procedure.

- **Produzione degli alimenti e delle bevande**

Deve essere garantito il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi applicabili alla ristorazione collettiva in ambito assistenziale, fissati con Decreto del Ministro dell'Ambiente del 10/03/2020 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Serie Generale n. 90 del 04/04/2020;

https://ambiente.regione.emilia-romagna.it/it/sviluppo-sostenibile/approfondimenti/normativa/sviluppo-sostenibile/green-public-procurement/nazionale/CAM/guri_dm_65_del_2020_ristorazione_002.pdf/@@download/file/guri_dm_65_del_2020_ristorazione_002.pdf

Il riferimento alle norme stesse deve quindi intendersi in relazione alle esigenze nutrizionali ed alimentari della prevalente popolazione anziana, come già diffusamente descritte nell'ambito del presente capitolato e che rimandano alle linee guida AUSL Bo: "Atto di indirizzo Gestione dell'alimentazione e della Nutrizione Artificiale nelle strutture protette per anziani AUSL di Bologna" del 31/8/2010 e al documento del Ministero della salute: "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale", linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011, e al documento "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale" Regione Emilia-Romagna (ISSN 2464 - 9252 N° 96 - 2017 PREVENZIONE NEI LUOGHI DI VITA E DI LAVORO).

Si fa riferimento in particolare, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, a quanto indicato nell'atto di AUSL Bologna del 2010 ai punti 1.3.1. *Criteri gastronomici*, e atto AUSL 2017 *La ristorazione nelle strutture residenziali dalla teoria alla pratica*.

Quanto indicato, mettendo al centro i singoli bisogni della persona, indicano un percorso di ricerca continua, al fine di trovare un equilibrio, per quanto critico, fra materie prime di buona qualità, perfettamente trasformabili senza parti cartilagine, ossa, spine, consumabili da una fascia di popolazione fragile con difficili capacità di masticazione e di movimento, che abbiano pezzature medie regolari, e di buona maturazione (in riferimento a prodotti ortofrutticoli), ma non facilmente deperibili preferibilmente non granulosi o con piccoli semi (si evidenziano le difficoltà dovute a patologie del primo cavo orale o dell'apparato digerente).

Le linee di indirizzo, infatti, recitano: "Combinare tutti questi fattori richiede una conoscenza approfondita dei rapporti tra dietetica, arte culinaria e delle più moderne tecnologie alimentari, per elaborare ricette che siano adeguate alle necessità psicofisiche dell'anziano. Sono richieste strategie organizzative per rendere evidente l'importanza del rapporto fra chi elabora il cibo e chi lo consuma, questo permetterà di individuare le esigenze anche del singolo ospite.

Per il raggiungimento di tale scopo è necessario un coinvolgimento di tutti gli attori, dal cuoco addetto alla preparazione del cibo in cucina o nel centro di produzione pasti, all'operatore che assiste l'anziano ma sempre in modo sinergico e diversificato nelle varie fasi attuative".

Al fine di chiarire il contesto normativo generale, da attuare in relazione alle sole specifiche attività attinenti a quanto richiesto in capitolato, si riporta estratto dalla normativa in materia di **produzione degli alimenti e delle bevande**:

1. Frutta, ortaggi, legumi, cereali devono provenire:

a) per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica ai sensi dell'articolo 57, comma 2 del d.lgs. n. 36/2023 e relativi regolamenti attuativi.

b) per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come

riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art 2 del D.M. 18 dicembre 2017.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti nel presente capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Le percentuali sopra indicate si riferiscono al peso complessivo calcolato in base alla sommatoria di tutte le tipologie di prodotti alimentari indicati e non alle singole categorie di prodotto.

2. Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

3. Carne, deve provenire:

a) bovina

a.1) per almeno il 50% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

a.2) un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione 8 priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

b) Carne suina

b.1) per almeno il 10% in peso biologica, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

c) avicola

c.1) per almeno il 20% in peso biologica. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

4. Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei),

a) I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della

Natura(<http://www.iucn.it/categorie.php> oppure <http://www.iucnredlist.org/search>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci d'acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea. Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

In ragione della verificata disponibilità limitata di tali prodotti nell'ambito della filiera corta e comunque di una filiera ecocompatibile, le percentuali indicate nei precedenti punti 3 e 4 devono intendersi come livello da raggiungere progressivamente entro il terzo anno di esecuzione del contratto.

5. Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

6. Latte, e yogurt: biologico.

7. Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.

8. Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

9. Succhi di frutta o nettari di frutta: "contiene naturalmente zuccheri". -

10. Acqua: nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (in melamina o in plastica

dura), da concordare con il dietista di ASP.

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

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

All'occorrenza e in casi specifici, ASP si riserva di chiedere la fornitura di altro materiale a perdere oltre a quello citato, dietro accordo tra le parti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Piano dei TRASPORTI

La Ditta aggiudicataria oltre ad accertare che il trasporto delle derrate sia effettuato con idonei mezzi di trasporto, che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e delle temperature di legge fino a destinazione, è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate, rimanendo l'unico responsabile di ogni caso di avaria. La ditta aggiudicataria dovrà trasportare i piatti cotti o freddi in contenitori di acciaio inox opportunamente sigillati; ogni altro materiale deve essere preventivamente autorizzato (come specificato art. 3 qualità del servizio).

Per quanto concerne le norme in materia di trasporto, si fa espresso riferimento alla normativa vigente per tutta la durata dell'appalto. In particolare i mezzi di trasporto dovranno essere in regola con le relative autorizzazioni per il transito in zone a traffico limitato e recare le scritte esterne utili all'identificazione.

L'aggiudicatario deve in ogni caso utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- a) Mezzi di trasporto su ferro
- b) Veicoli, almeno euro 4
- c) Veicoli elettrici
- d) Veicoli ibride

L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Dovranno inoltre essere mezzi adibiti esclusivamente al trasporto pasti, anche da parte di eventuale subappalto di questa specifica attività del servizio, ai sensi della Direttiva Europea 98/14 recepita con D.M del 4 agosto del 1998 del Ministero dei Trasporti e della navigazione.

Non è ammesso l'utilizzo di mezzi già interdetti alla circolazione da parte del Comune di Bologna, anzi risulterebbe auspicabile l'impiego di mezzi con minor impatto ambientale (metano, ibridi, ecc.).

Il piano per il trasporto e la consegna dei pasti dovrà essere consegnato ad ASP prima dell'inizio del servizio ed essere aggiornato in caso di modifiche.

Smaltimento rifiuti

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

ART. 5 – ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- Il rispetto di tutte le normative vigenti e relativi aggiornamenti, di cui dovrà produrre regolare copia da consegnare ad ASP, durante tutta la durata dell'appalto con particolare riferimento a:
 - D.P.R n°. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche;
 - Decreto Legislativo n. 193/2007 che abroga il D.L. N° 155 del 26 maggio 1997;
 - Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002;
 - Legge regionale Emilia Romagna 11/2003;
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;
 - Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;
 - Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004;
 - Delibera Giunta Regionale 1015/2008;
 - Delibera Giunta Regionale 1869/2008;
 - Regolamento Europeo 1169/2011 e successive modifiche: regolamento 1155/2013, regolamento 1363/2013, Direttiva della Commissione 78/2014;
- la direzione operativa del servizio di ristorazione oggetto dell'appalto;
- l'elaborazione del menù nel rispetto dei principi dietetico - nutrizionali, da concordare con ASP, il menù concordato non deve essere modificato in alcun suo elemento costitutivo in modo unilaterale dalla Ditta appaltatrice;
- piano del sistema organizzativo e relative procedure del servizio di distribuzione pasti, delle materie prime, delle attrezzature e stoviglie ed altro, da effettuarsi presso ogni singola struttura con adeguamento alle esigenze organizzative;
- rispetto delle norme igienico - sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti e chiara evidenza delle modalità di lavoro, secondo il piano di autocontrollo personalizzato per il servizio in atto;

- acquisto e gestione delle materie prime alimentari, che devono essere di prima qualità secondo la normativa vigente e dettagliate nell'art. 4;
- acquisto e responsabilità dell'uso di prodotti per le attività di pulizia e sanificazione con consegna delle schede tecniche come meglio specificato nell'allegato "Piano e Tabelle di sanificazione e di manutenzioni ordinarie straordinarie";
- acquisto di stoviglie, attrezzature fisse e mobili per tutte le attività correlate che si rendesse necessario come già specificato in art. 1 nelle varie tipologie di servizio;
- rispetto delle normative per lo stoccaggio dei materiali a perdere o di consumo, deve avvenire in proporzione all'utilizzo realmente necessario all'attività oggetto dell'appalto, con ordine, pulizia e nel rispetto delle normative vigenti per quanto concerne la sicurezza, la difesa dell'ambiente e della lotta agli animali nocivi. La ditta appaltatrice si impegna ad organizzare la consegna dei materiali di cui sopra presso le ubicazioni di ASP, esclusivamente nelle fasce orarie di presenza dei propri operatori.

Materiali in arrivo in altri orari saranno respinti al mittente;

- preparazione, cottura, confezionamento dei pasti, nel centro di cottura esterno gestito dalla ditta aggiudicataria, secondo quanto dichiarato in offerta;
- impegno, in caso di aggiudicazione, di mantenere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un centro di produzione pasti alternativo a quello di cui sopra, sempre adibito alla preparazione di pasti da asporto, posto in modo tale da rispettare i criteri di distanza chilometrica e temporale di cui all'art. 1 e in possesso di autorizzazione sanitaria; l'impiego di tale centro di produzione pasti potrà avvenire solo nelle occasioni in cui sia impossibile utilizzare, per cause di forza maggiore, il centro produzioni pasti principale e previa autorizzazione di ASP, a seguito di specifica richiesta debitamente motivata;
- trasporto dei pasti e di ogni altro prodotto dal centro di cottura esterno ai locali delle strutture dell'ASP, in cui sia prevista la preparazione dei carrelli termici o diversamente la consegna delle casse termiche con pasti monoporzione;
- preparazione dei carrelli termici e di quelli contenenti stoviglie e generi alimentari diversi che verranno consegnati in ogni singola sala pranzo di nuclei, pronti per la distribuzione dei pasti;
- ritiro dalla sala pranzo di ogni singolo nucleo, in orari stabiliti dall'ASP, al termine dei pasti (colazione, pranzo, merenda e cena), dei carrelli termici e di quelli contenenti tutto quanto utilizzato per la somministrazione ed il consumo del pasto;
- fornitura delle materie prime alimentari e gestione delle attrezzature presenti nelle strutture per la preparazione delle bevande per le colazioni e le merende;
- lavaggio stoviglie (vassoi, piatti, tazze, posate, bicchieri, gastronom, ecc.) e ogni altra attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti oggetto della fornitura;
- riassetto, pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e di tutte le attrezzature assegnate, anche nei singoli nuclei, ed utilizzati, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l'inoltro e la distribuzione dei pasti immediatamente dopo ogni servizio; la ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere con la frequenza che ha indicato nella relazione tecnica alla pulizia straordinaria e alla disinfezione dei locali, arredi e attrezzature, anche fisse, avute in consegna;
- disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati e delle attrezzature avute in gestione ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno 4 (quattro) volte l'anno, consegnando l'attestazione dell'avvenuto intervento al Dietista;
- gli interventi di sanificazione straordinaria nei casi eccezionali per i quali le buone norme di comportamento lo consiglino;
- riassetto, pulizia e disinfezione delle zone dei CS non assegnate ma eventualmente e accidentalmente imbrattate durante il servizio;
- i rifiuti (prodotti dalla ditta appaltatrice) dovranno essere trasportati al punto di raccolta di

riferimento esterno della Struttura, mentre i rifiuti speciali e i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento dovranno essere smaltiti a cura e spese della Ditta appaltatrice, in modo conforme alla normativa vigente, ai regolamenti comunali e ai regolamenti di ASP, con imprescindibile attenzione allo smaltimento differenziato di materiali organici, carta, cartone, plastica, vetro. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività oggetto dell'appalto negli scarichi fognari;

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso, intendendosi per 'manutenzione ordinaria' quella necessaria a mantenere le attrezzature in perfetto stato d'uso e per 'manutenzione straordinaria' quella di acquisto ed installazione di nuovi pezzi originali per sostituire quelli usurati o rotti;
- manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato gratuito;
- dotazione e lavaggio del vestiario del proprio personale compresi camici e cuffie;
- fornitura di idonea attrezzatura (calotte termiche, contenitori termici, vassoi personalizzati ecc.), necessaria alla corretta ed adeguata conservazione e distribuzione dei pasti per ospiti allettati e diete, di cui al precedente Art. 3, se questi non possono essere distribuiti nel rispetto delle norme igienico - sanitarie con i carrelli termici messi a disposizione dall'ASP;
- il prelievo giornaliero di una porzione di ogni primo e secondo piatto finito, per facilitare indagini in caso di eventuali tossinfezioni; il prelievo è previsto per tutti i piatti, indipendentemente dalla consistenza (intera, tritata e frullata) nel centro di produzione, in cella frigorifera a -18°C, in sacchetti sterili o in monodose, per la durata di 72 ore; su ogni confezione dovrà essere indicata data e ora del prelievo; i campionamenti devono essere registrati su apposito registro per garantire la rintracciabilità degli stessi. L'esclusione del prelievo di alcuni piatti potrà essere esclusivamente deciso con accordi formali fra Appaltatore ed ASP;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione.

In caso di necessità, ASP potrà demandare alla Ditta Aggiudicatrice l'eventuale gestione dei punti ristoro presenti all'interno delle strutture dell'Azienda, previa formalizzazione dell'accordo tra le parti.

ART. 6 – ONERI A CARICO DI ASP

ASP mantiene a proprio carico gli oneri di gestione relativi alle seguenti utenze e fasi del processo:

- fornitura di acqua, energia elettrica con esclusione di eventuali quantitativi evidenziati come sprechi dopo i dovuti controlli e misurazioni;
- manutenzione straordinaria dei locali messi a disposizione della Ditta appaltatrice;
- consegna alla ditta appaltatrice delle attrezzature presenti nei locali messi a disposizione in comodato gratuito, come da allegato 'Elenco dotazione attrezzature';
- somministrazione dei pasti agli ospiti in ogni singolo reparto con relative operazioni di apparecchiare, sparecchiare, sgombero dei tavoli, "riordino" dei carrelli termici a fine pasto prima del ritiro;
- prenotazione giornaliera dei pasti, che dovrà avvenire entro le ore 14.00 di due giorni feriali-lavorativi precedenti, salvo diversi accordi autorizzati da ASP. Le prenotazioni dei pasti saranno effettuate con il programma informatico di ASP, salvo emergenze straordinarie che prevedano l'invio tramite mail.

Per quanto concerne i pasti destinati agli anziani saranno possibili, per ragioni di tipo sanitario o di cause di forza maggiore (particolarmente per i CD), anche variazioni degli ordinativi, numericamente limitate, in ampia deroga agli orari previsti e comunque non oltre 3 ore prima della consegna prevista; le prenotazioni dei pasti saranno effettuate

con il programma informatico di ASP, salvo emergenze straordinarie che prevedano l'invio tramite mail.

Con riferimento a quanto previsto dall'art. 26, comma 3 del D. Lgs 81/2008, il datore di lavoro committente redige e allega alla documentazione di gara il documento unico di valutazione dei rischi con l'indicazione delle misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. All'interno del DUVRI sono esplicitati e calcolati gli oneri della sicurezza, di cui all'art. 26, comma 5 del D. Lgs 81/2008.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26, comma 2 del D. Lgs 81/2008, prima dell'avvio dell'attività, in occasione di mutamenti organizzativi e comunque con periodicità trimestrale, il Committente promuoverà l'attività di cooperazione e coordinamento anche al fine di favorire l'informazione reciproca tra i lavori dei diversi soggetti presenti nei luoghi interessati dallo svolgimento delle attività. In occasione della prima riunione sarà preliminarmente svolto un sopralluogo presso le sedi individuate per lo svolgimento delle attività.

ART. 7 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 8 – ANALISI DI LABORATORIO

Oltre alle prestazioni di cui ai punti precedenti, la Ditta appaltatrice ha l'obbligo, su specifica richiesta di ASP, di fare effettuare campionature sulle materie prime o sui prodotti finiti, per un massimo di 3 volte l'anno. Per le analisi merceologiche, chimico - fisiche e microbiologiche la ditta aggiudicataria è tenuta a rivolgersi ad un laboratorio indicato da ASP e precisamente presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale in Via P. Fiorini 5, 40127 Bologna, Tel. 0514200011, e-mail: Bologna@izsler.it. È tenuta altresì a fornire prontamente copia dei risultati. Ogni onere connesso a tale attività di campionatura, controllo ed analisi rimane a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 9 – REFERENTI DEL SERVIZIO E PRESCRIZIONI SULLE ATTIVITÀ DI COLLABORAZIONE

ASP mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione al presente appalto per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e, in particolare, provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

- a) all'analisi della domanda generale riferita al servizio;
- b) alla programmazione dello stesso su base temporale allargata;
- c) alla valutazione dei casi riconducibili al servizio;
- d) alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza;
- e) alla verifica degli interventi, anche mediante verifica di conformità delle prestazioni e collaudo delle attrezzature;
- f) ai rapporti con altre amministrazioni pubbliche in relazione ai profili programmatori e di garanzia per l'utenza (fatti salvi i profili operativi del servizio, comunque rientranti nelle competenze dell'aggiudicataria);

g) alle determinazioni in ordine alle prestazioni con riferimento agli utenti/fruitori (eventuale cessazione, modifiche, ecc.).

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale ASP per il buon andamento del servizio.

A tale scopo si richiede che la ditta appaltatrice individui il **Referente Coordinatore** per il Servizio di Ristorazione, il quale a sua volta potrà avvalersi del supporto di un unico **Responsabile Collaboratore** del servizio. Il referente coordinatore sarà l'unico a cui il dietista dovrà fare riferimento per tutte le problematiche che potranno verificarsi nelle diverse fasi del servizio della produzione pasti, dell'organizzazione e della gestione del personale presso tutte le strutture di ASP. Il referente coordinatore sarà a conoscenza di tutte le metodiche di lavoro ed apporterà, in caso di necessità, le opportune variazioni di organizzazione e di mansionario per l'ottimizzazione del servizio.

In ogni struttura la ditta aggiudicataria indicherà altresì il nominativo di un **Responsabile Operativo**, referente del gruppo che svolge le attività correlate in ogni CS.

In particolare il **Referente Coordinatore** con il supporto del **Responsabile Collaboratore** dovrà gestire il servizio così come richiesto in questo capitolato tecnico in ogni dettaglio, verificando, insieme con il dietista, che l'organizzazione sia ottimale per il raggiungimento del livello di qualità richiesto senza interferire con i piani di assistenza di ASP.

Il Referente Coordinatore sarà disponibile, a richiesta, per eventuali incontri con personale di ASP, rappresentanti degli anziani e familiari per la verifica del servizio, in merito alle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente l'oggetto dell'appalto.

Il Referente dovrà far pervenire tutta la documentazione e la modulistica richiesta e con il dietista si confronterà sull'esecuzione del servizio in relazione al controllo effettuato dal personale di ASP secondo le attività stabilite. Tutte le comunicazioni relative alle modalità di esecuzione del contratto, da comunicarsi per iscritto al Referente Coordinatore, si intenderanno effettuate direttamente alla Ditta appaltatrice.

Il Responsabile Collaboratore si rapporterà, durante tutto l'appalto, direttamente con il dietista per la gestione quotidiana del servizio facendo adottare le immediate soluzioni ad eventuali problematiche. Sarà titolato al controllo sistematico dell'operato del personale che svolge tutte le attività correlate nei CS. Avrà rapporti quotidiani con il Responsabile Operativo di ogni gruppo nei CS.

Il Responsabile Operativo, presente quotidianamente in ogni struttura (salvo assenze previste per riposi, ferie, ecc.), sarà la persona a cui il gruppo di lavoro della ditta appaltatrice farà riferimento e con la quale quotidianamente le RAA di struttura ed i Responsabili dei CS potranno fare riferimento per l'immediata segnalazione e risoluzione di problematiche (segnalazione di guasto di una attrezzatura, mancanza di un prodotto, cambiamento dei quantitativi di stoviglie, ecc).

ART. 10 – PRESCRIZIONI SUL PERSONALE ADDETTO

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Ditta appaltatrice si avvale di proprio personale qualificato e lo impiega sotto la sua diretta responsabilità.

Il contratto di riferimento per i prestatori di lavoro dipendente impiegati nei servizi è il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. È fatta salva la facoltà dell'Appaltatore di indicare in sede di offerta l'equivalenza, ai sensi dell'art. 11, co. 3 D.Lgs. 36/2023, delle tutele economiche e normative fra il CCNL indicato dalla Stazione appaltante e quello che intende applicare al presente appalto.

Nell'esecuzione delle operazioni in cui si articolano le prestazioni che fanno carico alla Ditta appaltatrice, quest'ultima deve rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni ed ogni

necessaria cautela in materia igienico - sanitaria e per la sicurezza.

In particolare in materia di antinfortunistica ASP richiede alla ditta appaltatrice nei locali concessi in uso per l'espletamento dei servizi vengano affissi ed esibiti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Il personale della Ditta appaltatrice dovrà essere professionalmente capace, fisicamente valido e idoneo alla mansione da svolgere e coincidere con quello che la Ditta appaltatrice ha indicato nell'offerta tecnica dei servizi offerti in quanto a numero, qualifica e ore giornaliere e settimanali di impiego.

La Ditta appaltatrice si impegna a garantire la necessaria stabilità al personale suddetto assicurando in tal modo agli utenti la continuità nel servizio, sostituendo immediatamente le assenze temporanee con personale ugualmente qualificato ed esperto delle singole attività operativa e della logistica dei Centri Servizi. La programmazione dei turni di lavoro di tutto il personale non potrà comunque che tenere conto prioritariamente delle esigenze di servizio agli anziani.

La Ditta appaltatrice 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.

L'aggiudicatario deve inoltre provvedere, a sua totale cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie per legge dei suoi dipendenti per le specifiche prestazioni del presente rapporto, nonché a tutte le altre forme previdenziali ed assistenziali. Deve altresì corrispondere al proprio personale le retribuzioni ed indennità previste dai contratti nazionali collettivi di lavoro della categoria.

ASP potrà procedere alla verifica periodica dell'avvenuto pagamento degli oneri contributivi a carico della ditta aggiudicataria, non solo all'atto della liquidazione delle fatture, ma in qualsiasi occasione si renda necessario per le verifiche in costanza esecutiva di contratto.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi per ASP in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto le prestazioni offerte.

Deve essere promossa ogni iniziativa atta ad evitare qualsiasi interruzione nell'espletamento del servizio.

La Ditta appaltatrice 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 della Ditta appaltatrice, 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 e per i lavori di pulizia e lavaggio.

La Ditta appaltatrice 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 con specificazione dei titoli formativi, professionali e di anzianità di servizio, la qualifica e le modalità di impiego.

Tutto il personale impiegato, durante il servizio, dovrà:

- recare ben visibile il cartellino di riconoscimento contenente, oltre al logo e al nome della ditta, nome, cognome dell'addetto oppure indossi la divisa con il nome della ditta;
- rispettare il divieto di fumo in tutte le aree interne dei Centri servizi di ASP;
- rispettare l'assoluto divieto di fornire notizie riguardanti gli ospiti, terapie, personale sanitario e altro;
- astenersi dal manomettere o prendere conoscenza di cartelle cliniche, pratiche e documenti;
- consegnare immediatamente ai Responsabili delle Attività Assistenziali ogni oggetto rinvenuto nei locali di ASP, qualunque ne sia il valore o lo stato;

- astenersi dal rispondere ed usare il telefono dei reparti o degli uffici di ASP;
- segnalare tempestivamente ai Responsabili delle Attività Assistenziali o agli addetti alla manutenzione di ASP, per le parti di competenza, eventuali guasti rilevati durante l'espletamento della propria attività;
- avere cura di tenere chiuse sempre le porte dei reparti per evitare uscite incontrollate degli ospiti.

In particolare il personale della Ditta appaltatrice dovrà essere presente nelle strutture di ASP **esclusivamente**, pena l'allontanamento dal servizio nei propri Centri Servizi, nei tempi utili al servizio e non accogliere, nei locali assegnati, personale estraneo alla Ditta stessa.

La Ditta appaltatrice 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 o alla presenza in comunità senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la stazione appaltante.

Prima dell'inizio del servizio è obbligo della ditta aggiudicataria identificare, e conseguentemente indicare ad ASP i contatti telefonici e di posta elettronica per garantire la pronta reperibilità, del **Referente Coordinatore** e del **Responsabile Collaboratore** per le attività descritte nell'art. 9, referente dei rapporti con ASP, nella persona del 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.

L'Appaltatore si impegna a garantire alle risorse umane da esso impegnate nelle attività oggetto del presente appalto la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente contratto, sollevando pertanto ASP da oneri di istruzione delle stesse.

In relazione al migliore sviluppo possibile dei servizi gestionali e complementari oggetto del presente contratto l'Appaltatore realizza interventi formativi specifici, nell'ambito di vigenza del contratto, finalizzati a:

- a) migliorare i profili qualitativi ed operativo-gestionali dei servizi, nonché i profili erogativi dei servizi complementari;
- b) garantire l'osservanza degli operatori addetti ai servizi di ristorazione, di quanto previsto nel presente Capitolato tecnico.

Il personale dovrà partecipare con regolarità ad attività di formazione: ASP si riserva la facoltà di richiedere, in relazione del servizio svolto, la partecipazione ad attività di formazione di alcuni operatori della ditta aggiudicataria per adeguamento a procedure specifiche o adeguamenti legislativi o comunque all'apprendimento di metodiche di cui si riscontrasse la necessità urgente ed inevitabile in relazione al buon andamento ed alla qualità del servizio richiesto nei capitolati tecnici.

L'elenco dei nominativi degli operatori che effettuano formazione, come da programma aziendale o su richiesta di ASP, dovrà essere presentato successivamente all'aggiudicazione della gara e dovrà essere tenuto regolarmente aggiornato consegnando quanto richiesto al Responsabile preposto da ASP.

Qualora vengano impiegati volontari da parte di soggetti diversi dalle associazioni/organizzazioni di volontariato partecipanti alla gara, essi devono svolgere la propria attività in una logica complementare, aggiuntiva e non sostitutiva rispetto ai parametri di impiego degli operatori professionali e agli standard di servizio identificati nel presente Capitolato Tecnico; l'impresa deve essere comunque, in ogni caso, preventivamente formalmente autorizzata da ASP all'utilizzo di volontari e trasmettere periodicamente l'elenco nominativo di tali figure corredato dalle specifiche modalità di utilizzo.

Le collaborazioni dei volontari, nei casi di cui al comma che precede, non incidono con le dotazioni organiche richieste e previste nel Capitolato Tecnico o nelle dotazioni comunque prescritte da ASP.

ART. 11 – SCIOPERI

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

In caso di scioperi si applicano le disposizioni di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146 “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” e sue successive modificazioni.

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 la Ditta appaltatrice, dovranno di norma, in reciprocità darne preavviso con anticipo di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero, la Ditta appaltatrice oltre al preavviso scritto cinque giorni prima, dovrà concordare le attività con il dietista e, in caso di assenza, con i Responsabili delle strutture di ASP. Se dovesse essere necessario potrà, dopo autorizzazione, fornire materiale a perdere esclusivamente robusto ed adatto alla tipologia di utenza, per gli anziani solo bicchieri e piatti piani e fondi mentre per tutti i prodotti liquidi e preparazioni cremose saranno serviti nelle stoviglie solitamente in uso.

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

Il Committente tratterrà un importo rapportato al minor servizio erogato ed al conseguente danno subito.

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. Questo sempre nei tempi sopra indicati .

ART. 12 – CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Il referente preposto da ASP per coordinare il servizio, per presentare nuove esigenze, sollevare problematiche e suggerire nuove ipotesi organizzative del processo è il Dietista.

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.

In particolare ASP effettuerà i controlli del caso sia nella CUCE dell’Aggiudicatario, previa comunicazione, sia nei locali di ASP, onde accertare:

- che il pasto abbia i requisiti concordati;
- che il trasporto dei pasti avvenga nel rispetto delle normative esistenti;
- che le derrate alimentari siano di prima qualità ed abbiano le caratteristiche richieste;
- che gli stabilimenti di produzione o commercializzazione da cui provengono le derrate abbiano l’autorizzazione sanitaria e le abilitazioni richieste dalla normativa vigente;
- che il centro di cottura in cui vengono preparati i pasti sia sempre provvisto di autorizzazioni sanitarie aggiornate;
- che il personale della Ditta appaltatrice, sia del centro di produzione sia in servizio presso le strutture di ASP, svolga le proprie mansioni nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato ed alle norme di legge in vigore;
- che siano rispettati gli standard di pulizia per garantire i livelli di igiene indispensabili alla qualità di servizio richiesta;

- che il sistema HACCP della ditta appaltatrice sia applicato con regolarità a tutto il sistema e che i controlli concordati siano effettuati dal personale della ditta con attenzione e responsabilità, dopo un adeguato addestramento;
- che tutta la documentazione dei piani di attività e di controllo sia sempre utilizzata ed aggiornata.

Modalità e frequenza dei controlli possono subire modifiche in seguito ad anomalie riscontrate nel controllo della qualità del servizio o ad aggiornamento delle procedure interne ad ASP. In ogni caso verranno comunicati alla ditta aggiudicataria.

Controlli quotidiani

Verrà effettuato dai diretti responsabili del reparto oggetto del servizio stesso e registrato secondo le procedure di ASP.

Controlli a campione

Ulteriori verifiche verranno effettuate da parte di personale incaricato (Dietista, Coordinatori di struttura, Raa, Familiari degli ospiti, etc.), secondo le procedure vigenti o che si riterrà di definire.

A titolo esemplificativo ASP potrà effettuare verifiche sul rispetto delle procedure di controllo messe in atto dalla ditta appaltatrice stessa presso i terminali dei Centri Servizi. La modulistica adottata dalla ditta appaltatrice dovrà essere a disposizione per le verifiche che possono essere sia di natura interna (direzione e/o Tecnici esperti) sia di natura esterna (servizi territoriali di Igiene Pubblica e Servizio Veterinario, tecnici esterni esperti nominati allo scopo da ASP).

In Contraddittorio potranno essere effettuati anche controlli programmati presso la CUCÉ dell'Appaltatore, almeno due volte all'anno; potranno essere verificate sia le procedure gestionali che produttive secondo un protocollo che verrà definito a seconda degli standard di qualità che potrebbero essere spunto di attività di miglioramento.

Controlli annuali

Ogni anno 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'amministrazione in apposito verbale.

Ulteriori controlli

Al bisogno potranno essere effettuati e debitamente registrati ulteriori controlli in base alle segnalazioni provenienti dal personale Responsabile di Reparto o da utenti e loro rappresentanti.

Elementi di valutazione del servizio potranno derivare anche da indagini di soddisfazione degli utenti; se del caso, verranno valutati insieme alla ditta per individuare aree di miglioramento.

Se richiesto potrà essere attivato un pasto (del giorno, cremose e/o eventuali scelte fisse) per il dietista per controllare giornalmente le qualità organolettiche e di consistenza del prodotto finito.

Nel caso di mancata corrispondenza a quanto richiesto con il presente capitolato e qualora questa determini un servizio non sufficientemente accettabile, verranno applicate le penali di cui al seguente art. 35.

In relazione all'esecuzione delle prestazioni contrattuali si definisce:

a) non conformità: il mancato soddisfacimento di un requisito, cioè di un'esigenza o aspettativa che può essere espressa, implicita o cogente, ovvero un'irregolarità rispetto alle specifiche di riferimento; il mancato soddisfacimento di un requisito cogente, secondo la gravità, dà luogo al procedimento per l'applicazione delle penalità previste contrattualmente o alla semplice decurtazione per il servizio non reso.

B) reclamo: una comunicazione scritta o verbale, diretta dal cliente all'organizzazione, che segnala esplicitamente un problema, ovvero la richiesta o il suggerimento implicito al miglioramento continuo del servizio offerto e potrà dare luogo alla semplice detrazione per il servizio non reso.

Una volta accertato che il livello di qualità del servizio pasti non sia garantito, particolarmente dal punto di vista igienico e qualitativo, ASP esigerà dall'impresa una serie di interventi correttivi urgenti. Tali richieste saranno avanzate in forma scritta via mail all'impresa e resa dalla stessa nel termine da 1 a 7 giorni dalla notifica, previo accordo con il referente della ditta. Esse non daranno luogo ad alcun addebito per ASP in quanto fornite a titolo compensativo di negligenti prestazioni ordinarie e dovranno essere fornite con modalità d'urgenza che permettano l'effettivo ritorno alla qualità richiesta del servizio.

In caso di episodi ripetuti ASP può richiedere alla ditta l'individuazione formale della causa e l'avvio di azioni correttive concordate tra ASP e ditta.

ART. 13 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto, escluse le eventuali opzioni di rinnovo e proroga, è pari a tre anni decorrenti dalla sottoscrizione del contratto.

Ai sensi dell'art. 50, co. 6 D.Lgs. 36/2023, la Stazione appaltante può procedere all'esecuzione anticipata del contratto.

La stazione appaltante si riserva di rinnovare il contratto per ulteriori due anni ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

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

ART. 14 – ALTRE OPZIONI ESERCITABILI DALL'AZIENDA IN RELAZIONE ALL'APPALTO

L'Azienda si riserva la facoltà di ricorrere a quanto previsto dall'art. 120, comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023, in base al quale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, essa può imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

L'azienda potrà inoltre disporre, condividendo con l'Appaltatore l'adeguamento degli obiettivi aziendali che motivino tali cambiamenti: l'adeguamento del servizio, modifiche alle tabelle dietetiche e relative grammature, modifiche nell'organizzazione del servizio stesso, alle medesime condizioni e modalità sopracitate, purché non mutino essenzialmente la natura e l'onere dei servizi e prestazioni comprese nell'appalto.

L'Appaltatore non può per nessun motivo introdurre di propria iniziativa variazioni ai servizi assunti in confronto alle previsioni contrattuali.

Nel caso di riduzione o incremento il compenso, calcolato secondo gli indici di prezzo offerti e previsti dai documenti di gara, dovuto all'assuntore dell'appalto sarà proporzionalmente ridotto o incrementato nella misura pari al decremento o incremento della prestazione.

Rimane in ogni caso escluso per l'Appaltatore, in caso di riduzione, il diritto a qualsiasi compenso o indennizzo, a ogni titolo, anche risarcitorio.

ART. 15 – CARTA DEI SERVIZI

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, la Ditta Appaltatrice dovrà consegnare alla stazione appaltante la carta dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti, nel rispetto delle disposizioni di cui alla legge 244/2007 – art. 2 comma 461 , dell'art. 30 della Legge n.69/2009 e dell'art. 8 di cui al D.L. 24 gennaio 2012 , n. 1. Entro 30 gg. dal ricevimento ASP potrà richiedere integrazioni a cui la Ditta Appaltatrice sarà tenuta a conformarsi.

La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa dell'Appaltatore.

ART. 16 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'Appaltatore, fatto salvo quanto stabilito nella Carta dei servizi di cui al precedente articolo 15, deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti.

La verifica da parte di ASP avverrà mediante richiesta al fornitore di produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 17 – ESECUZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO E LUOGHI DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'appaltatore realizza i servizi previsti in relazione al presente appalto nell'ambito del territorio del Comune di Bologna. L'appaltatore è tenuto ad organizzare la distribuzione dei pasti e di tutte le attività ad essa correlate nei luoghi nei quali l'appalto deve essere realizzato, presso cioè tutte le sedi ASP identificate nel capitolato tecnico. Presso i Centri Servizi dette attività verranno svolte presso locali specificamente assegnati in comodato d'uso da ASP, di cui ASP fornirà a richiesta dell'aggiudicatario le planimetrie e redigerà l'inventario delle attrezzature consegnate. Di dette attrezzature deve essere redatto apposito Piano delle manutenzioni, da aggiornare periodicamente e comunque concordare con ASP.

Limitatamente alla sede del Centro Servizi Giovanni XXIII (Viale Roma), l'appaltatore potrà utilizzare i locali, unitamente alle attrezzature, a favore del soggetto accreditato (cogestore nella gestione di due reparti di CRA, per complessivi n. 115 posti-letto).

Come corrispettivo per l'utilizzo dei locali del Centro Servizi Giovanni XXIII, a favore del soggetto accreditato, identificati a seguito del sopralluogo, è dovuto a carico dell'aggiudicatario l'importo di € 12.000,00 nel triennio contrattuale, da corrispondere in tre tranches, nel primo anno entro il 31 dicembre 2025, mentre per gli anni successivi entro il 30 giugno dell'anno di riferimento. Questo importo risulta comprensivo degli oneri accessori connessi alla presa in consegna dei locali, quali le spese per le utenze (acqua, riscaldamento, spazzatura, ecc.) e a quelle 'condominiali' (manutenzione dell'ascensore, ecc.).

L'ammontare del corrispettivo potrà subire variazioni nel corso della durata dell'appalto; sarà eventualmente ridefinito sulla base dei dati reali di consumo effettivamente rilevati nell'arco dell'anno di attività e aggiornato con conguagli.

L'appaltatore è tenuto ad organizzare la logistica per la distribuzione di risorse umane, attività e servizi nei luoghi nei quali l'appalto deve essere realizzato, nonché per gli spostamenti. L'elenco dei locali, con il dettaglio di tutte le attrezzature presenti, è un allegato al contratto ed è stato definito in contraddittorio con la ditta aggiudicataria prima della stipula dello stesso.

ASP comunica tempestivamente all'appaltatore l'eventuale indisponibilità di uno o più luoghi di produzione dei servizi, specificando le soluzioni alternative temporanee.

I locali dovranno essere riconsegnati nelle medesime condizioni nelle quali sono stati dati in consegna; gli interventi manutentivi durante il periodo contrattuale saranno tali da mantenerli in buono stato d'uso. Le attrezzature acquistate dalla ditta aggiudicataria rimangono di proprietà della stessa.

L'appaltatore mette a disposizione un centro di cottura secondario nel caso di temporanea indisponibilità e/o malfunzionamento del centro di cottura principale.

ART. 18 – PRESUPPOSTI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E RICHIESTA DI ESECUZIONE DI PRESTAZIONI PRIMA DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'esecuzione del presente contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, secondo i presupposti e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 50, co. 6 D.Lgs. 36/2023, ASP ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste dall'articolo citato.

In relazione a quanto previsto dal comma 1, il Responsabile Unico di Progetto può in particolare autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace:

- a) quando si determinino condizioni per le quali, per la loro natura o per il luogo in cui deve essere eseguito il contratto, i servizi debbano essere immediatamente consegnati;
- b) in casi di comprovata urgenza, in particolare quando la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara di appalto determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Il Responsabile Unico di Progetto autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

ART. 19 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DELLE RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO

In relazione alle risorse umane impegnate nelle attività oggetto del presente appalto, l'appaltatore è tenuto a far fronte ad ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili al personale dipendente ed ai collaboratori / liberi professionisti.

Per i lavoratori dipendenti o per gli eventuali soci lavoratori (se la Società è cooperativa sociale), l'appaltatore è tenuto ad osservare gli obblighi retributivi e previdenziali stabiliti dai vigenti CCNL di categoria, compresi, se esistenti alla stipulazione del contratto, gli eventuali accordi integrativi territoriali.

Gli obblighi di cui al precedente comma 2 vincolano l'appaltatore anche se lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Per le verifiche in ordine agli adempimenti obbligatori nei confronti delle risorse umane impegnate nella realizzazione dell'appalto ASP può richiedere all'appaltatore ogni documento utile.

L'appaltatore si obbliga ad estendere ai propri dipendenti impegnati nell'appalto le previsioni del d.P.R. n. 62/2013 e del Codice di Comportamento adottato da codesta Azienda, per quanto compatibili.

ART. 20 – VERIFICA DELLA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA DELL'APPALTATORE

L'Amministrazione sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva dell'Appaltatore e dei subappaltatori, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità definitivamente accertate.

Per documento unico di regolarità contributiva si intende il certificato che attesta contestualmente la regolarità di un operatore economico per quanto concerne gli adempimenti INPS e INAIL verificati sulla base della rispettiva normativa di riferimento, il quale ha validità di centoventi (120) giorni dalla data del rilascio.

ASP provvede d'ufficio all'acquisizione del DURC e l'eventuale presentazione del documento da parte dell'Appaltatore o dei subappaltatori non rileva ai fini della verifica.

L'Amministrazione acquisisce il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità in relazione al presente contratto:

- a) per il pagamento degli stati avanzamento delle prestazioni relative al servizio;
- b) per il certificato di verifica di conformità / l'attestazione di regolare esecuzione, e il pagamento del saldo finale.

In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'Appaltatore negativo per due volte consecutive, il Responsabile Unico di Progetto, predisposta una relazione particolareggiata, propone, ai sensi dell'art. 122 del Codice dei Contratti Pubblici, la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Qualora il Documento unico di regolarità contributiva sia stato rilasciato in presenza di una certificazione, rilasciata ai sensi dell'art. 9, comma 3-bis del decreto-legge 29 novembre 2008 n. 185, convertito, con modificazioni, dalla legge 28 gennaio 2009, n. 2, come da ultimo modificato dall'art. 13-bis del decreto-legge 7 maggio 2012, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 luglio 2012, n. 94, che attesti la sussistenza e l'importo di crediti certi, liquidi ed esigibili vantati nei confronti delle amministrazioni statali, degli enti pubblici nazionali, delle Regioni, degli enti locali e degli enti del Servizio Sanitario Nazionale, di importo almeno pari agli oneri contributivi accertati e non ancora versati da parte del soggetto titolare dei crediti certificati, in base all'art. 3, comma 2 del Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze del 13 marzo 2013 si applica il comma 6 dell'art. 11 del Codice dei Contratti Pubblici, che prevede l'intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'esecutore.

Ai fini della verifica amministrativo-contabile, i titoli di pagamento devono essere corredati dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) anche in formato elettronico, acquisito dall'Azienda mediante il sistema DURC on-line.

ART. 21 – INTERVENTO DI ASP COME SOSTITUTO RETRIBUTIVO

Per le attività oggetto del presente contratto, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Responsabile Unico del Progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, ASP paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore.

I pagamenti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del Responsabile Unico del Progetto e sottoscritte dagli interessati.

Nel caso di formale contestazione delle richieste di cui al comma 1, il Responsabile Unico del Progetto provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ART. 22 – INTERVENTO DI ASP COME SOSTITUTO CONTRIBUTIVO E RITENUTA A GARANZIA

In relazione alle attività del presente contratto, l'appaltatore, il subappaltatore e i soggetti titolari di subappalti e cottimi devono osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

In caso di ottenimento da parte del Responsabile Unico di Progetto del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva il medesimo trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dall'Amministrazione direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, secondo le procedure da questi specificate.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni viene operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 23 – CLAUSOLE SOCIALI

Qualora l'appaltatore subentrante abbia l'esigenza di disporre di ulteriore manodopera rispetto a quella di cui si avvale per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto del contratto, deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'aggiudicatario, quale appaltatore subentrante.

Qualora l'appaltatore subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'appaltatore uscente e tale contratto collettivo stabilisca l'obbligo di riassunzione del personale dell'appaltatore uscente, è tenuto a dare adempimento a tale obbligo, anche in base a quanto previsto dall'art. 57 D.Lgs. 36/2023.

ART. 24 – OBBLIGHI DI SICUREZZA SUL LAVORO

L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia, con specifico riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 ed ai provvedimenti attuativi dello stesso.

I concorrenti possono ottenere informazioni relative agli obblighi sulle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego, di condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, al RUP.

ASP promuove la cooperazione e il coordinamento per la sicurezza sul lavoro di cui all'art. 26, comma 2, del d.lgs. n. 81/2008 elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

ASP mette a disposizione dell'appaltatore il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) rilevati nell'appalto, dalla stessa predisposto in base all'art. 26, comma 3 del d.lgs. n. 81/2006. Il DUVRI può essere adeguato in base alle dinamiche di sviluppo ed evolutive dell'appalto.

Ai dati del DUVRI accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

In relazione all'esecuzione delle attività per l'esecuzione dell'appalto oggetto del presente contratto all'interno dei luoghi di lavoro di ASP, l'appaltatore si obbliga, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, a coordinarsi ed a cooperare con il datore di lavoro committente per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione. In particolare, si obbliga a partecipare, ove promossa dal datore di lavoro committente, alla riunione di cooperazione e coordinamento. L'appaltatore si impegna a fornire ad ASP, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:

1. nominativo del responsabile della sicurezza;
2. nominativo del rappresentante dei lavoratori;
3. requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica;
4. mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
5. formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
6. mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del lavoro;
7. dotazione di dispositivi di protezione individuali;
8. numero e presenza media di addetti;
9. numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
10. altre informazioni che l'appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

In relazione all'applicazione delle misure di sicurezza per la tutela dei lavoratori l'appaltatore si obbliga ad adempiere a quanto previsto dal Capitolato tecnico descrittivo prestazionale in rapporto all'esecuzione dei servizi.

ART. 25 – SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 119 D.Lgs. 36/2023, 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.

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

In considerazione della necessità di garantire un servizio nel complesso unitario alle diverse strutture di ASP, si ritiene di autorizzare il subappalto “a cascata” nella misura di un solo subappaltatore per ciascun subappaltatore.

ART. 26 – CORRISPETTIVO PER L'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DELL'APPALTO

Il corrispettivo che ASP corrisponde all'appaltatore per l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto è determinato dall'offerta dell'appaltatore medesimo e dagli oneri fiscali correlati che debbano essere corrisposti dal committente.

ASP assume a riferimento per la determinazione del corrispettivo, in relazione alle prestazioni effettivamente realizzate, i valori parametrici/unitari configurati dall'appaltatore in sede di offerta.

Il pagamento del servizio avverrà mensilmente e sarà commisurato al numero effettivo dei pasti ordinati giornalmente.

ART. 27 – IMPOSTE RIFERITE ALLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO

Ai fini della resa del corrispettivo, i servizi principali e le attività complementari oggetto del presente appalto sono assoggettate ad imposta sul valore aggiunto (IVA), secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'appaltatore è tenuto a indicare nella fattura le eventuali aliquote differenziate applicabili in relazione a beni forniti o servizi resi nell'ambito dell'appalto.

ART. 28 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto d'appalto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

La revisione prezzi si applica a decorrere dall'anno successivo alla data di formulazione dell'offerta da parte dell'Appaltatore secondo modalità e tempistiche dettate dal D.Lgs. 36/2023.

Ai fini della revisione prezzi in aumento, l'Appaltatore deve presentare formale istanza alla Stazione Appaltante, corredata da idonea documentazione a dimostrazione della variazione richiesta. A seguire verrà condotta una specifica istruttoria dal RUP, coadiuvato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, anche sulla base di ricerche di mercato.

La compensazione non è soggetta al ribasso d'asta ed è al netto delle eventuali compensazioni precedentemente accordate, inoltre, restano esclusi dalla stessa i lavori contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

Nel caso di variazioni in diminuzione, previa comunicazione formale all'Appaltatore, l'istruttoria sarà avviata d'ufficio dalla Stazione Appaltante.

Nel caso di rinegoziazione dell'importo di contratto dei lavori nei termini previsti dall'art. 9 e dall'art. 120 del D.Lgs 36/2023 non si applica la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 29 – CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto relativo al presente appalto è effettuato da ASP entro sessanta (60) giorni dal ricevimento della relativa fattura. Il pagamento avviene nel rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari (L. n. 136/2010 ss.mm.ii.) e soggiace al regime di scissione dei pagamenti (c.d. split payment).

Il pagamento può avvenire solo dopo che sia stata verificata la regolarità delle prestazioni; pertanto l'appaltatore è tenuto ad emettere la fattura solo dopo la suddetta verifica.

Il pagamento del servizio avverrà mensilmente e sarà commisurato al numero effettivo dei pasti ordinati giornalmente.

Al fine di consentire il corretto riscontro delle prestazioni, alla fine di ogni mese, entro il giorno 5 del mese successivo, l'appaltatore dovrà consegnare al Direttore dell'Esecuzione del Contratto il riepilogo delle prestazioni del mese precedente.

Tali documenti di riepilogo, una volta ratificati, costituiranno la base per l'emissione della relativa fatturazione che ASP procederà a liquidare. I documenti utili alla rendicontazione dovranno essere esplicitati e autorizzati dal personale amministrativo e dalla Direzione di ASP secondo le procedure contabili della stessa.

L'appaltatore è comunque tenuto a predisporre un rendiconto analitico delle prestazioni realizzate nel periodo di riferimento indicato nella fattura, con riguardo alle varie prestazioni svolte nel periodo stesso, nonché ad allegarlo alla stessa per consentire ad ASP la verifica complessiva delle attività in rapporto alle procedure di riscontro.

ASP, a seguito della verifica, procede al pagamento delle prestazioni effettivamente realizzate, a fronte del ricevimento della corrispondente fattura emessa dall'appaltatore entro il decimo giorno successivo al mese di effettuazione delle prestazioni.

La fatturazione dovrà essere conforme alle prenotazioni giornaliere così come risultanti dai moduli appositamente predisposti dall'appaltatore e compilati dal personale dipendente di ASP. Il pagamento è comunque subordinato al riconoscimento del possesso, da parte dell'appaltatore, dei requisiti di ordine generale necessari per poter contrattare con le pubbliche amministrazioni e le stazioni appaltanti pubbliche, con riferimento particolare all'accertamento della regolarità contributiva al momento della maturazione del credito, individuata nella data di emissione della fattura.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte di ASP.

In caso di ritardato pagamento il saggio di interessi è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del d.lgs. n. 231/2002 ed è assicurato il risarcimento previsto dall'art. 6 dello stesso d.lgs. n. 231/2002.

Sono in ogni caso fatte salve le previsioni contenute nell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e nel presente contratto, in relazione alla documentazione necessaria per i pagamenti con riferimento al rapporto sussistente tra appaltatore e subappaltatori.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, l'appaltatore non potrà opporre eccezione ad ASP, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate come fatture elettroniche ad ASP Città di Bologna Azienda Servizi alla Persona- Codice Univoco UFTH7H.

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni BAN/IBAN;

- l'indicazione del CIG dell'appalto;
- tutti gli elementi richiesti dall'art. 25 del d.l. n. 66/2014 conv. in l. n. 89/2014 per le fatture elettroniche.

Rispetto ad ogni singola struttura o Centro Servizio, la fatturazione dovrà riportare, come semplice allegato, il dettaglio giornaliero suddiviso per ogni singola voce che compone la retta giornaliera di ogni singolo reparto/nucleo. Nella fattura di ogni Centro Servizio o struttura dovrà essere quindi rilevabile quanto ordinato giornalmente e l'importo complessivo mensile (senza e con IVA) di ogni singolo reparto in relazione al numero complessivo mensile di quanto ordinato.

Fatte salve alcune specifiche situazioni (partenza di ospiti per le vacanze dopo colazione, pranzo fuori dalla struttura per attività di animazione, ecc), che saranno regolarmente comunicate, il numero da fatturare delle colazioni e delle idratazioni della mattina sarà corrispondente al numero dei pranzi, il numero delle idratazioni del pomeriggio da fatturare sarà uguale al numero delle cene fatturate.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), ASP procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento. È in facoltà dei singoli componenti del raggruppamento emettere propria fattura nei confronti della Stazione appaltante relativamente ai servizi effettuati di competenza. È comunque di competenza del mandatario la formalizzazione del rendiconto di cui al precedente comma 4.

È facoltà dell'appaltatore presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.

In sede di pagamento, ASP riporta nello strumento di pagamento (bonifico bancario) il Codice Identificativo Gara – CIG, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 3 della legge n. 136/2010.

ART. 30 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma, l'Appaltatore è tenuto, in particolare:

1. a comunicare all'Amministrazione i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
2. ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste Italiane S.p.a., esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della L. 136/2010;
3. a utilizzare il CIG comunicato dall'Amministrazione nell'ambito dei rapporti con subappaltatori e subcontraenti impiegati nello sviluppo delle prestazioni dell'appalto.

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'Appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Appaltatore deve inserire nei contratti con i subappaltatori ed i subfornitori specifica clausola con la quale gli stessi si impegnano ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al subappalto e al subcontratto.

L'Amministrazione verifica la presenza delle clausole relative al rispetto delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari nei contratti di subappalto e nei subcontratti mediante deposito anticipato e autorizzazione degli stessi.

ART. 31 – CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata all'Appaltatore la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni del Codice dei Contratti Pubblici.

ART. 32 – CESSIONE DEI CREDITI

L'Appaltatore può, in relazione ai crediti verso l'Amministrazione derivanti dal contratto, avvalersi delle disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52, potendo effettuare la cessione dei crediti a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

Ai fini dell'opponibilità all'Amministrazione, le cessioni di crediti devono essere stipulate dall'Appaltatore mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Amministrazione stessa quale soggetto debitore.

In base a quanto stabilito dall'All. II.14 del Codice dei Contratti Pubblici, fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili all'Amministrazione qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi all'Appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione.

ART. 33 – GARANZIE INERENTI LA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Per la sottoscrizione del contratto, l'appaltatore è obbligato a costituire la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del Codice, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'art. 106 del Codice.

La garanzia è pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La garanzia può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 106, co. 3 del Codice, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso, e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta di ASP.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione dell'appalto, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare dell'Azienda ASP, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dell'appalto di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 20% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente. Sono nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 106 del Codice dei contratti pubblici da parte di ASP, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

L'importo della garanzia può essere diminuito qualora l'appaltatore sia in possesso delle certificazioni di qualità e ambientali previste dall'art. 106, co. 8 D.Lgs. 36/2023.

ART. 34 – RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

La gestione delle attività oggetto del presente appalto è effettuata dall'appaltatore in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge.

L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà di ASP, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne ASP da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti e/o a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone e/o a cose dall'attività del proprio personale e/o dagli utenti affidati, in relazione ai servizi / alle forniture oggetto dell'appalto.

Conseguentemente a quanto previsto dal precedente comma 3 è fatto obbligo all'appaltatore di mantenere ASP sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi.

L'appaltatore, oltre alle norme del presente contratto, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari di ASP, per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'appaltatore risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi / delle forniture e si impegna a sollevare l'Azienda ASP da ogni molestia e responsabilità relativa.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da ASP in contraddittorio con i rappresentanti dell'appaltatore. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti di ASP stessa, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

È a carico dell'appaltatore ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto.

È obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCT) e della Responsabilità Civile verso i dipendenti, con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente comma 2, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto di ASP, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Per le polizze assicurative di cui al precedente comma 2 e al precedente comma 3 sono richieste le seguenti estensioni:

RCO	Per danno biologico
RC	Estensione delle garanzie a favore dei lavoratori parasubordinati

Copia della polizza, specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata ad ASP, entro dieci (10) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

ART. 35 – INADEMPIMENTI RELATIVI A PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO E PENALITÀ

Per il ritardato e/o mancato adempimento delle obbligazioni assunte dagli esecutori, le penali da applicare sono stabilite dal Responsabile Unico di Progetto, secondo quanto specificato nei seguenti commi del presente articolo:

Tipologia di inosservanza	Importo penale €
Mancato invio mensile, o a seguito di variazione, dell'elenco del personale riportante, nominativi, la qualifica e l'orario giornaliero/settimanale	150,00
Assenza di ciascuna persona della ditta per un turno di servizio in CS contestate formalmente anche per una sola volta	350,00
Non presenza e/o reperibilità del personale della ditta nelle fasce orarie convenute	400,00
Impiego di personale non addestrato	500,00
Mancato rispetto della formazione obbligatoria del personale	500,00
Per ogni comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza segnalato dall'utenza, dai familiari degli ospiti o rilevato direttamente, qualora non vengano assunte le debite contromisure	350,00
Non compilazione della modulistica (organizzativa e di servizio) in riferimento ai servizi effettuati/da effettuarsi secondo quanto definito in contraddittorio con la ditta prima dell'inizio del servizio	300,00
Per mancata applicazione, anche se parziale, del piano di autocontrollo	600,00
Operazioni di pulizia, di locali e attrezzature consegnate, continuative e/o periodiche: difformità nell'esecuzione e nella periodicità prevista. Dopo la terza segnalazione mensile nello stesso reparto	600,00
Negligenza nella cura dei locali e/o delle attrezzature di proprietà dall'ASP, ascensori, porte rei, ecc.	da 600,00 a 1.700,00
Uso di macchine e prodotti non a norma	da 600,00 a 1.700,00

Mancato rispetto delle fasce orarie concordate con i Referenti nei reparti. Dopo la terza segnalazione mensile nello stesso reparto	400,00
Ritardo nella consegna dei pasti: segnalazione dal reparto di oltre 10 minuti 2 volte in un mese rispetto agli orari previsti per la consegna dei pasti	300,00
Ritardo nella consegna dei pasti: segnalazione dal reparto di oltre 20 minuti 2 volte in un mese rispetto agli orari previsti per la consegna dei pasti	600,00
Per ogni controllo dal quale risultino condizioni igieniche del personale, o attrezzature, o utensili, o impianti, o locali, difformi alle norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e /o regionali vigenti	450,00
Per ogni controllo dal quale risultino condizioni di non corretto funzionamento delle attrezzature in uso per il servizio	400,00
Per la mancata sostituzione di stoviglie, attrezzature fisse o mobili utili al servizio: oltre tre segnalazioni per ogni genere di materiali in un mese a seconda dell'incidenza del disservizio	da 100,00 a 500,00
Per fornitura di derrate/portate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	600,00
Per ogni prodotto scaduto presente nei locali consegnati o nelle sale pranzo al momento della consegna	200,00
Per ogni difformità nella somministrazione di diete diverse dalla dieta libera	da 200,00 a 600,00
Nel caso di rinvenimento nelle derrate e/o nei pasti di corpi estranei	da 200,00 a 600,00
Per la mancata corrispondenza del menù fornito con quello richiesto	da 200,00 a 600,00
Per mancata comunicazione dell'aggiornamento dell'elenco delle derrate alimentari impiegate	350,00
Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, del piano di autocontrollo e ogni contestazione inerente l'aspetto igienico sanitario in genere anche in relazione ai controlli effettuati da AUSL NAS o eventuali aziende specializzate incaricate dall'ASP.	da 600,00 a 1.700,00
Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo di servizio	Da 600,00 a 1.200,00
Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche	600,00
Per ogni violazione di norme in materia di prevenzione infortuni e malattie professionali, sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro,	da 600,00 a 1600,00
Per pasto giornaliero non fornito o non conforme per grammatura o qualità previste (rapportate, eventualmente, al costo offerto per colazione, pranzo, merenda e cena): oltre 5 segnalazioni in un mese in giornate diverse per lo stesso tipo di non conformità	400,00
Per la totale mancata consegna ai reparti di una delle portate previste	600,00

Ogni altra situazione che determini violazione o disservizi che abbia rilevanza negativa sulla finalit� della prestazione d� facolt� all'ASP di applicare caso per caso ed a propria discrezione	da 200,00 a 600,00
--	--------------------

In relazione all'esecuzione del contratto relativo al presente appalto, con riferimento agli obblighi specifici e generali determinati per l'appaltatore nell'ambito del presente contratto, sono altres  qualificati come inadempimenti anche quelli genericamente ricompresi nelle fattispecie di seguito classificate (qualora non siano causati da situazioni imprevedibili oppure configurino fatti, atti e comportamenti, per ciascuno dei quali   gi  prevista specifica penalit ), determinati in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al dieci per cento, da determinare in relazione all'entit  delle conseguenze legate all'eventuale ritardo:

Inadempimento	Gravit�	Penale
Ogni caso di mancata conformit� rispetto alla pianificazione degli interventi stabiliti dal Capitolato.	Bassa	Importo corrispondente a quota percentuale dello 0,3 per mille del valore contrattuale.
Mancato rispetto delle prescrizioni del Capitolato Tecnico e del presente contratto in materia di personale, quando non costituenti inadempimenti gravi comportanti la risoluzione.	Significativa	Importo corrispondente a quota percentuale dello 0,4 per mille del valore contrattuale.
Impiego nei servizi di figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Capitolato Tecnico.	Significativa	Importo corrispondente a quota percentuale dello 0,4 per mille del valore contrattuale.
Prestazioni rese in quantit� inferiore a quanto previsto dal Capitolato Tecnico senza immediata reintegrazione.	Molto Significativa	Importo corrispondente a quota percentuale dello 0,5 per mille del valore contrattuale.
Ritardo grave nell'esecuzione delle prestazioni rispetto al termine stabilito dal capitolato Tecnico	Molto Significativa	Importo corrispondente a quota percentuale dello 0,5 per mille del valore contrattuale.

Mancata esecuzione o sospensione o abbandono temporaneo (individuato in ore due - 120 minuti) da parte del personale dell'appaltatore delle attività oggetto del presente contratto/capitolato.	Elevata	Importo corrispondente a quota percentuale del 1 per mille del valore contrattuale.
Svolgimento di attività non autorizzate nell'ambito della gestione del servizio appaltato.	Elevata	Importo corrispondente a quota percentuale del 1 per mille del valore contrattuale.
Mancato rispetto delle indicazioni dell'Azienda ASP in ordine alla programmazione della attività	Elevata	Importo corrispondente a quota percentuale del 1 per mille del valore contrattuale.

L'applicazione della penale sarà effettuata da ASP su base giornaliera ossia per ogni giorno in cui si verifichi l'inadempimento, considerando l'effettivo inadempimento (effettivo ritardo nella resa della prestazione rispetto al termine contrattualmente stabilito).

In sede di applicazione della prima penale relativa al primo giorno di rilevazione dell'inadempimento, ASP provvede contestualmente a diffidare l'appaltatore dal proseguire nel comportamento non conforme alle previsioni contrattuali.

Il direttore dell'esecuzione riferisce tempestivamente al Responsabile Unico di Progetto in merito ai ritardi nell'andamento dei servizi rispetto al programma di esecuzione. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore all'importo previsto al comma 1, il Responsabile Unico di Progetto promuove l'avvio delle procedure previste dall'articolo 122 del Codice.

La rilevazione degli inadempimenti può aversi, da parte di ASP:

- a) nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto, disciplinate dal presente contratto;
- b) a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori del presente appalto/contratto;
- c) a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori del presente appalto/contratto.

La contestazione dell'inadempienza è comunicata tramite pec, verso cui l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni ai sensi dell'All. II.14 del Codice.

In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni, ASP procederà all'applicazione delle penali individuate precedentemente.

Sono in ogni caso fatte salve le possibilità, per ASP, di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, all'appaltatore per maggiori danni dallo stesso causati mediante inadempimenti, nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti, come previsto dal successivo articolo 37.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto dell'appalto con le modalità ed entro i termini previsti, ASP può commissionare ad altro

qualificato soggetto, individuato con specifico provvedimento, l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati ad ASP.

Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penali, ASP può rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

ART. 36 – VICENDE SOGGETTIVE INERENTI L'APPALTATORE, INCIDENTI SUL RAPPORTO CONTRATTUALE

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti di ASP fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del d.p.c.m. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal Codice dei Contratti Pubblici.

Nei sessanta (60) giorni successivi ASP può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta (60) giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti di ASP, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi da 1 a 3 si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della L. 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

Il fallimento dell'Appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del r.d. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'Appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà di ASP proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Ai sensi dell'art. 68, comma 17 del Codice dei Contratti Pubblici, è ammesso il recesso di una o più imprese raggruppate esclusivamente per esigenze organizzative del raggruppamento e sempre che le imprese rimanenti abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai servizi o forniture ancora da eseguire. In ogni caso la modifica soggettiva di cui al primo periodo non è ammessa se finalizzata ad eludere la mancanza di un requisito di partecipazione alla gara.

ART. 37 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando quanto previsto dall'art. 122 del Codice dei Contratti Pubblici, l'Amministrazione può ritenere risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile nei seguenti casi:

a) inadempimenti gravi rispetto agli obblighi del contratto. Si considera inadempimento grave anche la reiterazione ingiustificata di comportamenti negligenti ed in contrasto con quanto previsto nel presente contratto;

b) inosservanza delle direttive dell'Amministrazione in sede di avvio dell'esecuzione dell'appalto;

c) inosservanza, da parte del soggetto gestore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impegnati nell'appalto (anche con riferimento alle rilevazioni eseguite in applicazione di quanto previsto dal contratto).

Nei casi di cui al precedente comma, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione e alla richiesta di danni conseguenti all'eventuale rinnovazione della procedura fatta salva la richiesta di risarcimento di ulteriori danni.

Costituiscono ulteriori cause specifiche determinanti la risoluzione del contratto anche:

a) il subappalto o sub-affidamento di parti delle attività affidate non autorizzato in base a quanto previsto dall'art. 25 del presente documento;

b) la sussistenza di una causa ostativa a contrattare con le pubbliche amministrazioni o con i soggetti gestori di pubblici servizi, quali, a titolo indicativo e non esaustivo:

- la mancanza di uno dei requisiti di ordine generale previsti dagli art. 94-98 del Codice dei Contratti Pubblici, quando rilevata nell'arco di durata del contratto;
- la sopravvenienza di un provvedimento interdittivo adottato ai sensi dell'art. 14 del d.lgs. n. 81/2008;
- la sopravvenienza di una causa interdittiva o ostativa a contrattare con le pubbliche amministrazioni o con soggetti gestori di pubblici servizi determinata da disposizioni di legge che entrino in vigore nell'arco di durata del contratto.

Costituiscono cause di risoluzione del contratto determinate da specifiche disposizioni di legge:

a) il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto oggetto del presente contratto, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della legge n. 136/2010;

b) le cause previste dal successivo art. 38 (Risoluzione per reati accertati).

L'elencazione delle cause di risoluzione del contratto determinate da specifiche disposizioni di legge deve intendersi come automaticamente integrata da norme di legge sopravvenute successivamente alla stipulazione del contratto e nell'arco di durata dell'affidamento dell'appalto.

In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del soggetto gestore negativo per due volte consecutive, il Direttore dell'esecuzione del contratto propone, ai sensi dell'articolo 122 del Codice dei Contratti Pubblici, la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Quando il RUP accerta che comportamenti dell'Appaltatore concretino grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni redige una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente e che devono essere accreditate all'Appaltatore.

Il Responsabile Unico di Progetto formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al Responsabile Unico di Progetto.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile Unico di Progetto, dispone la risoluzione del contratto.

Qualora, al di fuori dei precedenti casi, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'Appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il RUP gli assegna un termine che, salvi i casi d'emergenza, non può essere inferiore a quindici giorni, per compiere le prestazioni in ritardo,

e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione.

Scaduto il termine assegnato, il RUP in contraddittorio con l'Appaltatore, o, in sua mancanza, con l'assistenza di due testimoni, contesta gli effetti dell'intimazione impartita e ne compila processo verbale.

Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile Unico di Progetto, determina la risoluzione del contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Il Responsabile Unico di Progetto, nel comunicare all'Appaltatore la determinazione di risoluzione, cura la redazione dello stato di consistenza delle prestazioni già eseguite, l'inventario di materiali, macchine e mezzi d'opera e la relativa presa in consegna.

In sede di liquidazione finale delle prestazioni dell'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'Appaltatore inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni residue.

ART. 38 – RISOLUZIONE PER REATI ACCERTATI

Fermo restando quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al Codice delle leggi antimafia (d.lgs. n. 159/2011) e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui agli artt. 94-98 del Codice dei Contratti Pubblici, l'Amministrazione, su proposta del Responsabile Unico di Progetto, dispone la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 comma 2 del Codice dei Contratti Pubblici.

Nel caso di risoluzione, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

ART. 39 – RECESSO UNILATERALE DI ASP

Fermo restando quanto previsto dall'art. 123 del Codice dei Contratti Pubblici, l'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine dell'appalto, per motivi di pubblico interesse.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di comunicazione PEC.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma 2.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'Appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- a) il valore delle prestazioni già eseguite dall'Appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
- b) le spese sostenute dall'Appaltatore;
- c) un decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite calcolato secondo quanto previsto dall'All. II.14 del Codice.

ART. 40 – CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO PER VOLONTÀ DI ASP

Fatto salvo quanto stabilito dal precedente art. 39, per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostantiva. Si applica l'art. 121 D.Lgs. 36/2023.

ART. 41 – CLAUSOLA REVISIONALE RELATIVA ALLE CONVENZIONI SOPRAVVENIENTI

L'Amministrazione, in base a quanto previsto dall'art. 1, comma 7 del d.l. n. 95/2012 conv. in L. n. 135/2012, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'Appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite:

- a) i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. o dal soggetto aggregatore regionale ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli in esso riportati;
- b) l'Appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Qualora l'Appaltatore si adegui alla proposta di modifica delle condizioni economiche rispetto ai parametri della convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale formulata dall'Amministrazione, questa non recede dal contratto.

Nell'analisi finalizzata ad operare il confronto tra le condizioni previste dal presente contratto di appalto e i parametri stabiliti dalla convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale sopravveniente, condotta dal Responsabile Unico di Progetto, l'Amministrazione opera un raffronto:

- a) tra i parametri qualitativi, intesi come parametri e livelli desumibili dalle specifiche prestazionali/tecniche, del presente contratto e quelli indicati nella convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale e nei suoi eventuali allegati tecnici;
- b) tra i parametri economici, intesi come i dati di prezzo unitari desumibili /stabiliti dal presente contratto e quelli desumibili/stabiliti dalla convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale.

Qualora il parametro economico sia condizionato dai parametri qualitativi (specifiche prestazionali e tecniche) l'Amministrazione deve, per mezzo del Responsabile Unico di Progetto, ai fini del confronto di cui al comma 1 del presente articolo, riponderare e ricalcolare i valori di riferimento, al fine di individuare elementi comparabili con i parametri della convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale.

Qualora l'operazione di riponderazione e di ricalcolo di cui al precedente comma 4 non sia possibile o tecnicamente realizzabile, l'Amministrazione effettua, per mezzo del Responsabile Unico di Progetto, il confronto assumendo a riferimento, per le prestazioni principali e per quelle secondarie, alcune tipologie di attività ed i relativi parametri economici, individuando quelli più facilmente comparabili ai parametri della convenzione Consip o del soggetto aggregatore regionale.

L'Amministrazione, per mezzo del Responsabile Unico di Progetto, verbalizza tutte le operazioni per il confronto di cui all'art. 1, comma 13 della legge n. 135/2012, al fine di motivare la propria scelta in ordine all'esercizio del diritto di recesso o in ordine al mantenimento dell'appalto regolato dal presente contratto.

ART. 42 – DEVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione contratto è devoluta alla competenza del Foro di Bologna.

È comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuati dal codice del processo amministrativo (D.Lgs. n. 104/2010).

Per il presente contratto trova applicazione la disciplina di cui all'art. 215 del Codice relativamente al Collegio Consultivo Tecnico formato secondo le modalità di cui all'Allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del Contratto. I costi sono ripartiti tra le parti. Il Collegio è costituito da n. 3 membri.

ART. 43 – SPESE RELATIVE ALLA STIPULAZIONE E REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto è soggetto al pagamento dell'imposta di bollo ai sensi dell'All. I.4 D.Lgs. 36/2023.

Il contratto è, inoltre, soggetto a registrazione in caso d'uso ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dall'art. 5, comma 2 e dall'art. 6 del D.P.R. n. 131/1986, in quanto avente ad oggetto prestazioni assoggettate ad IVA.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli ulteriori ed eventuali oneri anche tributari e le spese contrattuali relative al contratto ivi incluse, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelle notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc. ad eccezione di quelle che fanno carico alle stazioni appaltanti per legge.

ART. 44 – COMUNICAZIONI

Ai fini delle comunicazioni inerenti la gestione del contratto, vengono riconosciute dalle parti a tutti gli effetti valide ed efficaci le comunicazioni intercorse tramite casella di posta elettronica certificata (PEC). Viene fatto salvo quanto previsto dall'art. 2.3 del Disciplinare.

In caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via esclusiva e/o principale attraverso PEC. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o del numero di fax o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente ASP declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

L'indirizzo di posta elettronica certificata di ASP è il seguente: asp@pec.aspbologna.it.

ART. 45 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) l'Appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'Appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

ASP e l'Appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ART. 46 – RISERVATEZZA

L'Appaltatore 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, 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 del Contratto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.

L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che l'Appaltatore è tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

L'Appaltatore potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'Appaltatore stesso a gare e appalti, previa comunicazione alla Amministrazione delle modalità e dei contenuti di detta citazione.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Amministrazione attinente le procedure adottate dal Contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.

L'Appaltatore non potrà conservare copia di dati e programmi della Amministrazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Amministrazione.

ART. 47 – WHISTLEBLOWING. LINEE PROCEDURALI PER LA SEGNALAZIONE DI ILLECITI O IRREGOLARITÀ

ASP Città di Bologna individua nel Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza il soggetto destinatario delle segnalazioni da parte del dipendente di imprese fornitrici di beni, servizi e lavori che intenda denunciare un illecito o un'irregolarità all'interno di ASP, della quale è venuto a conoscenza nell'esercizio dell'attività lavorativa.

Per effettuare la segnalazione il fornitore accede al servizio per la segnalazione di illeciti attraverso browser e da qualsiasi dispositivo (pc, smartphone, tablet) con le credenziali che ciascun segnalatore può acquisire registrandosi autonomamente nella piattaforma software di cui all'indirizzo <https://aspbologna.segnalazioni.net/>.

Il segnalante può altresì inviare la denuncia di illecito all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) o all'autorità giudiziaria ordinaria o contabile.

ART. 48 – CLAUSOLA DI RINVIO

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente contratto a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'Azienda ASP e l'appaltatore fanno riferimento alle disposizioni del Codice civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

Capitolato tecnico per il servizio di Ristorazione

Schema Menù
Tabelle Dietetiche Minimali

Esempio esplicativo di un MENU' del giorno invernale

Inoltre PER TUTTI I GIORNI E TUTTE LE SETTIMANE saranno prodotte le ALTERNATIVE FISSE PRANZO/CENA: vedi Art. 3 del Capitolato Speciale d'appalto.

PRANZO

LUNEDI'

Spaghetti al pomodoro
Svizzera di pollo al limone
Pomodoro gratè
Arancia

MARTEDI'

Fusilli ai broccoli
Polpettine di manzo al sugo
Insalata mista
Mela

MERCOLEDI'

Risotto ai funghi
Pollo al forno: 2 sovracosce
Cipolla al forno
Arancia

GIOVEDI'

Tagliatelle al ragù
Frittata fagiolini e pancetta
Asparagi lessati
Kiwi

VENERDI'

Minestra di fagioli
Filetto di pesce alla livornese
Patate arrosto
Banana

SABATO

Gramigna al ragù di verdure
Involtino di carne e prosciutto
Melanzane gratinate
Clementine

DOMENICA

Lasagne al forno
Arrosto di tacchino al forno
Carciofini trifolati
Torta di mele

CENA

Crema di ceci con farro
Filetto di merluzzo al forno
Mix di verdure lessate a julienne
Prugne cotte

Crema di verdura con pastina
Sformato:prosciutto,patate,zucchine
Bietola al vapore
Pera cotta

Passatelli in brodo
Formaggio caciotta
Fagiolini al vapore
Mela cotta

Crema di zucchine con pastina
Polpettone in salsa di verdure
Piselli con cipolla
Pesche sciroppate

Pastina in brodo
Bocconcini di pollo al limone
tris: broccoli, cavolfiore,carote
Mela cotta

Crema al pomodoro con pastina
Sformato di spinaci e ricotta
Finocchi al vapore
Prugne cotte

Passato di verdura con pastina
Formaggio Asiago
Carote julienne
Pera cotta

TABELLE DIETETICHE MINIMALI

Si indicano di seguito le grammature minimali richieste per alcuni generi alimentari o piatti di maggior consumo che il gestore dovrà inserire nei menù giornalieri con l'avvertenza che questi si intendono a titolo esemplificativo e non limitativo di altri generi o piatti proponibili, purché abbiano le caratteristiche normalmente in uso sul mercato e le grammature analoghe a quelle indicate per i generi o piatti citati.

Le grammature a crudo e a cotto sono quelle minime richieste.

Le temperature dei prodotti consegnati devono rispettare le normative in vigore.

Per tutte le indicazioni nutrizionali non esplicitate si rimanda al documento di indirizzo dell'ASL di Bologna del 2017 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale".

	a crudo	a cotto (alla consegna)
Primi Piatti		
Pasta di semola di grano duro (asciutta)	gr. 70	Pesi medio di vari formati dopo cottura prolungata gr. 210 + 100 (condimento)
Pasta di semola di grano duro o all'uovo(brodo)	gr. 40	gr. 300 (con brodo)
Riso	gr. 70	gr. 210 + 100 (condimento)
Tortellini asciutti	gr. 150	superiore a gr.200
Tortellini in brodo	gr. 100	superiore a gr. 200 + brodo
Tortelloni	gr. 150	superiore a gr. 200
Gnocchi	gr. 210	superiore a gr. 210
Passatelli a cotto	-----	gr. 100 + brodo
Zuppa imperiale	gr. 50	gr. 150 + brodo
Tagliatelle	gr. 70	superiore a gr. 210
Lasagne al forno	gr. 70(pasta)	gr. 250/300
Polenta cotta	-----	gr. 250
Ragù: il 50% deve essere costituito da carne	-----	gr. 100
Crescentine come primo	-----	gr. 170/180
Crescentine (come contorno)	-----	gr. 100
Secondi piatti		
Spezzatino carne/bocconcini + verdura+salsa	gr. 100	gr. 90+50 verdura +50 salsa
Cotoletta (carne)	gr. 90	gr. 100
Svizzera	gr. 90	gr. 90
Polpettone: ingredienti vari	gr. 100	gr. 90
Medaglione: ingredienti vari	gr. 90	gr. 80
Scaloppa	gr. 90	gr. 80/90 + sugo
Arrosto	gr. 90	gr. 80 + 20 sugo
Prosciutto cotto alla piastra /al forno	gr. 100	gr. 90/100
Cotechino, Zampone	2 fette	gr. 90
Salsiccia	gr. 100	gr. 90
Pollo arrosto n. 2 sovracosce	gr. 200	-----

Fettina pollo, tacchino	gr. 90	gr. 90
Filetti di pesce	gr. 150	gr. 110
Frittata	n. 1,5 uova	gr. 130 comprese verdure
Uovo sodo	n. 1,5 uova	-----
Sformati a base di carne o uova con verdure	-----	gr. 150
Tonno sott'olio sgocciolato	gr. 80	-----
Salumi		
Prosciutto crudo di parma o di zone limitrofe o nazionale	gr. 60	
Prosciutto cotto e altri salumi misti	gr. 70	
Omogeneizzati	monoporzione (min gr. 80)	
Formaggi		
Teneri e vari	gr. 100 netti	
Caciotta,italico,provola, misto pecorino, altri	gr. 80 netti	
Mozzarella	gr. 100	
Parmigiano reggiano da pasto (anche 2 pz da 30 gr)	gr. 60	
Parmigiano reggiano grattugiato	gr. 10 a pasto	
Legumi secchi	gr. 50	
Legumi freschi o surgelati	gr. 150	
Legumi secchi come ingredienti di un piatto	gr. 25	
Verdure		
Insalate crude	gr. 60 pulito	-----
Pomodori in insalata	gr. 150	
Verdure cotte anche miste lavorate	-----	gr. 130
Purè di patate	-----	gr. 200
Purè di verdura (mista)	-----	gr. 200
Patate lesse	-----	gr. 180
Crocchette di patate	-----	n. 5
Frutta		
In genere (mele,pesche , prugne, ecc)	gr. 150/180	
Banana	gr. 180 pz. 1	
Frutta mondata, tagliata o porzionata: fragole,melone, cocomero,uva ecc.	gr. 150	
Macedonia/frutta sciroppata	gr. 150 + sugo	
Frutta cotta	gr. 150 minimo	
Prugne cotte denocciolate		gr. 110 + sugo
Purea di frutta		gr.100
Dessert		
Budino		gr. 100/120

Dolce		gr. 120
Ricca merenda dolce o salata		gr. 120
Yogurt		gr. 125
Gelati sfusi		gr. 120
Gelati confezionati 1 porzione minima		gr. 60/80
Biscotti		gr. 50
Bevande		
Latte		cc. 250
Caffè miscela d'orzo		cc 300
Thè e camomilla		cc 300
Caffè + latte (50+250)		cc 300
Bibite per feste/succo per idratazioni		cc 200
Vino		cc 250
Acqua minerale		cc 500
Dolcificanti		
Zucchero	gr 5 a pasto	gr. 25 (nella giornata)
Edulcoranti		2 dosi
Condimenti: tutti q.b		
Olio		
Aceto		
Succo di limone		
Sale		
Pane		
Pane bianco/integrale		gr. 50
Grissini/fette biscottate/cracker		gr. 40

TABELLA DIETETICA PER LA PREPARAZIONE CREMOSA SALATA E DOLCE

Queste preparazioni dovranno essere sottoposte a prova ed assaggio prima dell'inizio della servizio per stabilire la giusta densità e cremosità ed apportare: le grammature sono indicative e medie; variano a seconda degli ingredienti delle ricette sino al raggiungimento della giusta cremosità.

Alimenti per la preparazione Cremosa cc. 350	Grammatura a crudo
Brodo	
Semola/semolino o pastina	gr. 50- 60
Carne/prosciutto cotto/ricotta	gr. 50 media
Parmigiano o Grana Padano	gr. 20
Olio	gr. 10
Verdura	gr. 60- 80

Alimenti per la preparazione Cremosa dolce	Grammatura a crudo
Latte	gr. min. 160-200
Ricotta/ uovo/carne	gr. min. 50-70

Zucchero	gr. 20
Carote/zucca/polpa di frutta/altro	gr. min. 40 -100
Farina/farina di mais/semolino/altro	gr. 60-70



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

Capitolato Tecnico per il Servizio di Ristorazione

**Piano di sanificazione
e di manutenzioni ordinarie/straordinarie**

PIANO DI SANIFICAZIONE

Pulizia dei locali ed impianti – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti utilizzati per la derattizzazione e disinfestazione nei locali assegnati nei CS e Limiti d'igiene ambientale.

Al termine delle operazioni di consegna dei pasti, in ogni CS dovranno essere deterse e sanificate tutte le stoviglie, attrezzature e locali, come previsto dalle procedure elaborate dalla Ditta Aggiudicataria che deve preferibilmente utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e sanificazione. Dovrà pertanto fornire, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate ad ASP con l'invio delle nuove schede tecniche. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto del Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti al DPR n. 392/98. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Eu Eco-label 2009/568 Ce che sono presunti conformi potrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Si richiede comunque l'utilizzo di un prodotto specifico disinfettante registrato come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Salute. I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.).

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

La Ditta Aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti utilizzati, corredati dalle schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dai CAM vigenti

La Ditta Aggiudicataria deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

I limiti d'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo delle pulizie. Il risultato analitico dei tamponi eseguiti su superfici che possono essere poste a contatto diretto con gli alimenti deve essere conforme ai seguenti valori:

- C.M. 32°;
- Compreso tra 0 e 50 U.F.C./cmq;
- Patogeni: assenti.

Attività di Pulizia e Lavaggio

Tutte le attività per il mantenimento dei livelli igienici delle stoviglie, attrezzature e locali saranno definite in un piano predisposto dalla Ditta Aggiudicataria.

Si ricorda sinteticamente solo alcune particolari attività per:

- i piatti, i bicchieri e le tazze di melamina devono, se necessario, essere quotidianamente smacchiati a mano con prodotto non corrosivo per la Melamina stessa.
- le posate e gli utensili per servire in tavola devono essere periodicamente lavati a mano singolarmente prima del lavaggio meccanico
- ogni altro eventuale piccola attrezzatura utilizzata per la distribuzione dei pasti deve essere lavata frequentemente e mantenuta pulita secondo le modalità proprie dei materiali di cui è costituita,
- i carrelli termici debbono essere svuotati dall'acqua del bagnomaria ad ogni fine servizio e puliti a fondo 2 (due) volte al giorno senza bagnare le parti elettriche degli impianti.
- gli utensili, le stoviglie, i carrelli e la lavastoviglie devono essere periodicamente disincrostatati con prodotti acidi tamponati e disinfettati.

Inoltre per alcune attrezzature presenti anche nelle sale ristorante dei diversi Centri servizi:

Armadi frigoriferi Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico ogni settimana.
Controllo frequente della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori almeno 2 volte all'anno.

Macchina preparazione e distribuzione bevande Pulizia a fondo una volta al giorno.
Controllo taratura della miscelazione dei prodotti ogni mese.
Esecuzione manutenzioni indicate dalla ditta produttrice.

Lavastoviglie Pulizia dei filtri a cestello di ogni vasca e dell'ugello dell'elettrovalvola e delle tubazioni di entrata del detersivo e del brillantante ogni giorno.
Pulizia generale e controllo tarature pompe detersivi e brillantante ogni settimana.
Controllo dei termostati, del funzionamento dei meccanismi di trascinamento a catena del nastro trasportatore e loro lubrificazione, decalcificazione delle serpentine delle resistenze ogni settimana.
Controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca e del funzionamento generale della macchina, pulizia dei quadri - comandi da incrostazioni calcaree, dei filtri, degli spruzzatori e di ogni altra parte a contatto con l'acqua ogni quindici giorni.
Pulizia del boiler di riscaldamento almeno ogni due anni

Lavelli e vasche Pulizia generale ogni giorno al termine di ogni servizio.
Controllo dei rubinetti e degli scarichi ogni mese.

Cappe Pulizia generale due volte all'anno. I filtri in funzione dell'uso

Tavoli, piani, carrelli Pulizia generale ogni giorno al termine di ogni servizio.

RACCOLTA DEI RIFIUTI

Deve essere regolarmente effettuata secondo i criteri della raccolta differenziata così come da ordinamento comunale in vigore e successivi aggiornamenti.

PIANO DI MANUTENZIONI

Per la manutenzione ordinaria la Ditta aggiudicataria avrà l'onere di:

- A) Provvedere alla riparazione di porzioni limitate di mattonelle e relative stucature inerenti ai pavimenti o rivestimenti al fine di preservare la superfici lavabili e disinfettabili come previsto dalle norme igieniche oltre che da capitolato.
- B) Provvedere a modeste e limitate riprese d'intonaco (buchi o rotture in zone adiacenti ai telai degli infissi) e tinteggiatura periodica dei locali almeno a cadenza triennale o se imposta da Enti di Controllo.
- C) Provvedere alla riparazione ordinaria di parti limitate dell'impianto elettrico: prese, spine, prolunghe, fusibili, lampadine, tubi fluorescenti.
- D) Provvedere alla riparazione ordinaria o sostituzione di parti limitate di impianto idrico e della rete dello scarico: guarnizioni, rubinetti, doccette, ecc. ecc., pulizia dei sifoni e rete secondaria di scarico.
- E) Provvedere alla pulizia e detersione delle cappe aspiranti, filtri e bocche d'aspirazione degli impianti del sistema del riciclo d'aria o di espulsione vapori cucina. Inoltre sostituzione di porzioni di tunnel in caso di responsabilità della ditta nella rottura accidentale. Controllo tenuta delle condotte forzate dell'aria con sigillatura delle sconessioni.
- F) Provvedere alla riparazione dei vetri afferenti i locali dati in uso.
- G) Provvedere alla riparazione di infissi di porte e finestre comprensive di maniglie, maniglioni, telai, cerniere, inoltre reti anti insetto, veneziane.
- H) La revisione e manutenzione degli impianti di risalita eventualmente presenti od utilizzati non sarà a carico della ditta esecutrice ma la rottura di porte, bottoniere, ed altre zone, dovute ad uso irrazionale ed incontrollato sarà fatturato, dalla ditta che svolge manutenzione in tutti gli impianti di risalita dell'ASP, a carico della ditta aggiudicataria sia per l'intervento di manutenzione sia in proporzione della responsabilità, definita in contraddittorio, in caso di necessità di rifacimento completo.

La ditta aggiudicataria prima di ogni intervento di manutenzione che possa apportare variazioni anche limitate ai locali dovrà informare gli uffici competenti dell'ASP ed averne conseguente autorizzazione.

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DELLE MACCHINE

La ditta Aggiudicataria ha, inoltre, l'obbligo **di annotare su proprio registro**, eventualmente anche unico per tutti i CS, la periodicità e la tipologia degli interventi eseguiti, la data e il nominativo del riparatore

La ditta aggiudicataria è tenuta a mantenere sempre funzionanti tutte le attrezzature e gli impianti consegnati evitando sprechi e consumi immotivati di energia elettrica ed acqua.

A tal fine le attrezzature che necessitano di energia elettrica devono essere allacciate per i tempi realmente utili all'attività di servizio controllando sempre il funzionamento delle stesse ed evitando immotivati abbandoni di attrezzature accese che usurano, deteriorano e rendono obsolete le attrezzature in tempi relativamente brevi.

A tal fine sono a carico della ditta aggiudicataria le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le macchine e attrezzature fisse e mobili quali a titolo esplicativo ma non esaustivo:

- lavastoviglie e relativo addolcitore
- distributori bevande calde con relativo addolcitore
- carrelli termici
- carrelli sbarazzo e di servizio
- frigoriferi in ogni locale
- scaffalature, ecc.

Per tutto quanto elencato e altro consegnato, compreso tutti gli impianti (con esclusione degli elevatori), la ditta dovrà provvedere al piano di manutenzione programmata e non secondo i piani presentati ed approvati dall'ASP

Sono quindi a carico della ditta aggiudicataria:

ricambi e materiali originali delle attrezzature;

manodopera e IVA compresa:

trasporto, se necessario, delle attrezzature ai laboratori per l'attività di manutenzione;

materiale sostitutivo, se necessario, per il periodo utile agli interventi di manutenzione, al fine di evitare disservizi a carico degli utenti (carrelli sostitutivi, stoviglie e a perdere , ecc) , sempre previa autorizzazione dell'Esperta Dietista.

Annualmente, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, verrà definito l'elenco di stoviglie, materiali e/o attrezzature che dovrà essere riacquistato dalla ditta stessa essendo usurato/obsoleto, salvo quanto verrà ritenuto urgente e improrogabile e da doversi acquistare in un altro momento dell'anno, poiché tutto quanto consegnato ed utile al servizio dovrà essere, se necessario, **riacquistato a carico della Ditta Aggiudicataria**. Tutte le apparecchiature dovranno altresì rispondere alle norme vigenti in materia antinfortunistica, di sicurezza degli impianti, di prevenzione incendi e perfettamente a norma dal punto di vista igienico-sanitario.

Nel caso si ritenesse la ditta aggiudicataria responsabile di rottura di impianti fissi o mobili di proprietà dell'ASP, al di fuori dei locali dati in uso, si provvederà in contraddittorio alla richiesta dei danni subiti ed all'allontanamento di personale non idoneo al servizio.

Nota:

La ditta aggiudicataria deve segnalare immediatamente all'ASP, settore manutenzione, fatti o situazioni rilevate, anche non oggetto dell'appalto, che possono pregiudicare la sicurezza o il corretto svolgimento del servizio.