



SENECA

Azienda Servizi alla Persona

Allegato "A"

Gara a procedura aperta per l'affidamento
del servizio di ristorazione
per l'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (ASP)
"SENECA"

(C.I.G. 5252647D6A)

CAPITOLATO D'ONERI

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione delle seguenti strutture/Servizi:

Casa Residenza	Indirizzo	Città	Numero max ospiti/utenti
Crevalcore	Via Pigozzi, 174	Crevalcore	66
San Giovanni in Persiceto	Via Marzocchi, 1	San Giovanni in Persiceto	60
S. Agata Bolognese	Via Sibirani, 3	Sant'Agata Bolognese	72

Centro Diurno Anziani	Indirizzo	Città	Numero max ospiti/utenti
Anzola dell'Emilia	Via XXV Aprile	Anzola dell'Emilia	20
Sala Bolognese	Via A Gramsci, 95	Sala Bolognese	10
San Giovanni in Persiceto	Via Marzocchi, 1	San Giovanni in Persiceto	10

Il servizio di ristorazione per le Case Residenza ed il Centro Diurno di San Giovanni in Persiceto comprende:

- ✓ La fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, il loro corretto stoccaggio e conservazione presso il centro di produzione pasti;
- ✓ La preparazione dei pasti presso lo stesso Centro di produzione e la veicolazione presso le strutture oggetto del contratto;
- ✓ Predisposizione di un modello preferibilmente informatizzato per la prenotazione dei pasti personalizzati giornalieri di tutti gli ospiti che includa le indicazioni per pranzo e cena (escluso quindi colazione idratazione e merende per le quali la varietà indicata in questo documento e nell'allegato b) deve sempre essere rispettata e mantenuta come scelta);
- ✓ Invio del menù settimanale per la prenotazione una settimana prima;
- ✓ Ricevimento con proprio personale presso le strutture dei pasti;
- ✓ Preparazione di carrelli con tutto l'occorrente per la colazione (compresi quelli per gli ospiti allettati da consegnare al personale di reparto) e preparazione delle tazze in sala che saranno distribuite dagli operatori Oss, preparazione dell'idratazione e della merenda (alla mattina e al pomeriggio) con predisposizione di carrelli per la distribuzione da

parte del personale ASP, preparazione del pranzo e della cena con porzionatura al carrello dei pasti per gli ospiti presso le sale da pranzo e preparazione e consegna agli operatori Oss di vassoi personalizzati posti all'interno di un carrello termico che mantenga il cibo alla temperatura corretta direttamente in reparto per ospiti allettati;

- ✓ Allestimento delle sale da pranzo per colazione pranzo e cena complete di tovaglie, bavagli, tovaglioli e tutto quanto necessario per il pasto.
- ✓ Sparecchiatura della sala da pranzo al termine di colazione pranzo e cena; l'addetto di cucina si occuperà del cambio e ripristino del tovagliato pulito ad ogni pasto e al bisogno; pulizia dei tavoli e delle sedie della sala da pranzo;
- ✓ Il lavaggio di tutto quanto utilizzato per il servizio, delle posaterie, stoviglie e carrelli portavivande dei vassoi, tovaglie, bavagli ecc...
- ✓ Il lavaggio di tutto il tovagliato (bavagli, tovaglie, stracci, strofinacci ecc...) sarà a carico della Ditta vincitrice l'appalto e dovrà essere eseguito all'esterno delle strutture.
- ✓ La pulizia dei locali messi a disposizione e annessi, quali:
 - Cucina,
 - dispensa,
 - magazzini,
 - frigoriferi,
 - bagni,
 - mobilio,
 - pulizia carrelli porta vassoio,
 - pulizia bidoni della raccolta differenziata e indifferenziata,
 - attrezzature fisse;
 - piani di appoggio, lavandini, piastrelle, pavimenti ed ogni altra superficie o mobilio incluso o afferente al locale cucina.
- ✓ La fornitura di tutto il materiale necessario per le pulizie di detti locali, per il lavaggio, asciugatura e riordino delle stoviglie;
- ✓ Fornitura vettovaglie (stoviglie, pentolame, bicchieri, posaterie, tovaglie, bavagli, tovaglioli di carta, caraffe, tazze, piattini, ciotole per frutta e/o gelato, posate, bicchieri e a richiesta materiale idoneo anche per pazienti diversamente abili e/o mancini.
- ✓ Fornitura di tutte le attrezzature utili per l'esecuzione del servizio e rispettiva installazione delle stesse presso le strutture;
- ✓ Raccolta differenziata dei rifiuti, con conseguente collocazione dei rifiuti negli appositi cassonetti/contenitori posti all'interno o all'esterno delle strutture, nonché smaltimento sostanze grasse ed oleose, come previsto dalle normative vigenti;
- ✓ I contenitori per la raccolta differenziata posti all'interno della struttura saranno forniti dalla Ditta vincitrice e dovranno essere forniti di ruote e coperchio per effettuare lo spostamento dei rifiuti differenziati e indifferenziati all'esterno della struttura;
- ✓ Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione in comodato come previsto dal libretto di uso e manutenzione e di quelle fornite dall'aggiudicatario;
- ✓ Si prevede sopralluogo obbligatorio per visione locali ed attrezzature presenti;

Il servizio di ristorazione per i Centri Diurni di Anzola dell'Emilia e Sala Bolognese com-

prende:

- ✓ La fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, il loro corretto stoccaggio e conservazione presso il centro di produzione pasti;
- ✓ La preparazione dei pasti presso lo stesso Centro di produzione e la veicolazione presso le strutture oggetto del contratto;
- ✓ Predisposizione di un modello preferibilmente informatizzato per la prenotazione dei pasti personalizzati giornalieri di tutti gli ospiti che includa le indicazioni per pranzo e cena (escluso quindi colazione idratazione e merende per le quali la varietà indicata in questo documento e nell'allegato b) deve sempre essere rispettata e mantenuta come scelta);
- ✓ Invio del menù settimanale per la prenotazione una settimana prima;
- ✓ Consegna quotidiana delle derrate alimentari di colazione, idratazione e merenda in funzione degli ordini settimanali;
- ✓ Consegna dei pasti del pranzo al personale Oss, in confezioni multiporzione termosaldati e/o in confezioni monoporzionamento termosaldati in caso di diete, a loro volta inseriti in contenitori termici;

ART. 2 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Decorsi i primi 12 mesi dall'inizio del servizio, durante i quali i prezzi devono essere fissi ed invariati, si potrà dar luogo a un adeguamento prezzi, con le modalità di cui all'art. 115 del D.lgs 163/2006 e s.m.i., con riferimento a quanto previsto dall'art. 7 comma 4 lett. c) e comma 5 del suddetto D.lgs 163/2006 e s.m.i.

In mancanza di costi standardizzati, si terrà conto della variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I) del mese di riferimento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 3 – NUMERO INDICATIVO GIORNATE ALIMENTARI/PASTI SU BASE ANNUA. VARIAZIONI E EVENTUALI SERVIZI AGGIUNTIVI

Si precisa che:

- ✓ per giornata alimentare in Casa Residenza si intende: colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena e spuntino serale
- ✓ per giornata alimentare in Centro Diurno si intende: colazione, idratazione, pranzo e merenda.

Al fine dell'organizzazione del servizio si fornisce il numero indicativo di giornate alimentari/pasti per ogni struttura/servizio.

STRUTTURA	Numero giornate alimentari presunte annue
Casa Residenza S. Agata	26.280
Casa Residenza S. Giovanni	21.900
Casa Residenza Crevalcore	24.090
TOTALE GIORNATE ALIMENTARI PRESUNTE CASE RESIDENZA	72.270

STRUTTURA	Numero giornate alimentari presunte annue
Centro Diurno Sala Bolognese	1.920
Centro Diurno Anzola dell'Emilia	4.800
Centro Diurno San Giovanni in Persiceto	1.200
TOTALE GIORNATE ALIMENTARI PRESUNTE CENTRO DIURNO	7.920

Tali quantità sono meramente indicative e potranno subire variazioni in aumento o diminuzione in base alle presenze degli ospiti nelle strutture, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcuna pretesa.

Saranno fatturate dall'aggiudicatario solo le quantità effettivamente erogate.

L'Azienda si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, senza che la Ditta possa richiedere risarcimento alcuno:

- di estendere il servizio a nuove strutture/servizi, dandone preavviso almeno dieci giorni prima.
- di sospendere il servizio presso alcune strutture, ovvero di ridurre il numero dei posti, dandone preavviso almeno dieci giorni prima.

L'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarsi agli aumenti o alle diminuzioni sino alla concorrenza del quinto del valore complessivo presunto del servizio. Oltre tale limite, il soggetto aggiudicatario ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto. In questo caso la risoluzione si verifica di diritto quando il soggetto aggiudicatario dichiara all'Azienda che di tale diritto intende avvalersi. Se l'aggiudicatario non intende avvalersi di tale diritto, è tenuto a eseguire i maggiori o minori servizi richiesti alle medesime condizioni contrattuali.

TITOLO II

INDICAZIONI SPECIFICHE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 4 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è da effettuarsi:

- ✓ per tutti i giorni dell'anno, salvo diversa indicazione delle Case Residenza,
- ✓ per i giorni di apertura del Centro Diurno.

Il servizio di ristorazione, oggetto del presente appalto, deve essere svolto secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ✓ ottenere una ristorazione e un'alimentazione per gli utenti nell'ambito delle strutture dell'Azienda sana, genuina e varia, di facile digeribilità e comunque sempre di ottima qualità;
- ✓ costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale e proteico;
- ✓ rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui il servizio è destinato, particolare attenzione per pazienti disfagici (vedi allegato B).

ART. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario deve assicurare il rispetto della normativa vigente, in particolare il Regolamento CE n. 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti e sulle analisi del rischio, la normativa comunitaria denominata "Pacchetto Igiene" in particolare i regolamenti comunitari n. 852 "sull'igiene dei prodotti alimentari", n. 853 "norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale", n. 854 "norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano", n. 882 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute sul benessere degli animali" emanati nel 2004, il D. Lgs. n.193/07 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", la Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna (VII legislatura) "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva", la Direttiva 89/2003/CE e successive modifiche ed integrazioni sull'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, il D.lgs. n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni in materia di etichettatura, la Legge n. 123/05 recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", la Determina RER n. 9223/08 relativa alla "Procedura per la registrazione delle attività ed il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla D. G. R. n. 1015/2008".

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad attenersi a quanto prescritto nelle sopraccitate norme per tutto ciò che concerne la gestione del servizio di ristorazione.

a) FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

L'aggiudicatario deve provvedere all'acquisto di tutti generi alimentari.

I prodotti alimentari, che dovranno essere di prima qualità, devono rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti norme in materia.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete.

L'aggiudicatario s'impegna a garantire che tutti gli alimenti e le bevande distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la consegna e la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare.

La fornitura delle bevande dovrà avvenire secondo le seguenti modalità:

- macchine erogatrici di bevande calde e fredde ad esclusione del latte che dovrà essere fornito fresco, parzialmente scremato e pastorizzato e poi riscaldato. Si dovrà inoltre su richiesta personalizzata per ragioni di intolleranze/allergie prevedere fornitura di bevande sostitutive del latte (bevande di soia- riso ecc...).

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'aggiudicatario è tenuto ad operare un costante e severo controllo secondo Piano Autocontrollo, Pacchetto Igiene (ex HACCP) e a porre in atto gli opportuni accorgimenti, affinché gli alimenti, la preparazione, la conservazione e il trasporto di questi rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia. In particolare:

- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con frequenza regolare che permetta il minimo stazionamento presso la dispensa della cucina della struttura. All'atto del ricevimento della merce la ditta aggiudicataria è considerata diretta responsabile della corretta conservazione della stessa.

b) PREPARAZIONE, COTTURA DEI CIBI

L'aggiudicatario cura la preparazione e la cottura dei cibi nel pieno rispetto delle relative norme igieniche.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire nella cucina del Centro produzione.

c) COSTITUZIONE GIORNATA ALIMENTARE

Per la Casa Residenza la giornata alimentare è costituita da:

- ✓ colazione: una bevanda calda o fredda + 2 preparati secchi come ad esempio: fette biscottate + brioche, pane + cereali, biscotti + fette biscottate ecc... per ogni giornata alimentare richiesta.
 - prodotti per colazione: latte fresco, caffè-latte, the, camomilla, cioccolato in tazza, caffè nero d'orzo o caffè, biscotti con e senza zuccheri aggiunti e con o senza glutine per chi ha dieta personalizzata, fette biscottate, pane o cereali (fiocchi di mais), marmellata, burro, miele, cioccolato spalmabile, ciambella, succo di frutta, prosciutto cotto, yogurt cremoso, frutta fresca o mousse di frutta, brioche, cracker. Frullato di prugne cotte a richiesta alla mattina prima di colazione.

- ✓ idratazione di metà mattino: bevande calde e/o fredde e fornitura acqua-gel o addensante a richiesta personalizzata;
- ✓ pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno (una verdura cotta e/o una verdura cruda), pane, bevande come acqua (naturale o gassata) e vino bianco tipo trebbiano o rosso tipo lambrusco, nelle quantità di seguito indicate nella Tabella della lettera e), frutta fresca e/o frutta cotta e/o frutta sciroppata, caffè d'orzo o caffè;
- ✓ merenda di metà pomeriggio: una bevanda calda o fredda e biscotti in quantità non inferiore a 50 grammi, budini, gelato, pizza, ciambella, crescente morbida, merendine, yogurt frutta cremoso, gelato;
- ✓ cena: primo piatto, secondo piatto, contorno (una /o cotta e una verdura cruda), pane, bevande come acqua (naturale o gassata) e vino bianco tipo trebbiano o rosso tipo lambrusco, nelle quantità di seguito indicate nella Tabella della lettera e), frutta fresca e/o frutta cotta e/o frutta sciroppata, caffè d'orzo;
- ✓ spuntino serale a richiesta con camomilla, the, caffè-latte e biscotti, budino, yogurt cremoso o mousse di frutta;
- ✓ fornitura giornaliera di un numero pari al 10 % degli anziani ospitati per struttura di mousse di frutta.

Dovrà essere presente un dolce a settimana: la domenica a pranzo.

Sia le merendine, sia i succhi di frutta devono essere disponibili con e senza zucchero per gli ospiti diabetici.

Deve essere fornita anche acqua naturale ogni giorno con distributori automatici attraverso sistemi di depurazione e refrigerazione di acqua domestica a libero accesso agli anziani, con almeno un distributore per struttura residenziale.

Tutte le bevande anche a richiesta sono comprese nella tariffa della giornata alimentare onnicomprensiva pagata all'aggiudicatario.

I menù potranno subire tutte le variazioni senza che la ditta appaltatrice aumenti il costo, inoltre dovrà fornire menù diversi:

- diete leggere;
- diete speciali a seguito di certificazioni fornite (esempio: celiachia, allergie al nichel ecc...);
- diete legate a particolari condizioni culturali o religiose;
- alternative fisse (vedi allegato B).

Per il Centro Diurno la giornata alimentare è costituita da:

- ✓ colazione: una bevanda calda o fredda e biscotti in quantità non inferiore a 50 grammi, o fette biscottate o merendine, o yogurt, marmellata.
- ✓ idratazione di metà mattino: bevande calde e/o fredde e eventuali biscotti richiesti per particolari esigenze;
- ✓ pranzo: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, bevande, frutta fresca o cotta o dolce (a seconda della preferenza)
- ✓ merenda di metà pomeriggio: una bevanda calda o fredda e biscotti in quantità non in-

feriore a 50 grammi, o fette biscottate o merendine, o yogurt, marmellata.
Almeno due volte la settimana dovrà essere presente un dolce (a richiesta la frutta).

Sia le merendine, sia i succhi di frutta devono essere disponibili con e senza zucchero per gli ospiti diabetici.

Devono essere forniti ogni giorno ad ogni ospite acqua minerale naturale o gassata e vino nelle quantità di seguito indicate nella Tabella della lettera e)

Tutte le bevande anche a richiesta sono comprese nella tariffa della giornata alimentare onnicomprensiva pagata all'aggiudicatario.

d) MENÙ

Per il menù giornaliero si rimanda, oltre a quanto previsto nella parte sottostante, all'Allegato B.

I piatti proposti giornalmente devono essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo e qualità del pasto.

La varietà dei piatti ruoterà su 4 settimane per cui il pasto giornaliero è caratterizzato da un menù del giorno composto da primo piatto, secondo piatto, contorno cotto e crudo, frutta cotta o fresca, inoltre devono essere previste una serie di alternative al menù e alternative fisse.

Il menù, oltre ad essere articolato su 4 settimane, prevede una versione legata al periodo stagionale estivo (periodo: da maggio ad ottobre) e una invernale (periodo: da novembre ad aprile).

Per alcuni utenti può essere richiesto che gli alimenti, che compongono il pasto, siano frullati o omogeneizzati.

e) GRAMMATURE

Le seguenti grammature sono indicative per i principali piatti e sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti. Per quanto non previsto nelle presenti tabelle, il riferimento è sempre alla versione più aggiornata delle "Linee Guida" in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione, elaborate dalla Regione.

Primi piatti

ALIMENTI	U.M.	GRAMMATURE	
PASTA SECCA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Pasta asciutta	gr	80	90
Pasta per minestrone	gr	20	30
Pasta per minestrine in brodo	gr	40	40
Pasta glutinata per minestre	gr	40	40
Semolino per minestre	gr	40	40
PASTA SECCA ALL'UOVO			

		Casa Residenza	Centro Diurno
Tagliatelle, bavette, fettuccine	gr	80	90
Lasagne, cannelloni, ecc. (a cotto)	gr	150	180
PASTA RIPIENA FRESCA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Ravioli, tortellini asciutti	gr	100	110
Ravioli in brodo	gr	60	60
GNOCCHI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Gnocchi	gr	200	
RISO			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Riso	gr	80	80
Riso per minestre	gr	40	40
Riso per minestre in brodo	gr	40	40

Secondi piatti

CARNE				
POLLO				
		U.M.	Casa Residenza	Centro Diurno
Pollo a pezzi (grammatura lorda)		gr	250	250
Petto di pollo		gr	110	110
TACCHINO				
		Casa Residenza	Centro Diurno	
Fesa		gr	110	110
CARNE BOVINA				
		Casa Residenza	Centro Diurno	
Posteriore: bistecche, scaloppe, roast beef, carne trita, ecc.		gr	100	110
Anteriore: arrostiti, brasati, bolliti, ecc.		gr	120	130
Petto: spezzatino, svizzere, polpette, hamburger, crocchette		gr	120	130
VITELLO				
		Casa Residenza	Centro Diurno	
Anteriore: al forno, piccata, brasato		gr	120	130
Petto di vitello: cima, rollata		gr	120	130

Scaloppe	gr	100	110
MAIALE			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Coscia o spalla per arrostiti, ecc.	gr	130	140
Lonza o filone per scaloppe	gr	100	110
Bracirole o carré con osso	gr	150	150
INTERIORA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Lingua salmistrata	gr	100	
Trippa	gr	200	
PESCE			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Pesce gelo con lisca	gr	180	180
Pesce gelo trancio	gr	150	150
Pesce gelo filetto, molluschi	gr	130	130
UOVA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Uova	N°(gr)	2 (110 gr)	
AFFETTATI MISTI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Prosciutto cotto	gr	80	100
Mortadella	gr	80	100
Salame cotto	gr	80	100
Speck magro	gr	60	80
Bresaola	gr	60	80
Prosciutto crudo	gr	60	80
Salame	gr	80	100
Coppa	gr	60	80
FORMAGGI VARI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Mozzarella	gr	100	100
Robiola	gr	100	100
Stracchino/crescenza	gr	100	100
Ricotta	gr	100	100
Emmental	gr	80	90
Scamorza	gr	80	90
Fontal	gr	80	90
Gorgonzola	gr	80	90

Taleggio	gr	80	90
Grana	gr	80	90
SCATOLAME VARIO			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Tonno in scatola sott'olio	gr	80	80
Sgombri in scatola sott'olio	gr	125	125

Contorni e varie

PRODOTTI DIETETICI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Omogeneizzati di carne e frutta	n°(gr)	1 (80 gr)	
Formaggino (conf. 21/24 g)	n°	2/3	
CONTORNI			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Patate	gr	150	
Verdure al vapore, lesse, al forno	gr	180	
Verdure crude in foglia	gr	50	
Pomodori, cetrioli, ecc	gr	150	
Legumi secchi	gr	80	
Farina per polenta	gr	50	
FRUTTA			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Frutta fresca (grammatura lorda)	gr	150	
Frutta cotta (grammatura lorda)	gr	100	
Budino	(gr)	1 (100 gr)	
Succo di frutta	ml	200	
GRASSI E CONDIMENTI A CONSUMO			
Olio, burro	gr	10	
Formaggio grana	gr	5	
PANE			
Pane	gr	50	
Grissini (confezione g 15)	n°	2	
BEVANDE			
		Casa Residenza	Centro Diurno
Acqua minerale naturale PET	lt	½	1 ½
Acqua minerale gassata PET	lt	½	1 ½
Vino a pasto	lt	¼	¼

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti. Per gli alimenti surgelati, il peso si riferisce al prodotto dopo la fase di congelazione.

f) PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il menù stabilito dalla Ditta sarà trasmesso dal Responsabile del Servizio di norma con cadenza settimanale, nell'ora e nel giorno da concordare.

Le ordinazioni saranno predisposte dal Responsabile delle Attività Assistenziali in collaborazione con l'Infermiere attraverso un modulo prenotazione personalizzato e preferibilmente informatizzato per ogni ospite e trasmesse settimanalmente e secondo gli accordi tra struttura e azienda.

Le eventuali variazioni verranno comunicate tramite un modello previsto entro il giorno prima.

Anche le diete saranno indicate nella prenotazione.

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

I Coordinatori di struttura conserveranno una copia del suddetto modulo per eventuali rilevi/differenze da quanto richiesto.

Eventuali osservazioni/lamentevoli mosse dagli utenti saranno segnalate alla ditta (che dovrà rispondere nel merito all'Azienda) per il tramite del Coordinatore di struttura.

Gli orari di somministrazione dei pasti devono essere concordati con l'Azienda, che ha la facoltà di chiedere modifiche agli orari proposti. L'orario dei pasti potrà essere spostato, a insindacabile giudizio dell'ASP, previa comunicazione.

g) PORZIONAMENTO, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI CIBI E RITIRO STOVIGLIE

I pasti al momento della somministrazione dovranno presentare buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Tutti i prodotti e le preparazioni devono essere contenuti in recipienti di materiale idoneo, e conformi alle normative vigenti in materia. I pasti sono consegnati nel modo seguente:

- 1) Per tutte le Case Residenza, la ditta aggiudicataria, allestisce le sale da pranzo, predispone i carrelli termici/armadi satellite portavivande con i vassoi per gli utenti allettati e ogni altro contenitore necessario alla distribuzione del cibo.

La distribuzione del vitto nelle Case Residenza avverrà tramite detti carrelli termici, che dovranno essere idonei dal punto di vista igienico e della conservazione del caldo/freddo delle vivande, nel rispetto delle temperature di cui all'art. 31 del DPR 327/80 e s.m.i.

Il personale della Ditta, dovrà provvedere al porzionamento nella sala da pranzo e consegnare al personale dell'ASP i carrelli termici contenenti i vassoi personalizzati nei reparti per gli ospiti allettati.

Una volta terminato il pasto da parte di tutti gli utenti, il personale della Ditta provvederà alla raccolta di tutte le stoviglie sporche (piatti, bicchieri, posate, ciotole, ecc.) utilizzate nelle sale pranzo e nei luoghi, ove in genere si consumano i pasti, nonché il pentolame e gli u-

tensili da distribuzione, riportando il tutto in cucina, insieme ai carrelli termici e neutri, ove inizierà il loro lavaggio e sanificazione.

2) Per i Centri Diurni, la ditta aggiudicataria fornirà i pasti in contenitori termici nel rispetto delle temperature di cui all'art. 31 del DPR 327/80 e s.m.i; i contenitori verranno ritirati alla successiva consegna.

La fornitura, pulizia e manutenzione dei contenitori termici sarà a cura della ditta aggiudicataria

ART. 6 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

L'aggiudicatario deve garantire la campionatura dei cibi somministrati, con prelievo giornaliero di una porzione degli stessi, da riporre in sacchetti sterili in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo devono essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio.

Tali campioni sono utilizzati in caso di reclamo.

TITOLO III

LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA, IGIENE E SMALTIMENTO RI-FIUTI

ART. 7 - LAVAGGIO STOVIGLIE E TOVAGLIATO

L'aggiudicatario provvede, dopo ogni ciclo di produzione e/o distribuzione del cibo, al lavaggio e alla sanificazione dei piatti, stoviglie, pentolame, ecc. utilizzati, e al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche delle "cucine", degli eventuali annessi locali, e dei macchinari, attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei banchi di lavoro, griglie di scarico, dei carrelli utilizzati per la distribuzione: neutri, termici e porta stoviglie ecc.

In particolare le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, scodelle, ciotole, ecc.) utilizzate dagli utenti, dovranno essere riconsegnate, dopo ogni pasto, perfettamente pulite e nelle corrette quantità nei punti prestabiliti. L'aggiudicatario verificherà ad ogni lavaggio che il materiale utilizzato sia integro e in buono stato di conservazione, provvedendo alla sostituzione di quello usurato e danneggiato.

Il tovagliato comprendente tovaglie, bavagli, asciugamani, teli, strofinacci, ecc... verrà fornito e sostituito per usura e verrà lavato dalla Ditta esternamente alle strutture.

I tovaglioli saranno forniti di carta monouso doppio velo.

ART. 8 - PULIZIA LOCALI

L'aggiudicatario provvede alla pulizia e sanificazione (detersione e disinfezione) dei tavoli e delle sedie della sala da pranzo e dei locali assegnati in comodato d'uso, coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto.

Deve essere pertanto previsto un programma scritto, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia e sanificazione, in modo da garantire che tutte le aree, le attrezzature, il mobilio, ecc. siano convenientemente pulite/sanificate ed il personale incaricato deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione ed i rischi di contaminazione.

Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia e sanificazione ordinari e straordinari del mobilio di cucina, dei frigoriferi, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri, davanzali e infissi, dei rivestimenti murari, delle griglie di scarico, dei montacarichi (se presenti) e alla deragnatura dei locali.

Tutti i locali che sono messi a disposizione dell'aggiudicatario, devono essere da questo mantenuti permanentemente puliti.

Nei bagni concessi in uso, l'aggiudicatario deve provvedere a fornire sapone e salviette a perdere.

Le vie d'accesso ed i corridoi nelle immediate vicinanze dei locali di cucina, o in collegamento con essi devono essere mantenuti puliti e le vie di esodo sgombre.

ART. 9 – MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO

L'aggiudicatario fornisce tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione della cucina e per il lavaggio delle stoviglie; deve inoltre garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle norme vigenti e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice.

Presso l'U.O. Affari Generali ed i locali cucina delle diverse strutture devono essere conservate le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in armadi chiusi a chiave, in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse.

Il materiale di manutenzione e di pulizia (scope, mop, carrelli pulizia pavimenti, ecc.), ivi compresi i prodotti chimici, deve essere sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili o le attrezzature e sostituito ad usura e lavato all'esterno delle strutture.

ART. 10 - SMALTIMENTO RIFIUTI

L'aggiudicatario deve garantire la corretta raccolta differenziata dei rifiuti con conseguente collocazione degli stessi negli appositi cassonetti/contenitori, secondo il piano previsto sul territorio comunale.

E' a carico dell'aggiudicatario la raccolta e lo smaltimento di olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle leggi vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO IV

IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUTENZIONI

ART. 11 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

L'Azienda mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito, i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili, quali risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti all'atto dell'inizio contrattuale.

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

L'aggiudicatario prende in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano, obbligandosi, qualora necessario, alla loro sostituzione.

ART. 12 - LOCALI

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario s'impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Azienda.

I pasti devono essere prodotti e confezionati giornalmente presso il centro di produzione pasti definito dalla Ditta aggiudicataria.

In caso di inagibilità della cucina del Centro di produzione pasti per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con la produzione dei pasti presso altro proprio centro abilitato al confezionamento dei pasti da asporto.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non debitamente autorizzato dall'ASP.

ART. 13 - ATTREZZATURE, ARREDI E UTENSILI

Tutte le attrezzature mancanti per la perfetta erogazione del servizio eventuali arredi di cucina, le apparecchiature, le stoviglie, il pentolame e gli utensili vari dovranno essere forniti a cura e spese dell'aggiudicatario.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese per l'installazione delle apparecchiature fornite.

ART. 14 – MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

E' a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature degli arredi, degli utensili, sia nei locali di cucina, sia negli annessi locali di servizio.

Pertanto eventuali sostituzioni di attrezzature, arredi, utensili componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti, o furti sono a carico dell'aggiudicatario.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'aggiudicatario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- ✓ dati identificativi della macchina;
- ✓ sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;

- ✓ data di ogni intervento;
- ✓ firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili messi a disposizione dall'aggiudicatario nell'espletamento del servizio devono essere idonei tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

ART. 15 – VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI.

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria, imperizia, dolo, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'aggiudicatario, questi saranno a suo totale carico.

L'aggiudicatario deve provvedere direttamente agli interventi/forniture necessarie entro 15 giorni lavorativi dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Azienda provvederà agli interventi necessari/reintegri dei materiali, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

ART. 16 – RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza dell'aggiudicatario, l'aggiudicatario stesso si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature, gli arredi in uso nello stato in cui furono consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

ART. 17 – MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi d'interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, in busta sigillata, presso la struttura.

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

TITOLO V PERSONALE

ART.18 – PERSONALE

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti, il trasporto e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del centro cottura sarà svolto da personale della Ditta aggiudicataria.

Il coordinamento e la responsabilità della preparazione dei pasti presso il Centro di produzione della Ditta aggiudicataria devono essere affidati a cuochi. Tali figure dovranno, in ogni caso, avere esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo. La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Azienda saranno affidati a un Direttore in possesso di un'esperienza almeno triennale in pari profilo.

Prima dell'avvio del servizio sarà ufficialmente comunicato il nominativo del responsabile che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio.

Il personale impiegato per il servizio deve possedere un'adeguata professionalità, esperienza e formazione.

Il personale deve essere in possesso dell'attestato di formazione in materia di igiene degli alimenti come previsto dalla L.R. Emilia Romagna n. 11 del 24/06/2003.

L'aggiudicatario deve assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Il personale deve curare l'igiene personale al fine di non favorire eventuali processi di contaminazione delle pietanze in lavorazione, nel pieno rispetto delle norme e delle specifiche prescrizioni vigenti, così come attuate nel Piano di Autocontrollo.

La Ditta vincitrice l'appalto fornirà al personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro, grembiuli, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia e armadietti per la conservazione delle divise.

Come previsto dalla L. 123/2007 il personale dell'aggiudicatario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La Ditta vincitrice deve designare una persona con funzioni di "Referente/Responsabile" cui compete il controllo in ordine al corretto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato. Il soggetto aggiudicatario comunica il recapito telefonico di detto Referente/Responsabile per ogni comunicazione in merito alla gestione del contratto. Tutte le comunicazioni e le contestazioni d'inadempienze fatte in contraddittorio con detto Referente/Responsabile s'intendono fatte direttamente al soggetto aggiudicatario.

La Ditta vincitrice dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio, condizioni normative, retributive, previdenziali ed assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti e accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

La Ditta vincitrice è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali e prevenzione e sicurezza del lavoro e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

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

La Ditta vincitrice s'impegna a esibire, a semplice richiesta, le ricevute di pagamento di contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato per la realizzazione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta vincitrice dovrà trasmettere all'ASP l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e allegato a questo gli attestati di qualifica e se necessario i permessi di soggiorni.

L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta all'aggiudicatario, come numero, mansioni, livello e monte ore.

Eventuali variazioni dei nominativi del personale devono essere comunicati di norma almeno 7 giorni prima all'ASP.

Il turno del personale deve avere cadenza mensile ed essere esposto e firmato dal Responsabile della Ditta nella cucina.

L'ASP si riserva, inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti ritenuto non idoneo al servizio, o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto con l'utenza.

ART. 19 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

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

L'aggiudicatario deve garantire nel corso di durata dell'appalto lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento; a tali corsi potrà partecipare anche il personale dipendente dell'ASP.

In particolare le materie trattate durante la formazione dovranno riguardare prioritariamente:

- ✓ alimentazione e dietetica;
- ✓ autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- ✓ conservazione degli alimenti;
- ✓ salute e sicurezza sul lavoro.

ART. 20 - DOVERI DEL PERSONALE

Il personale addetto al servizio deve tenere all'interno della struttura ove opera un comportamento corretto.

In particolare dovrà:

- ✓ vestire la divisa, e indossare apposito copricapo;
- ✓ astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- ✓ mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitari degli ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- ✓ diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua, e dei consumi

in genere;

- ✓ partecipare alla formazione organizzata dall'ASP in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro secondo le normative vigenti.

Dovrà essere predisposto un piano di pulizia giornaliero/settimanale/mensile dei locali, delle attrezzature e degli arredi utilizzati.

ART. 21 - SICUREZZA

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

L'aggiudicatario deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di tutte le attrezzature di lavoro necessarie alla mansione.

L'aggiudicatario deve provvedere alla consegna dei Dispositivi di Protezione Individuale per i rischi professionali ai propri dipendenti e se necessario provvedere anche alla sorveglianza sanitaria degli stessi.

L'aggiudicatario dovrà fornire adeguate informazioni e provvedere alla formazione e addestramento dei propri dipendenti circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.

L'aggiudicatario dovrà inoltre comunicare all'Azienda: il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, il nominativo del Medico Competente (ove previsto), il nominativo del/i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (se designato/i), il nominativo del preposto designato, il nominativo del responsabile delle emergenze, i nominativi degli addetti alle emergenze (antincendio e primo soccorso) per i quali dovrà fornire copia degli attestati dei corsi (si ricorda che dovranno essere nominati un numero congruo di addetti alle emergenze in modo da garantire la copertura per ogni turno di lavoro).

L'aggiudicatario dovrà fornire all'ASP copia di tutta la documentazione inerente la sicurezza sul lavoro, in modo che ASP possa procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI). Il documento potrà essere aggiornato qualora se ne ravvisassero le necessità.

TITOLO VI CONTROLLI

ART. 22 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

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

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

- ✓ Procedura di rintracciabilità e relativa documentazione ai sensi del Reg. CE 178/02 e s.m.i.;
- ✓ Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. specifico per le attività svolte dalla ditta.

L'aggiudicatario deve provvedere agli aggiornamenti periodici previsti della documentazione e dei corsi di formazione sopra descritti.

L'aggiudicatario deve inoltre effettuare periodicamente, a proprie cure e spese, l'analisi dei prodotti alimentari utilizzati, fornendo i risultati all'Azienda.

L'aggiudicatario deve far pervenire, prima dell'inizio del servizio, copia del manuale di autocontrollo HACCP e delle schede utilizzate per la rilevazione e il controllo delle procedure operative. Con la periodicità stabilita dal Piano HACCP, l'aggiudicatario deve eseguire tamponi ambientali per verificare l'efficacia del piano di pulizia.

ART. 23 - CONTROLLI DA PARTE DELL' ASP

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

I controlli possono essere: controlli a vista del servizio, controlli di congruità delle procedure adottate rispetto al piano HACCP, controlli analitici di laboratorio, controlli di degustazione. A titolo puramente esemplificativo i controlli possono riguardare: le modalità di conduzione del servizio, le caratteristiche tecniche delle attrezzature fornite dall'aggiudicatario, l'igiene del personale addetto e dei locali, le grammature dei pasti, il rispetto delle temperature degli alimenti, la qualità delle derrate impiegate ecc.

Gli alimenti potranno essere soggetti in ogni momento a controlli da parte dell'ASP, che potrà sottoporli ad analisi presso laboratori pubblici autorizzati, a spese dell'aggiudicatario. Nel caso che tali controlli evidenzino per almeno due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere immediatamente sostituito da altro tipo e marca di provenienza diversa.

In caso di contestazioni saranno applicate penalità elencate successivamente.

TITOLO VII

ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 24 – SCIOPERI E GESTIONE EMERGENZA

In caso di scioperi, l'aggiudicatario deve segnalare tramite avviso scritto e con anticipo di 3 giorni all'ASP la data effettiva dello sciopero programmato.

Essendo un servizio essenziale, l'aggiudicatario deve garantire sempre un servizio di emergenza concordando con l'Asp le modalità per garantire la fornitura di quanto necessario per la continuità del servizio. Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menu e di analogo valore nutrizionale.

Al fine di garantire da situazioni di emergenza inerenti l'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, l'aggiudicatario deve presentare in sede di offerta un dettagliato e documentato piano per la gestione delle emergenze che comprenda anche la disponibilità di un altro centro di cottura ubicato ad una distanza congrua e dotato di idonea autorizzazione sanitaria per il trasporto e la produzione dei pasti.

La Ditta è tenuta a fornire per questi eventi materiale monouso (bicchieri, piatti, tazze, posate, tovaglie e bavagli).

ART. 25 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a quanto previsto nei diversi articoli del presente capitolato, sono altresì a carico dell'aggiudicatario:

- ✓ fornitura del materiale a perdere da utilizzare in cucina (carta da cucina, carta da forno, carta alluminio ecc.) e per i servizi igienici del personale (carta igienica, asciugamani di carta, sapone ecc.) ;
- ✓ per i pasti multiporzione veicolati: idonei contenitori termici;
- ✓ fornitura a tutto il personale impiegato nel servizio, di idonee divise di lavoro, grembiuli, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia;
- ✓ acquisto di eventuale materiale monouso a perdere (bicchieri, stoviglie, piatti ecc.) necessari per feste o animazioni;
- ✓ smaltimento cartoni, cassette di legno, plastica o altro contenitore di derrate;
- ✓ sacchi monouso per raccolta tovagliato sporco e sacchi per la raccolta differenziata (sacchi di colore diversi come stabilito dal regolamento comunale);

ART. 26 - ONERI A CARICO DELL'AZIENDA

Per l'espletamento del servizio l'Azienda mette a disposizione:

- ✓ i locali cucina e i locali annessi, come individuati dalle planimetrie allegate, destinati al servizio di ristorazione;
- ✓ gli impianti, le attrezzature, gli arredi presenti presso i suddetti locali;
- ✓ il pentolame, le stoviglie presenti;

Sono a carico dell'Azienda i seguenti oneri:

- ✓ oneri per consumi dell'energia elettrica, gas, acqua calda, fredda e vapore;
- ✓ disinfestazioni e derattizzazioni periodiche;
- ✓ tassa smaltimento rifiuti;

- ✓ manutenzione ordinaria e straordinaria locali e impianti fissi.

Sono inoltre di competenza dell'Azienda attraverso il personale incaricato, le attività di distribuzione di pasti, e di aiuto all'assunzione dei pasti stessi.

ART. 27 - PENALITA' E RISOLUZIONE CONTRATTO

L'ASP, in caso d'inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse, tali da non comportare l'immediata risoluzione del contratto, contesta all'aggiudicatario, in forma scritta, mediante lettera raccomandata A.R., le inadempienze riscontrate, assegnando un termine, non inferiore a cinque giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte.

In particolare sono previste le seguenti penali:

- ✓ grammature inferiori a quanto richiesto: € 150,00, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- ✓ menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: € 100,00 per menù;
- ✓ ritardo o anticipo nella consegna dei pasti alle strutture rispetto a quanto fissato (superiore ai 15 minuti): € 150,00 (tolleranza 2 al mese di massimo 10 minuti);
- ✓ carenze igieniche rilevate o segnalate sia in fase di produzione che di distribuzione e trasporto: € 500,00 per ogni verifica;
- ✓ mancato approvvigionamento di scorte: € 100,00;
- ✓ mancato rispetto del piano pulizie e sanificazione: € 500,00;
- ✓ mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale € 1.000,00;
- ✓ ogni altra inosservanza del capitolato: da € 100,00 ad € 2.000,00 a seconda della gravità del comportamento.

Qualora ci sia la reiterazione degli adempimenti, le penali di cui sopra potranno essere raddoppiate.

Risoluzione contratto

L'ASP risolverà di diritto il contratto, ai sensi dell'art.1456 codice civile (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- ✓ accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- ✓ in caso di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario.

L'ASP ha altresì la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- ✓ il fornitore si renda colpevole di frode e/o negligenza e/o irregolarità gravi rispetto agli obblighi previsti dal contratto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo delle tipologie: accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto, inosservanze delle norme di legge in materia di igiene e sanità. A tale effetto si considerano gravi negligenze le carenze sotto il profilo

igienico-sanitario, quali potranno essere accertate dall'Ente e/o da organi preposti come ASL, NAS ecc.

- ✓ il fornitore, in caso di conclamate irregolarità contributive, del costo del lavoro, della normativa di prevenzione e sicurezza sul lavoro, segnalate dagli organismi ispettivi preposti, non proceda alle regolarizzazione/adempimenti necessari;
- ✓ il fornitore non adempia agli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni;

In caso di risoluzione del contratto, l'ASP incamererà la cauzione a titolo di penale e d'indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno.

L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: al soggetto aggiudicatario sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorgerà nell'Azienda il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'aggiudicatario.

L'affidamento a terzi è notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi.

All'impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti della ditta, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni dell'aggiudicatario.

Nel caso di risoluzione contrattuale unilaterale dell'ASP, e non per azione dolosa o colposa dell'impresa, saranno riconosciute alla stessa le quote d'investimenti eventualmente sostenuti e non ancora ammortizzate all'interno del prezzo a pasto.

ART. 28 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

L'aggiudicatario è direttamente responsabile della gestione del servizio e del buon funzionamento degli impianti in uso: assume altresì ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone o cose, arrecati all'Azienda o a terzi, per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori e/o sub appaltatori nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando pertanto l'Azienda da ogni responsabilità.

L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità civile e penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, ivi compresi casi di tossificazione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto a compensi da parte dell'Azienda appaltante.

L'aggiudicatario è tenuto a contrarre, per tutta la durata dell'affidamento, apposita polizza (RCT/RCO) con una primaria compagnia di assicurazione, contro i relativi rischi, per un massimale non inferiore a €. 5.000.000,00 per ogni sinistro, persona, cose e/o animali.

In tale polizza dovranno essere espressamente riportate anche le seguenti garanzie: colpa grave buona fede qualifica di terzi danni a cose di terzi in consegna e/o custodia danni derivanti anche da comportamenti, compresi quelli omissivi, del proprio personale per tutte le attività e servizi in gestione della struttura danni da interruzione e sospensione dell'attività rinuncia alla rivalsa responsabilità Civile Personale dei Dipendenti e/o Preposti danni a mezzi sotto carico e scarico inquinamento accidentale.

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa all'aggiudicatario ed al personale di questo nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

Qualora l'aggiudicatario abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, egli dovrà produrre specifica dichiarazione dalla Compagnia di Assicurazione che le garanzie richieste sono richiamate nel contratto vigente, eventualmente specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

Qualora tale contratto assicurativo scada prima della scadenza del presente contratto, l'aggiudicatario dovrà ripresentare la documentazione dell'avvenuto rinnovo.

Lo stesso è inoltre chiamato a rispondere direttamente all'Azienda di eventuali danni arrecati a cose di proprietà dell'Azienda stessa (arredi, attrezzature, strutture ecc.)

ART. 29 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario, provvederà a costituire, prima della sottoscrizione del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, con le modalità previste dall'art. 113 del D.lgs 163/2006.

Si precisa che ai sensi di quanto disposto dagli art 40, 75 e 113 del D.lgs 163/2006 l'importo della cauzione è ridotto per gli operatori economici in possesso di certificazione rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, scaduto il contratto, sino a che non sarà definita ogni eventuale eccezione e controversia.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento.

Il deposito cauzionale, può essere costituito in uno dei seguenti modi:

- a) assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere dell'Azienda;
- b) fideiussione bancaria rilasciata da un Istituto di Credito;
- c) polizza assicurativa rilasciata da Compagnia legalmente autorizzata, ai sensi del D.P.R. 449/1959, con il testo approvato dall'A.N.I.A.

La cauzione dovrà:

- ✓ prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- ✓ prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile;
- ✓ contenere l'impegno del fideiussore a versare la somma dovuta a semplice richiesta dall'ASP, entro 15 giorni dalla richiesta.

E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per l'Azienda.

Nessun interesse è dovuto sulle somme costituenti il deposito cauzionale.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Azienda avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

TITOLO VIII ALTRE DISPOSIZIONI

ART. 30 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emette una fattura separata per ogni Struttura/servizio, con il dettaglio delle giornate alimentari erogate nel mese moltiplicate per le relative tariffe.

Gli oneri per la sicurezza così come determinati all'art. 5 del Disciplinare di Gara, sono suddivisi per il periodo di durata contrattuale; alla fine di ogni anno sarà corrisposta all'aggiudicatario, la quota di competenza, previa presentazione di apposita fattura.

In caso di ospiti che frequentino contemporaneamente due Servizi (Es: Casa Residenza e Centro Diurno) e consumino solo parte dei pasti previsti in ciascuna struttura (Es: pranzo in Centro Diurno e cena in Casa Residenza), l'aggiudicatario procederà a fatturare l'importo dei pasti consumati nel luogo di frequenza, utilizzando la scomposizione della giornata alimentare effettuata in sede di offerta economica.

Il pagamento avverrà a 60 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura, salvo i casi di contestazione della fattura ed i casi di posizione non regolare del DURC di cui al successivo comma.

Prima dei singoli pagamenti, sarà verificata da parte dell'Azienda la regolarità del DURC del fornitore: nel caso nel corso della fornitura si verifichi una situazione di DURC non regolare, il pagamento verrà sospeso sino alla regolarizzazione da parte del fornitore della posizione contributiva.

L'Azienda non rifonde le spese per commissioni bancarie, né per bolli applicati sulla fattura che sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

L'aggiudicatario s'impegna a rispettare tutti gli obblighi inerenti, la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i, fornendo alla stazione appaltante tutti i dati richiesti dalla legge per garantire il rispetto degli impegni assunti.

In particolare l'aggiudicatario si obbliga a utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto di cui trattasi, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 comma 1 e 7, del D.lgs. 136/20210 e s.m.i. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'aggiudicatario si obbliga, inoltre, a utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente al contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dall'Amministrazione, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010 e s.m.i. La stazione appaltante nel caso in cui si verifichi in contraddittorio con l'aggiudicatario l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della citata Legge n. 136, può procedere alla risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione con lettera raccomandata.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti

della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al rapporto contrattuale in essere, a pena di nullità dei citati contratti, l'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i. munendola di clausola risolutiva espressa da attivarsi nel caso di accertato inadempimento degli obblighi di tracciabilità, restando obbligato, in tale evenienza, a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante; uguale impegno dovrà essere assunto dai subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al contratto stipulato con l'aggiudicatario.

ART. 32 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

La Società non potrà né cedere il contratto a terzi, né dare in subappalto l'esecuzione dei servizi.

Art. 33 - CONTRATTO

All'aggiudicazione definitiva della presente gara, farà seguito, nei tempi previsti dalla vigente normativa, la stipulazione di regolare contratto.

Le eventuali spese per la sottoscrizione e/o registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 34 - FORO COMPETENTE

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere relativamente all'esecuzione del contratto tra le parti contraenti, competente esclusivo ed inderogabile sarà il Foro di Bologna.

Art. 35 – DISPOSIZIONI FINALI

La semplice presentazione di offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato d'onori, nel disciplinare e nei relativi allegati.

Per quanto non previsto nei documenti sopraccitati, si fa espressamente riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni di legge in vigore.