

**CASA RIPOSO “CESARE BERTOLI”**

**Via Sorte, 25 NOGAROLE ROCCA (VR)**

**CENTRO SERVIZI**

**CASA DI RIPOSO “SAN BIAGIO”**

**Piazzale Fleming 1 – BOVOLONE (VR)**

**CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO  
SERVIZIO RISTORAZIONE**

**LOTTO 1 CIG 89677071ED**

**LOTTO 2 CIG 89677548B4**

## INDICE

<b>PARTE I - CAPITOLATO TECNICO .....</b>	<b>3</b>
ART. 1. OGGETTO .....	3
ART. 2. IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO.....	4
ART. 3. PRESTAZIONI DEL SERVIZIO .....	5
ART. 4. PERSONALE.....	6
ART. 5. CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	8
ART. 6. GENERI ALIMENTARI.....	8
ART. 7. GARANZIE DI QUALITA' DEGLI ALIMENTI .....	10
ART. 8. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	11
ART. 9. IGIENE DELLA PRODUZIONE .....	11
ART. 10. RICICLO .....	12
ART. 11. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE .....	12
ART. 12. COTTURA .....	12
ART. 13. LINEA REFRIGERATA .....	12
ART. 14. GIORNATA ALIMENTARE.....	12
ART. 15. MENU' .....	13
ART. 16. DIETE SPECIALI.....	18
ART. 17. VARIAZIONI .....	19
ART. 18. PRENOTAZIONI DEI PASTI .....	19
ART. 19. CARRELLI PER IL TRASPORTO DEI PASTI.....	20
ART. 20. ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI.....	20
ART. 21. DISTRIBUZIONE DEI PASTI .....	21
ART. 22. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE .....	21
ART. 23. PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE .....	21
ART. 24. UTILIZZO DI DETERSIVI E SANIFICANTI.....	22
ART. 25. INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE .....	23
ART. 26. DIVIETI.....	23
ART. 27. SERVIZI IGIENICI .....	23
ART. 28. SMALTIMENTO RIFIUTI .....	23
ART. 29. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE.....	24
ART. 30. APPLICAZIONE CONTRATTO DI CATEGORIA .....	25
ART. 31. SCIOPERO DEL PERSONALE .....	26
ART. 32. TIPOLOGIE DEI CONTROLLI .....	26
ART. 33. SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (HACCP).....	28
ART. 34. RISPETTO DELLE NORME ISO .....	28
ART. 35. LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI DELL'ENTE.....	28
ART. 36. MANUTENZIONI .....	29
ART. 37. ONERI A CARICO DELL'ENTE .....	29
ART. 38. LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI DI LEGGE .....	30
ART. 39. MODIFICHE AL SERVIZIO E RECESSO DELL'ENTE.....	30
ART. 40. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	31
ART. 41. IMPIEGO DI ENERGIA .....	31
ART. 42. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL LAVORO.....	31
ART. 43. PIANO DI EVACUAZIONE .....	31
<b>PARTE II - CAPITOLATO AMMINISTRATIVO .....</b>	<b>31</b>
ART. 44. PAGAMENTI .....	32
ART. 45. SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....	32
ART. 46. GARANZIA DEFINITIVA.....	32

ART. 47.	DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....	33
ART. 48.	VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.....	33
ART. 49.	INADEMPIENZE E SANZIONI PECUNIARIE.....	33
ART. 50.	CONTESTAZIONI E APPLICAZIONE DELLE SANZIONI PECUNIARIE .....	34
ART. 51.	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	35
ART. 52.	DISPOSIZIONI ANTIMAFIA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA .....	36
ART. 53.	NORMATIVA IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI .....	37
ART. 54.	SPESE CONTRATTUALI .....	38
ART. 55.	DOMICILIO DELL'APPALTATORE.....	38
ART. 56.	RINVIO AD ALTRE NORME.....	38

## PARTE I - CAPITOLATO TECNICO

### ART. 1. OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio ristorazione per gli ospiti della Casa di Riposo "Cesare Bertoli" di Nogarole Rocca (VR) e della Casa di Riposo "San Biagio" di Bovolone (VR) (di seguito denominati anche "Enti" o "Amministrazioni" e, singolarmente, "Ente" o "Amministrazione").

In via preliminare si specifica che la gara viene svolta unitariamente ma la stipula dei relativi contratti sarà effettuata in autonomia dai due Enti.

Le modalità di somministrazione sono differenziate tra le due strutture, ovvero:

Casa di Riposo "Cesare Bertoli": mediante preparazione presso la cucina dell'Ente e somministrazione giornaliera di pasti pronti in carrelli multiporzione oppure monoporzione in vassoi isotermici monouso per eventuali ospiti positivi Covid-19.

Casa di Riposo "San Biagio": i pasti dovranno essere veicolati fino alla sede dell'Ente partendo dal centro cottura scelto dall'affidatario dell'appalto, sempre in carrelli multiporzione oppure monoporzione in vassoi isotermici monouso per eventuali ospiti positivi Covid-19.

Il servizio rientra tra quelli elencati nell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. (di seguito denominato anche semplicemente "Codice"), ai quali si applica l'articolo 140 del Codice, oltre a quelli espressamente richiamati negli atti di gara.

Per la Casa di Riposo "Cesare Bertoli" le quantità giornaliere sono le seguenti:

- Ospiti residenziale: n. 48 giornate alimentari (colazione, pranzo, merenda e cena). Le giornate alimentari indicate sono quelle a regime di piena copertura dei posti letto, mentre, a solo titolo informativo, le attuali giornate sono pari a 40.

Per la Casa di Riposo "San Biagio" le quantità giornaliere sono le seguenti:

- Ospiti residenziale: n. 45 giornate alimentari (pranzo e cena – merenda). La colazione è esclusa. Le giornate alimentari indicate sono quelle a regime di piena copertura dei posti letto, esclusi gli ospiti disfacici, mentre, a solo titolo informativo, le attuali giornate sono pari a 40.

Il servizio comprende anche le seguenti prestazioni:

- la fornitura di diete personalizzate;

- i pasti destinati agli allettati dovranno essere confezionati in appositi vassoi termici monoporzione messi a disposizione dall'appaltatore;
- manutenzione ordinaria dei locali di pertinenza del servizio (cucine, dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti;
- manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi.

I numeri di pasti riportati sono da considerarsi del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per l'Ente; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni effettuate.

## ART. 2. IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

Il numero dei pasti riportato all'articolo 1 è da considerarsi indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno nel limite del quinto delle quantità pattuite.

- **CASA DI RIPOSO CESARE BERTOLI - Lotto n. 1:** l'importo a base d'asta per la **durata di 36 mesi**, a partire dalla data di inizio del servizio, è indicato come segue:

Servizio	Quantità 36 mesi	Costo unitario G.A./pasto	Importo complessivo
Giornate alimentari ospiti centro residenziale	50.400	€ 6,90	€ 347.760,00
Pasti domiciliari	5.400	€ 4,58	€ 24.732,00
Pasti dipendenti	6.000	€ 3,12	€ 18.720,00
<b>TOTALE A BASE D'ASTA PER 36 MESI</b>			<b>€ 391.212,00</b>
Oneri della sicurezza (*)			<b>€ 1.000,00</b>

\* importo non soggetto a ribasso, ai sensi dell'articolo 97 co. 6 del Codice.

- **CASA DI RIPOSO SAN BIAGIO – Lotto n. 2 -** l'importo a base d'asta per la **durata di 24 mesi**, a partire dalla data di inizio del servizio, è indicato come segue:

Servizio	Quantità 24 mesi	Costo unitario G.A.	Importo complessivo
Giornate alimentari ospiti centro residenziale	34.050	€ 7,60	€ 262.185,00
<b>TOTALE A BASE D'ASTA PER 24 MESI</b>			<b>€ 262.185,00</b>

Oneri della sicurezza (*)			€ 700,00
---------------------------	--	--	----------

\* importo non soggetto a ribasso, ai sensi dell'articolo 97 co. 6 del Codice.

**Sono a carico dell'aggiudicatario (in prosieguo denominato anche "appaltatore"), ed interamente compensati nei prezzi del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione dei pasti, merende (ove previsto), colazioni (ove previste) e alla fornitura delle derrate aggiuntive e di piatti particolari nei casi previsti dagli articoli 15, 16 e 17.**

### ART. 3. PRESTAZIONI DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio, l'aggiudicatario dovrà provvedere, con tutti gli oneri relativi a proprio carico:

- alla fornitura di tutti i generi alimentari, bevande, materiali di consumo e quant'altro indispensabile per la gestione del servizio suddetto;
- alla preparazione e cottura dei pasti nei locali del centro servizi per la Casa di Riposo Cesare Bertoli e in centro di cottura a scelta dell'aggiudicatario per la Casa di Riposo "San Biagio";
- per la **Casa di Riposo Cesare Bertoli**: alla consegna pasti mediante carrelli isotermitici multirazione, da consegnare presso le cucinette di reparto o presso la porta di ingresso del nucleo secondo gli orari stabiliti dagli uffici competenti dell'Ente;
- per la **Casa di Riposo San Biagio**: alla veicolazione dei pasti fino alla sede dell'Ente partendo dal centro cottura scelto dall'affidatario dell'appalto, sempre in carrelli multiporzione, da consegnare nel punto che sarà indicato;
- alla confezione di diete speciali, secondo le indicazioni degli uffici competenti circa la quantità e la composizione; le diete speciali dovranno essere predisposte su prescrizione medica e non avranno alcun sovrapprezzo;
- alla fornitura di olio, aceto, sale e pepe presenti sui tavoli da pranzo;
- alla fornitura di generi alimentari extra per temporanee esigenze su richiesta dell'Ente quali: orzo, tè, succo di limone, zucchero in bustine monodose, marmellata, camomilla; non sono da comprendersi fra i generi alimentari extra quelli già inseriti nella giornata alimentare;
- per la **Casa di Riposo Cesare Bertoli** alla pulizia dei locali cucina, compresi i magazzini delle derrate alimentari ed i locali mensa, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio in oggetto, compreso disinfezioni, derattizzazioni e deblatizzazioni e altri interventi similari;
- per la **Casa di Riposo Cesare Bertoli** alla fornitura di detersivi, attrezzi (scope, ramazze, spugne, strofinacci, guanti, sacchi per rifiuti, cuffie monouso, ecc)

- all'accatastamento ed al deposito provvisorio e successivo smaltimento in proprio degli imballaggi riciclabili, degli imballaggi a perdere e dei rifiuti di cucina negli appositi cassonetti;
- al lavaggio delle stoviglie, fornitura posateria, bicchieri, scodelle dei reparti;
- al ritiro dei carrelli c/o i reparti, da effettuarsi con proprio personale 1 ora dopo la consegna del carrello c/o l'unità stessa;
- al lavaggio di tutte le stoviglie, contenitori, pentolame e utensili vari;
- al possesso dei requisiti di qualità previsti dai regolamenti comunitari ed al possesso di un piano di autocontrollo personalizzato per ogni struttura;
- all'impiego del personale secondo le modalità descritte nel successivo art. 4.

Il servizio di ristorazione agli utenti tutti deve essere garantito anche in caso di sciopero.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con la Direzione, in via straordinaria, particolari soluzioni gestionali ed organizzative che assicurino l'erogazione del servizio in conformità agli standard richiesti dall'Ente. Anche in questi casi il menu "di emergenza" dovrà essere condiviso e approvato dalla Direzione.

#### **ART. 4. PERSONALE**

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'appaltatore si avvarrà di proprio personale qualificato che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

L'appaltatore dovrà nominare un Responsabile della direzione del servizio oggetto del presente capitolato, il quale deve essere immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione delle operazioni con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il Responsabile deve mantenersi costantemente in contatto con il Direttore dell'esecuzione del contratto e con gli incaricati preposti dalla Casa di Riposo alla verifica dell'andamento del servizio.

L'appaltatore è tenuto a comunicare il nominativo dell'addetto impiegato al servizio e a fornire la documentazione comprovante il possesso della qualifica richiesta dalla normativa e l'eventuale esperienza maturata atta a dimostrare il possesso dei requisiti per lo svolgimento del servizio di cui al presente Capitolato. Ogni variazione dovrà essere comunicata alla casa di Riposo entro 7 giorni dall'inizio del servizio del nuovo operatore.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni e si riserva, inoltre, il diritto di richiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inadatto al servizio. In tal caso l'appaltatore provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

È onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale dipendente.

È pure onere dell'appaltatore controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente.

Tutto il personale dipendente dell'appaltatore dovrà portare, in modo visibile, l'indicazione di appartenenza alla medesima.

Saranno a carico dell'appaltatore:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

La Casa di Riposo "Cesare Bertoli" mette a disposizione dell'appaltatore, mediante distacco temporaneo, per la gestione del servizio di ristorazione, proprio personale così come di seguito specificato:

**n. 1 operatore a tempo pieno (36 ore/sett.li)** inquadrato nella categoria B1, del vigente CCNL del personale del comparto "Funzioni Locali".

Lo stesso personale verrà coordinato dal Responsabile funzionale ed organizzativo della Cucina in accordo con la Direzione della Casa di Riposo.

Alla Casa di Riposo Cesare Bertoli spettano i provvedimenti riguardanti il proprio personale dipendente per quanto concerne il rapporto d'impiego e lo stato giuridico.

Per l'adozione dei suddetti provvedimenti, per l'autorizzazione delle ferie e per la disciplina degli istituti contrattuali, la Direzione dell'Ente comunicherà all'appaltatore le notizie riguardanti il personale dell'Ente.

La Casa di Riposo Cesare Bertoli non procederà alla sostituzione del proprio personale:

- quando risulti assente dal servizio per riposo settimanale, ferie o recupero ore; la turnazione dell'orario di lavoro, dovrà comprendere dette sostituzioni.
- quando risulti assente per malattia e infortunio, l'appaltatore coprirà con proprio personale e con oneri a proprio carico il turno della dipendente della Casa di Riposo fino a un totale di 50 giornate lavorative annue

Oltre i suddetti limiti l'appaltatore sostituirà con proprio personale eventuali assenze del personale della casa di Riposo. Alla fine di ogni anno contrattuale, sarà cura dell'appaltatore provvedere alla fatturazione di un sovrapprezzo a pasto relativo alle giornate eccedenti i limiti di cui sopra utilizzando il seguente criterio:

$(n^{\circ} \text{ ore eccedenti} \times \text{costo orario tabella ministeriale}) / n^{\circ} \text{ pasti prodotti}$

## **ART. 5. CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

In conformità a quanto stabilito dall'art. 34 del Codice il servizio deve rispondere ai criteri ambientali minimi di cui al d.m. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare recante "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" (di seguito per brevità "CAM Ristorazione") che si intendono qui richiamati integralmente.

## **ART. 6. GENERI ALIMENTARI**

Come previsto dei CAM Ristorazione, i pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso; l'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

- carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina 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» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 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» e allevamento «rurale in libertà» ( free range ) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere 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 quattro mesi. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'OEA.

- prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): 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.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) 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 rombarello o biso (*Auxis tharazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. 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 ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di 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'OEA;

- 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);

- pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

- 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 utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture 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;

- pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- yogurt: biologico;
- prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- acqua: 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;
- vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

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

Le caratteristiche merceologiche minime che l'appaltatore è tenuto a rispettare sono descritte nell'Allegato A).

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici, salva la tolleranza dell'1% prevista dal regolamento della C.E. n. 49/2000 e nel totale dello 0,9% prevista dal regolamento della C.E. n. 1829/2003 GUCE L.268 18/10/2003.

Conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n. 488 del 23/12/99, dal Reg. UE n. 1151/2012, dal Reg. UE n. 664/2014, dal Reg. UE n. 668/2014 e dal Decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013 è promosso per tutti gli utenti del servizio l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

## **ART. 7. GARANZIE DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

L'aggiudicatario deve essere in possesso della certificazione del sistema qualità conforme alla normativa UNI EN ISO 9001:2015 e deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal D. Lgs 155/97 e ss.mm.ii., in linea con quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 e successivi aggiornamenti.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- etichette a norma di legge e che siano ottemperanti al Reg. UE 1169/11
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- utilizzo di fornitori qualificati.

Nell'eventualità che l'Ente ponga il divieto all'aggiudicatario di utilizzare merci dallo stesso acquistate ma ritenute inidonee, l'aggiudicatario deve immediatamente provvedere al ritiro delle merci contestate ed alla loro sostituzione con altre idonee.

Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto nel centro cottura e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

#### **ART. 8. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'aggiudicatario al quale sarà imputato ogni caso di alterazione delle stesse.

Ad avvio del servizio dovrà essere fornita copia del manuale di autocontrollo redatto dall'appaltatore che contenga i dettagli e le personalizzazioni inerenti gli stoccaggi. Le temperature di stoccaggio dovranno essere indicate e dovranno essere conformi a quanto indicato sulle etichette dei prodotti in essi stoccate.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi (D. Lgs 109/92, 110/92, 111/92, 181/2003 e s.m.i., dal Reg. UE 1169/11). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Qualora sorga la necessità da parte dell'aggiudicatario di riconfezionare prodotti già integri all'origine, la stessa ha l'obbligo di rietichettare il materiale riportando le stesse caratteristiche di origine.

#### **ART. 9. IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare la normativa vigente in materia igienico - sanitaria e deve osservare le "buone norme di fabbricazione" (GMP).

Durante tutte le operazioni di produzione tutti gli impianti di aspirazione dell'aria dovranno essere in funzione e funzionanti. Detti impianti devono essere regolarmente sottoposti ad operazioni di manutenzione e pulizia.

## **ART. 10. RICICLO**

Non saranno ammesse preparazioni anticipate ad eccezione di arrostiti, roast - beef, lessi, brasati e lasagne al forno che necessitano di abbattimento per agevolare la manipolazione degli stessi e garantire le condizioni igienico-sanitarie previste.

È vietata ogni altra forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

## **ART. 11. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Gli indirizzi di cui ai presenti articoli dovranno trovare esaustiva applicazione nella stesura del manuale di autocontrollo richiesta dal D. Lgs. n. 155 del 26.05.1997 e s.m.i.

## **ART. 12. COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti e le operazioni che precedono la cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire in conformità alle prescrizioni dei Regolamenti comunitari.

## **ART. 13. LINEA REFRIGERATA**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura (abbattitore) secondo le normative vigenti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast - beef, lessi, brasati, lasagne al forno.

## **ART. 14. GIORNATA ALIMENTARE**

### CASA DI RIPOSO "CESARE BERTOLI"

La giornata alimentare per gli ospiti del centro residenziale, si articola in colazione, pranzo, merenda e cena.

Il sistema produttivo prescelto per la gestione dei pasti in oggetto è quello da realizzarsi in legume fresco-caldo; tutti i pasti devono essere preparati appena prima del servizio, il giorno stesso della distribuzione e mantenute alle temperature di sicurezza per eventuali tempi di attesa nel pieno rispetto delle temperature di sicurezza previste dai Regolamenti Comunitari.

### CASA DI RIPOSO "SAN BIAGIO"

La giornata alimentare si articola in pranzo, merenda e cena.

Il sistema produttivo prescelto per la gestione dei pasti in oggetto è quello da realizzarsi con legume fresco-caldo; tutti i pasti devono essere preparati appena prima del servizio il giorno

stesso della distribuzione e mantenute alle temperature di sicurezza per eventuali tempi di attesa nel pieno rispetto delle temperature di sicurezza previste dai Regolamenti Comunitari.

I pasti andranno poi veicolati con mezzo adeguato ad utilizzo esclusivo del trasporto pasti dal centro di cottura scelto dall'affidatario.

Le temperature dei pasti veicolati dovranno essere tali da garantire il mantenimento della temperatura in somministrazione dei pasti a garanzia della sicurezza igienico-sanitaria. L'indicazione delle temperature di mantenimento dovrà essere descritta all'interno del manuale di autocontrollo personalizzato per la struttura e redatto dall'appaltatore.

La veicolazione dei pasti dovrà rispettare i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. n. 327/80 e dalle altre norme vigenti in materia, che s'intendono tutte richiamate.

Gli automezzi dovranno poter essere condotti da personale dotato di patente B ed avere dimensioni tali da poter essere facilmente manovrabili in ambiti cittadini e presso i punti di scarico.

Gli automezzi dovranno essere dotati di coibentazione interna per trasporto alimentare e dotati di pedana idraulica a battente. Ai lati del vano di carico dovranno essere installate adeguate rotaie per il fissaggio delle cinghie e delle barre ferma- carico. Tutti i dispositivi dovranno essere collaudati e certificati secondo le norme CE.

L'appaltatore dovrà prevedere il numero dei mezzi e la tipologia degli stessi in funzione delle esigenze di gestione del servizio di ristorazione.

Nei periodi particolarmente caldi, per sopperire al calo di sali minerali, dovrà essere messa a disposizione per ambedue gli Enti, all'interno del costo per giornata alimentare, una bibita energetica o integratore alimentare che verrà scelto dal committente tra diverse proposte avanzate dall'aggiudicatario.

## **ART. 15. MENU'**

L'appaltatore deve predisporre quattro menù settimanali da presentare con rotazione mensile, da variare nella stagione estiva (da aprile a ottobre) ed in quella invernale (da novembre a marzo). I menù devono rispettare le preferenze alimentari espresse dagli Ospiti, tenuto conto delle tradizioni gastronomiche locali e regionali e delle problematiche legate all'età. I menù dovranno essere concordati con la Direzione dell'Ente e con persona delegata.

I menù predisposti dovranno garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre: prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno; prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a

fiore, zucchine, peperoni etc.). Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nei CAM Ristorazione. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

Dovrà essere predisposto un menù dedicato alle persone con problemi di masticazione e deglutizione affinché anche per tali ospiti venga garantita la quota calorica definita dalle linee guida nazionali per i soggetti anziani. Laddove richiesto dovranno essere forniti pasti monoporzione a grammatura definita per particolari casi clinici su richiesta espressa del medico di struttura che ne certificherà l'esigenza.

Il menù settimanale dovrà essere esposto in luogo accessibile agli Ospiti e/o loro parenti.

La giornata alimentare deve risultare così composta:

### CASA DI RIPOSO "CESARE BERTOLI"

#### **A. Prima colazione**

Ogni giorno a scelta:

- ⇒ Caffè, latte, caffelatte, tè, yogurt.
- ⇒ Panino, fette biscottate, biscotti, brioche,
- ⇒ Marmellata e/o miele in monoporzione.

Attualmente la distribuzione delle bevande avviene con erogatori automatici

#### **B. Spuntino mezza mattina**

Ogni giorno a scelta:

- ⇒ Tè, caffè o succo di frutta.

#### **C. Pranzo**

D. Ogni giorno a scelta:

- ⇒ Primo piatto: Menù del giorno. In alternativa: pasta o riso in bianco, pastina o riso in brodo, consommé/semolino.
- ⇒ Secondo piatto Menù del giorno. In alternativa: bollito di carne, carne macinata cotta, polpettine di carne, pollo lesso, formaggio o affettato, omogeneizzato di carne, bistecca o petto di pollo ai ferri.
- ⇒ Contorno: verdura di stagione al vapore o stufata o trifolata o gratinata. In alternativa: patate lesse, purea di patate, verdura cruda.
- ⇒ Frutta fresca di stagione. In alternativa: macedonia, frutta cotta, frullata, omogeneizzato di frutta o fruttino pastorizzato, succo di frutta o spremuta di agrumi.
- ⇒ Panino (al latte, all'olio o integrale) o grissini, a scelta.
- ⇒ Dolce 2 volte alla settimana (torta, pasticcini, semifreddo, budino, gelato nella stagione estiva). Tutti i dolci dovranno essere forniti in porzioni singole in idonei contenitori forniti dall'appaltatore. Non dovrà essere ripetuto il medesimo dolce nella stessa settimana.
- ⇒ Bevande: acqua minerale naturale o gassata a scelta in bottiglie di plastica da ½ litro o vino da tavola bianco o rosso della zona di Verona in bottiglia con tappo a vite. Caffè.

### **E. Merenda**

Ogni giorno a scelta:

⇒ Tè, caffè, yogurt, succo di frutta, macedonia, frutta fresca, gelato, budino.

### **F. Cena**

Ogni giorno a scelta:

⇒ Primo piatto: Menù del giorno. In alternativa: Caffelatte con fette biscottate o biscotti, consommé, pastina o riso in brodo, semolino, caffelatte con fette biscottate o biscotti.

⇒ Secondo piatto Menù del giorno. In alternativa: formaggio, prosciutto cotto, carne trita o bollito, omogeneizzato di carne.

⇒ Contorno come a pranzo.

⇒ Frutta cotta o mousse di frutta.

⇒ Panino: come a pranzo.

⇒ Bevande: come a pranzo.

⇒ Camomilla.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione un servizio dietetico che rediga i menù che andranno approvati dalla direzione del committente. Tutti i menù dovranno essere dettagliati in valori nutrizionali (kcal, grammature, ingredienti delle preparazioni, %grassi, %proteine etc..)

I pasti devono essere cucinati secondo il sistema della "cucina tradizionale". Non è ammesso l'impiego di cibi precotti.

È previsto l'utilizzo esclusivo di olio evo per i condimenti a crudo e per tutte le preparazioni gastronomiche. Potrà essere utilizzato olio di semi per determinate preparazioni soltanto se previamente approvate dal committente.

Per quanto attiene le diete particolari, le stesse dovranno essere richieste dal medico della struttura e formulate da personale qualificato dell'appaltatore, fatta salva l'approvazione della Direzione Sanitaria medesima.

## CASA DI RIPOSO "SAN BIAGIO"

### **A. Spuntino mezza mattina**

Ogni giorno a scelta:

⇒ fette biscottate, biscotti, yogurt

### **B. Pranzo**

C. Ogni giorno a scelta:

⇒ Primo piatto: Menù del giorno. In alternativa: pasta o riso in bianco, pastina o riso in brodo, consommé/semolino.

- ⇒ Secondo piatto Menù del giorno. In alternativa: bollito di carne, carne macinata cotta, polpettine di carne, pollo lesso, formaggio o affettato, omogeneizzato di carne, bistecca o petto di pollo ai ferri.
- ⇒ Contorno: verdura di stagione al vapore o stufata o trifolata o gratinata. In alternativa: patate lesse, purea di patate, verdura cruda.
- ⇒ frutta cotta, frullata, omogeneizzato di frutta, spremuta di agrumi.
- ⇒ grissini.
- ⇒ Dolce 2 volte alla settimana (torta, pasticcini, semifreddo, budino, gelato nella stagione estiva). Tutti i dolci dovranno essere forniti in porzioni singole in idonei contenitori forniti dall'appaltatore.

**D. Bevande:** vino da tavola bianco o rosso della zona di Verona in bottiglia con tappo a vite.

### **E. Merenda**

Ogni giorno a scelta:

- ⇒ yogurt, gelato, budino.

### **F. Cena**

Ogni giorno a scelta:

- ⇒ Primo piatto: Menù del giorno. In alternativa: Caffelatte con fette biscottate o biscotti, consommè, pastina o riso in brodo, semolino, caffelatte con fette biscottate o biscotti .
- ⇒ Secondo piatto Menù del giorno. In alternativa: formaggio, prosciutto cotto, carne trita o bollito, omogeneizzato di carne.
- ⇒ Contorno: come a pranzo.
- ⇒ Frutta cotta o mousse di frutta.
- ⇒ Bevande: come a pranzo.

I pasti devono essere cucinati secondo il sistema della “cucina tradizionale”. Non è ammesso l’impiego di cibi precotti.

È previsto l’utilizzo esclusivo di olio evo per i condimenti a crudo e per tutte le preparazioni gastronomiche. Potrà essere utilizzato olio di semi per determinate preparazioni soltanto se previamente approvate dal committente.

Per quanto attiene le diete particolari, le stesse dovranno essere richieste dal medico della struttura e formulate da personale qualificato dell’appaltatore, fatta salva l’approvazione della Direzione Sanitaria medesima.

In merito ai menù e alla loro preparazione l’appaltatore dovrà:

1. impegnarsi a fornire i pasti nel rispetto della normativa vigente in materia e dei regolamenti comunitari in vigore, con particolare riferimento al regolamento CE 852/04 e successive modifiche- integrazioni.  
Le temperature dovranno essere conformi alle normative sopracitate e vigenti in materia.

L'appaltatore si impegna a redigere e rispettare il Piano di Autocontrollo secondo il sistema HACCP previsto dalla suddetta normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari. Copia del suddetto Piano e degli eventuali aggiornamenti dovrà essere depositato presso la Direzione degli Enti.

2. fornire il ricettario di tutti i piatti previsti nei menù. Per le eventuali preparazioni culinarie più complesse, richiedenti l'anticipazione di alcune fasi di lavorazione, il ricettario dovrà definire i punti critici (ccp) e le relative azioni correttive;
3. allegare le schede tecniche di tutte le derrate in capitolato, aggiornate secondo le norme di legge (vedi ad esempio l'olio extra vergine d'oliva);
4. esibire i calcoli nutrizionali medi dei menù, in termini di macro e micronutrienti e relativo confronto con i LARN (livelli assunzione raccomandati di nutrienti) per la fascia d'età >60 anni, onde segnalare ai curanti eventuali carenze micronutrizionali;
5. stabilire una tabella che fissi le sostituzioni equivalenti a cui gli ospiti hanno diritto in alternativa ai piatti presenti nel menù del giorno. Tali rimpiazzi devono essere coerenti con i calcoli nutrizionali di cui al punto precedente, onde prevenire contestazioni con gli ospiti;
6. diete speciali: deve essere fornito un prontuario dietetico dal quale il personale sanitario, all'occorrenza, possa scegliere la dieta speciale necessaria all'ospite. A tale scopo il prontuario dovrebbe fornire i seguenti schemi dietetici:
  - dieta astringente antidiarroica per fase acuta e cronica,
  - dieta ipocalorica (1000, 1200, 1400, 1600 Kcal) tali schemi possono essere utilizzati anche per i soggetti in sovrappeso/obesi affetti da diabete e/o dislipidemia,
  - dieta iposodica (mg 800 Sodio/die) nelle versioni Kcal 1200, 1400, 1600,
  - dieta ipoproteica (con proteine gr 30, 40 e 50) nella versione: Kcal 1600 e 1800,
  - dieta per celiachia nella versione Kcal 1400, 1600 e 1800.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite anche in schema settimanale che si accordi con il menù del giorno, onde facilitare l'esecutività da parte del personale di cucina ed il controllo da parte del personale dei reparti.

Per le giornate festive (civili e religiose riconosciute) dovrà essere predisposto un menù comprensivo di dolce (e/o gelato nella stagione estiva), senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

Per le festività di Natale, Pasqua e Capodanno, festa del Patrono, nonché in altre proposte dall'Ente (fino ad un massimo di dieci), è predisposto dall'Ente un menù speciale a pranzo o cena, comprensivo di dolce e spumante senza alcun onere aggiuntivo.

Al Servizio di animazione dell'ente, per occasioni varie (compleanni, cori, visite scolastiche ecc.), dovranno essere forniti MENSILMENTE circa n. 15 sacchetti patatine, n. 2 vasi olive denocciolate, n. 250 sfogliatine salate (preparate su vassoi), n. 250 pizzette di pasta sfoglia (preparate su vassoi), bibite, ginger e succhi di frutta. Le quantità indicate sono a titolo

puramente indicativo e potranno variare in più o in meno in ragione di un quinto, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcun credito.

Il servizio di animazione provvederà, con 3 giorni di anticipo, a comunicare al Responsabile di cucina, le quantità necessarie.

Deve essere prevista, inoltre, nella giornata del lunedì antecedente martedì grasso, la preparazione di frittelle e/o castagnole per la merenda degli Ospiti, senza alcun onere aggiuntivo.

Con cadenza quindicinale, potrà essere servito un piatto tipico nell'ambito del menù giornaliero, anche diversificato sia come giornata che come piatto.

In occasione di gite, l'aggiudicatario dovrà fornire, a pari costo, pranzo al sacco individuale nella quantità e composizione richiesta dal servizio educativo dell'Ente.

### **ART. 16. DIETE SPECIALI**

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogate dall'aggiudicatario su prescrizione della Direzione Sanitaria dell'Ente. Rientrano in questa casistica le diete speciali per allergie – intolleranze alimentari e tutte le diete sanitarie

A tal proposito l'aggiudicatario deve comunicare l'eventuale presenza di allergeni, secondo la classificazione della DIR EC/89/2003 e nel rispetto del regolamento UE 1169/11, nei prodotti alimentari nei quali la loro presenza non è ovvia. Ciò consente all'Ente di avere appropriate informazioni per la definizione delle diete agli ospiti e/o dipendenti con problemi di intolleranze alimentari.

L'erogazione di diete speciali è indispensabile per gli ospiti che necessitano di sottostare ad un regime dietetico particolare quali i seguenti: regimi ipoglicidici, ipoproteici e a contenuto glucidico controllato, ipocalorici ed ipercalorici, iposodici, ipolipidici a basso residuo e ad alto residuo, per edentuli, per dializzati, per diabetici, a ridotto contenuto di istamina (pazienti dermatologici), a contenuto in fibra alimentare controllato, con prodotti omogeneizzati, con alimenti in bianco e di soli liquidi.

Su precisa disposizione della Direzione Sanitaria, e per i singoli casi individuati, l'aggiudicatario predispone pertanto i menu delle diete speciali.

I menù sotto forma di diete speciali dovranno essere corrisposti alle medesime condizioni ed ai medesimi prezzi delle diete ordinarie.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di riservatezza e secondo le modalità che saranno indicate dall'Ente.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario, la data di produzione e tutte le indicazioni previste dal Regolamento UE 1169/11.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

E' obbligo dell'aggiudicatario attenersi ai prontuari dietetici e seguire scrupolosamente le indicazioni della Direzione Sanitaria.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

### **ART. 17. VARIAZIONI**

Per quanto attiene alle grammature e tipologie delle derrate l'Ente si riserva di apportare le eventuali necessarie variazioni, pur nel rispetto di equivalenti costi, al fine di migliorare il servizio e renderlo più confacente alle esigenze degli ospiti.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta rilasciata dalla Direzione dell'Ente.

E' consentita tuttavia una variazione dei menù, previa autorizzazione della stessa Direzione, in casi non prevedibili quali: 1) guasti degli impianti; 2) interruzione temporanea della produzione per mancanza di energia elettrica, incidenti; 3) avarie alle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali ipotesi il menù va previamente concordato e senza aggravio per l'Ente.

Qualora l'aggiudicatario, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà far richiesta scritta alla Direzione per acquisire la necessaria autorizzazione e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

I nuovi piatti proposti devono avere equivalente valore del piatto sostituito e non comportare aggravio di costi.

### **ART. 18. PRENOTAZIONI DEI PASTI**

Le prenotazioni dei pasti relativamente agli ospiti saranno effettuate entro le ore 12 del giorno antecedente il consumo. All'invio delle richieste giornaliere delle diete provvederà il Responsabile di Nucleo/Infermiere professionale o altro incaricato dall'Ente attraverso apposito modulo, concordato con l'aggiudicatario, di prenotazione da trasmettere alla cucina.

Sono ammesse limitate variazioni qualitative e quantitative sulle prenotazioni fino a due ore prima dell'orario di consegna.

L'aggiudicatario si impegna a riportare su appositi registri o prospetti di ordinazione, da esibire in qualsiasi momento a richiesta dell'Ente, il numero dei pasti prenotati, disdettati e consegnati da servire agli ospiti.

La redazione dei prospetti di ordinazione dovrà assicurare, nell'ambito delle varie diete previste nel presente capitolato, la possibilità che i vari ospiti possano esercitare il diritto di scelta tra le varie proposte di primo piatto, di secondo piatto e di contorni di cui alle schede tecniche del presente capitolato e nell'ambito delle diete giornaliere vigenti.

I quantitativi di consumo, con riferimento al numero delle prenotazioni dei pasti degli ospiti e alla rilevazione dei pasti dipendenti, saranno rilevati giornalmente da parte di un responsabile dell'aggiudicatario e riscontrati dal Servizio economico/finanziario dell'Ente.

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario comunicherà al Servizio Economico Finanziario dell'Ente il numero dei pasti erogati che, debitamente controllati dal servizio stesso, costituiranno base per la fatturazione.

Anche per l'eventuale servizio mensa per il personale dell'Ente è richiesta la prenotazione con le modalità che verranno concordate.

L'eventuale servizio mensa del personale dipendente avrà lo stesso menù degli ospiti del centro residenziale.

#### **ART. 19. CARRELLI PER IL TRASPORTO DEI PASTI**

I carrelli termici in dotazione non dovranno essere adibiti ad altro uso.

La frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi, forniti dall'aggiudicatario, il quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali.

#### **ART. 20. ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI**

Gli orari di consegna dei pasti devono essere rispettati in modo tassativo: nessun ritardo è ammesso salvo i casi documentati di forza maggiore.

Durante lo stazionamento dei cibi già cotti all'interno del Centro di cottura, dovrà essere mantenuta la temperatura costante di 65°C; a tal fine, l'aggiudicatario dovrà controllare le attrezzature assicurando che, durante lo stazionamento, i pasti già confezionati non subiscano perdite di temperatura nelle more del trasporto e della consegna e siano protetti da appositi contenitori che assicurino il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

Alla consegna dei pasti ai singoli Enti, la temperatura rilevabile al cuore dell'alimento non dovrà essere inferiore ai 65°C per i cibi già cotti e non superiore ai 10°C per i cibi refrigerati.

La consegna dei pasti avviene al di là della soglia dei reparti da parte dell'incaricato dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario deve consegnare i pasti ai reparti nei seguenti orari:

CASA DI RIPOSO “CESARE BERTOLI”

	ore
Colazione:	7,30
Pranzo:	12,00
Cena:	18,30

CASA DI RIPOSO “SAN BIAGIO”

	ore
Pranzo:	11,30
Cena:	18,00

**ART. 21. DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

I pasti devono essere approntati per la distribuzione in conformità con quanto prenotato e quanto prescritto dalle indicazioni dietetiche e dalle disposizioni di conservazione stabilite dal presente capitolato.

La distribuzione e somministrazione dei pasti è a carico del personale dell'Ente.

**ART. 22. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D. Lgs. n. 155/97, al Reg. CE 852/2004 nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

**ART. 23. PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE**

L'aggiudicatario, entro 20 (venti) giorni dall'inizio del servizio, presenterà all'Ente un piano programmato particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione e per tutte le operazioni ordinarie e straordinarie che intende effettuare durante il periodo di gestione.

Il piano dovrà essere dettagliato sui seguenti punti:

- elenco degli interventi ordinari di manutenzione nonché di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature con specificazione delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative;
- modalità di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti, con eventuali riferimenti alla raccolta differenziata;
- interventi di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione con particolare riferimento agli interventi iniziali nei locali ed agli interventi ordinari e straordinari in itinere.

I piani saranno ispirati a principi di alta qualità igienica con indicazione di frequenze minime raccomandate e di scelta di materiali e prodotti tali da garantire ogni igienicità delle lavorazioni.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

La verifica dei piani verrà effettuata sia in conformità col piano di autocontrollo che tramite ispezioni da parte di personale addetto dell'Ente.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e sanificate.

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico dell'aggiudicatario che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. L'aggiudicatario deve allegare in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare.

#### **ART. 24. UTILIZZO DI DETERSIVI E SANIFICANTI**

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

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è richiesto dalle schede di sicurezza.

#### **ART. 25. INTERVENTI STRAORDINARI DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE**

Oltre a quanto previsto in materia di manutenzione dal presente capitolato, l'aggiudicatario deve effettuare - senza oneri a carico dell'Ente - presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché degli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di disinfestazione, deblatizzazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza quadrimestrale per tutta la durata del contratto e ogniqualvolta il monitoraggio ne riveli l'esigenza.

Le predette operazioni devono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge (L. 82/94 e s.m.i., D.M. 274/97 e s.m.i.).

Tale operazione dovrà essere ripetuta al bisogno o a richiesta dell'Ente o della Azienda ULSS competente per territorio.

#### **ART. 26. DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo e deve essere rispettato in ogni caso il divieto di fumare in tutta l'area di lavorazione.

#### **ART. 27. SERVIZI IGIENICI**

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'aggiudicatario.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto con tettoia, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale e di proprietà dell'aggiudicatario.

Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta.

#### **ART. 28. SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani e rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dalla cucina e prodotti durante le fasi di allestimento delle vivande dovranno essere raccolti da parte dell'aggiudicatario negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti) negli appositi contenitori per la raccolta presso l'area ecologica dell'Ente da dove verranno prelevati a cura del servizio pubblico.

In ordine allo smaltimento dei rifiuti, l'aggiudicatario assume a suo carico tutte le responsabilità previste in capo al produttore.

Gli oli usati di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti a carico dell'aggiudicatario titolare della gestione dell'impianto di smaltimento ai sensi del D.L. n. 22/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'appaltatore, in quanto gestrice dell'impianto, assume tutti gli oneri derivanti dal D.L. citato, previsti in carico al produttore, esonerando l'Ente da ogni responsabilità.

L'Ente si riserva ogni intervento in materia ai fini del controllo dello smaltimento dei rifiuti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare le disposizioni e le regole dettate dall'Ente in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Gli avanzi e i residui di mense dovranno essere eliminati o destinati agli animali, solo nel rispetto delle disposizioni di legge.

L'aggiudicatario dovrà rispettare ed adeguarsi ai Regolamenti Comunali in materia di rifiuti solidi urbani o assimilati.

## **ART. 29. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'aggiudicatario deve assicurare la formazione di tutto il personale addetto al servizio ristorazione in materia di igiene alimentare.

Tutto il personale, in sostituzione del libretto igienico-sanitario, deve essere in possesso della debita certificazione e aggiornamento biennale o compiere la formazione entro tre mesi dall'assunzione in osservanza della Legge regionale 9 marzo 2013 n.2 "*Norme di semplificazione in materia di igiene, medicina del lavoro, sanità pubblica e altre disposizioni per il settore sanitario*" in vigore dal 23 marzo 2013.

L'aggiudicatario fornirà all'Ente la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale all'inizio del servizio. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione nel centro cottura.

L'aggiudicatario deve garantire, altresì, lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato presso il centro cottura, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente capitolato speciale di appalto.

La formazione e l'aggiornamento di tutti lavoratori in servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure

adottate per il loro contenimento e sulla gestione delle diete speciali per allergia- intolleranza alimentare e diete sanitarie.

Le modalità e la tempistica di svolgimento di tali incontri saranno comunicati, con congruo anticipo, all'Ente che vi potrà far partecipare anche propri incaricati senza oneri aggiuntivi.

L'aggiudicatario dovrà predisporre, inoltre, un piano di formazione e aggiornamento del personale operante nel centro cottura, che preveda l'approfondimento delle materie di settore e che indichi tempistica di realizzazione dei corsi, le ore di formazione, la qualificazione professionale dei docenti.

### **ART. 30. APPLICAZIONE CONTRATTO DI CATEGORIA**

L'aggiudicatario deve attuare nei confronti del proprio personale occupato nel servizio presso l'Ente, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria.

Nel caso di mancato rispetto degli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle sanzioni pecuniarie, l'Ente segnalerà la situazione all'Ispettorato del lavoro territoriale.

L'aggiudicatario è tenuto altresì a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'aggiudicatario dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese in subappalto.

L'aggiudicatario dovrà tenere indenne l'Ente da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Ente estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra l'aggiudicatario stesso e i suoi dipendenti.

L'aggiudicatario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

### **ART. 31. SCIOPERO DEL PERSONALE**

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, devono essere concordate con la Direzione, particolari modalità di fornitura dei pasti che garantiscano comunque il rispetto del menù giornaliero con al massimo la riduzione ad una sola scelta, ferma restando l'erogazione delle diete speciali come stabilito dal capitolato.

### **ART. 32. TIPOLOGIE DEI CONTROLLI**

I controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I controlli eseguiti presso il centro cottura dai tecnici o organi incaricati dall'Ente possono articolarsi nelle seguenti tipologie:

a) controlli a vista del servizio aventi ad oggetto:

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- condizioni igieniche del personale addetto;
- organico presente e organizzazione del personale;
- comportamento professionale degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- regolare conservazione campioni alimentari;
- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- quantità-grammature e qualità delle porzioni in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali;
- qualità e quantità di tutte le derrate con particolare riferimento della corrispondenza alle tabelle merceologiche;
- modalità di confezionamento, trasporto dei pasti;
- presenza corpi estranei nei pasti;
- tempi di consegna e trasporto dei pasti;
- modalità di lavaggio e di impiego dei sanificanti;

- caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- condizioni igieniche degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- condizioni igieniche dei servizi w.c.;
- funzionamento e corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- segnaletica di sicurezza;
- dispositivi di protezione individuali (DPI) e ad uso promiscuo;
- corretto utilizzo dei locali;
- comportamento degli addetti verso gli ospiti/dipendenti;

b) controlli sulla documentazione inerente a:

- verifiche analitiche effettuate sulle materie prime, sui prodotti intermedi e sui prodotti finiti con particolare riguardo alle verifiche batteriologiche relative ai punti critici identificati nell'ambito del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/97;
- registrazioni dei limiti critici delle temperature e dei tempi relativi alla ricezione delle merci, alla conservazione e alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla consegna.
- manutenzione programmata e regolare registrazione degli interventi di manutenzione impianti, locali ed attrezzature;
- documentazione per conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato;
- documentazione relativa alle autorizzazioni ed ai requisiti per il servizio;
- documentazione del sistema HACCP per lo svolgimento del servizio;
- manuale per autocontrollo igienico;
- documentazione relativa al personale;
- documentazione relativa alla sicurezza sul lavoro e presenza della relazione per la valutazione dei rischi e del piano di evacuazione.

c) controlli analitici a campione relativi a controlli di tecnici incaricati dall'Ente effettuati mediante prelievi di campioni di produzione che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio secondo criteri microbiologici e chimici.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Direttore del servizio incaricato dall'aggiudicatario o suo delegato. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime di legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Ente per le quantità di campioni prelevati.

Dei controlli e sopralluoghi dovrà essere stilato verbale sottoscritto dalle parti o, in caso di assenza di rappresentanti dell'aggiudicatario, dai soli tecnici dell'Ente.

### **ART. 33. SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (HACCP)**

L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP che metterà in atto durante la gestione del servizio ai sensi del D. Lgs. n. 155/97.

Il piano di autocontrollo dovrà essere circostanziato circa le modalità di articolazione del servizio e l'organizzazione relativa al trasporto dei pasti.

L'aggiudicatario deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del suddetto piano di autocontrollo e comunicarne formalmente il nominativo al Direttore dell'Ente.

Il piano deve essere visibile all'interno del centro cottura e fornito in copia alla Direzione dell'Ente unitamente alle registrazioni delle procedure, ai risultati delle verifiche effettuate e alla documentazione relativa.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie (organi ufficiali di controllo), l'aggiudicatario dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Ogni variazione e/o aggiornamento del piano deve essere fornito in copia alla Direzione dell'Ente e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

### **ART. 34. RISPETTO DELLE NORME ISO**

L'aggiudicatario è tenuto ad adempiere alle prescrizioni di possesso e rinnovo della certificazione della serie ISO 9001:2015 per tutta la durata dell'appalto.

Qualora l'aggiudicatario dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'Ente può fissare un termine di 30 giorni entro i quali l'aggiudicatario deve conformarsi.

Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento l'Ente procederà alla risoluzione del contratto, segnalando le non conformità rilevate sia all'Ente certificatore che al SINCERT.

### **ART. 35. LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI DELL'ENTE**

L'Ente mette a disposizione dell'appaltatore, concedendoli a titolo di comodato d'uso gratuito, i locali, le attrezzature, gli impianti e gli arredi nello stato in cui si trovano al momento dell'inizio dell'appalto: detti beni, come rilevabili dall'inventario, verranno consegnati a seguito della redazione di un apposito verbale. In tale inventario verranno indicate espressamente anche le scorte di magazzino che l'aggiudicatario prenderà in carico rimborsandone il costo all'Ente. Tale verbale costituirà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al termine dell'appalto, o in caso di sua rescissione anticipata, tutte le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio, precisando che i locali dovranno essere restituiti nello stato in cui sono stati consegnati e le eventuali scorte di magazzino verranno prese in carico dall'Ente e rimborsate all'aggiudicatario.

### **ART. 36. MANUTENZIONI**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le verifiche e gli oneri delle manutenzioni ordinarie relative al centro di cottura, alle strutture, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi dati in consegna dall'Ente, nel rispetto delle disposizioni del presente articolo e del piano delle manutenzioni offerto in gara.

L'aggiudicatario ha l'obbligo contrattuale di effettuare le manutenzioni, secondo le definizioni di cui all'articolo 31 L. 457/78 e s.m.i.:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
- manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi;

intendendosi per tali gli interventi che riguardano la riparazione, rinnovamento e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza le attrezzature, macchinari ed impianti tecnologici esistenti.

L'aggiudicatario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Amministrazione la documentazione rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

L'aggiudicatario annoterà gli interventi di manutenzione nell'apposito elenco delle attrezzature formulato in sede di consegna dei locali. Copia di detto elenco dovrà essere sempre custodita presso il centro cottura; in caso contrario si provvederà all'applicazione delle previste sanzioni pecuniarie.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento (anche temporaneo) dell'efficienza dei locali, delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria agli impianti di competenza dell'Ente, l'aggiudicatario deve comunicare per iscritto al Direttore dell'Ente i motivi della necessità di intervento straordinario.

Stessa comunicazione va fatta in via preventiva nell'ipotesi di migliorie o lavori che l'aggiudicatario ritenga necessari o opportuni.

### **ART. 37. ONERI A CARICO DELL'ENTE**

Sono a carico dell'Ente:

- manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e delle attrezzature, intendendosi per tali le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire attrezzature e macchinari, impianti tecnologici e parti strutturali dei locali cucina;
- costi relativi alle utenze, escluse quelle telefoniche;
- redazione documento DUVRI ai sensi art. 26 del D.lgs. 81/08.

### **ART. 38. LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI DI LEGGE**

L'aggiudicatario deve richiedere a sua cura e spese e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza.

Tali licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'aggiudicatario.

Una copia autentica di dette licenze deve essere, all'atto dell'affidamento dell'appalto, consegnata all'Ente mentre una copia deve essere mantenuta presso il centro cottura ed esibita a richiesta del personale preposto ai controlli.

I nullaosta e i benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potrebbero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'aggiudicatario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

L'aggiudicatario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **ART. 39. MODIFICHE AL SERVIZIO E RECESSO DELL'ENTE**

Nell'ipotesi che per motivi originariamente non prevedibili intervengano cambiamenti strutturali e/o organici alla realtà istituzionale ed organizzativa, l'Ente si riserva la facoltà di apportare variazioni al servizio nel limite del quinto del valore dell'appalto senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo e ne modifichino la natura originaria.

L'aggiudicatario in tal caso è tenuto all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale originariamente concordati, salve le eventuali nuove modalità esecutive da concordarsi tra le parti.

Nell'ipotesi invece di un radicale cambiamento della situazione organizzativa o istituzionale dell'Ente o per altre ragioni relative all'esercizio del diritto potestativo riservato alla

determinazione del committente, è consentito il recesso unilaterale ai sensi dell'articolo 1671 del c.c.

#### **ART. 40. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'aggiudicatario di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

L'aggiudicatario entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà trasmettere all'Ente la seguente documentazione:

- nomina del medico competente;
- copia della nomina RSPP;
- copia attestato di formazione del RLS e nominativo del RLS;
- copia formazione generale specifica e come preposto del responsabile della cucina (o attestati)
- indicare nel piano della sicurezza i dpi che si intende utilizzare e consegnare al personale e verbale di avvenuta consegna;
- fornire copia degli attestati di primo soccorso e antincendio rischio medio del proprio personale.

#### **ART. 41. IMPIEGO DI ENERGIA**

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'aggiudicatario deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità è a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 42. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL LAVORO**

L'aggiudicatario deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 81/2008, D.Lgs. n. 193/2007 e loro s.m.i.).

#### **ART. 43. PIANO DI EVACUAZIONE**

L'aggiudicatario si attiene al piano di evacuazione in caso di emergenza predisposto dall'Ente.

### **PARTE II - CAPITOLATO AMMINISTRATIVO**

#### **ART. 44. PAGAMENTI**

Le operazioni effettuate nell'ambito dello stesso mese dovranno essere fatturate. La fatturazione sarà riferita alle giornate alimentari effettivamente fornite.

In ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'Ente accetterà solo fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato DM n.55/2013, che determinerà la data di ricevimento del documento stesso.

L'Ente provvederà ad emettere l'ordinativo di pagamento entro 30 giorni dalla effettuazione del collaudo positivo che dovrà avvenire entro 30 giorni dalla ricezione della fattura elettronica.

Il pagamento della fattura è subordinato alla regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC); si precisa che l'Ente, trasmesso il mandato di pagamento al Tesoriere, non è più responsabile né dei tempi di accredito né di eventuali commissioni applicate dalla banca.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente appalto.

#### **ART. 45. SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

In ragione delle specifiche caratteristiche dall'appalto e della natura della prestazione, la produzione dei pasti dovrà essere eseguita a cura dell'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 105 co. 2 del Codice, con divieto di subappalto di tale specifica prestazione.

Il subappalto delle attività e prestazioni diverse dalla produzione dei pasti è ammesso nel rispetto di quanto disposto dall'art. 105 del Codice; in particolare l'aggiudicatario, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà indicare la parte dell'appalto che intenda eventualmente subappaltare a terzi.

Ai sensi del comma 1 del citato articolo 105, rimane fermo il divieto, a pena di nullità, di cessione del contratto e di affidamento a terzi dell'integrale esecuzione delle prestazioni e delle lavorazioni oggetto del contratto d'appalto, nonché della prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà nulla e priva di efficacia, salva la facoltà per l'Ente di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.

#### **ART. 46. GARANZIA DEFINITIVA**

L'aggiudicatario dovrà costituire idonea cauzione definitiva a garanzia del regolare adempimento delle obbligazioni contrattuali, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione IVA esclusa, con le modalità di cui all'art. 103 del Codice.

#### **ART. 47. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Ogni Amministrazione, prima dell'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento della sua esecuzione che verrà comunicato tempestivamente all'appaltatore.

#### **ART. 48. VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione si riserva comunque la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare il mezzo e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'appaltatore verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

L'Amministrazione potrà effettuare presso appositi laboratori e a spese dell'appaltatore, esami sui prodotti per accertarne la rispondenza alle caratteristiche prescritte con riferimento alle disposizioni regionali, ovvero come riportate nei documenti di accompagnamento; nel caso ne fosse accertata la non rispondenza, la merce potrà essere respinta e dovrà essere sostituita con altra conforme nel minor tempo possibile e comunque non oltre 5 giorni.

L'appaltatore è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

#### **ART. 49. INADEMPIENZE E SANZIONI PECUNIARIE**

Ove si verificano inadempimenti nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Ente applicherà direttamente all'aggiudicatario le sanzioni pecuniarie di seguito riportate in relazione alla loro gravità:

<b>INADEMPIENZE SANZIONABILI</b>	<b>SANZIONI PECUNIARIE</b>
per ogni inadempienza rilevata dai controlli di cui alla lettera a) articolo 32	€ 250,00

per ogni inadempienza rilevata dai controlli di cui alla lettera b) articolo 32	€ 500,00
per ogni inadempienza rilevata dai controlli di cui alla lettera c) articolo 32	€ 500,00
non conformità igienica	€ 750,00
non conformità microbiologica	€ 1.250,00
non conformità per presenza germi patogeni	
per ogni giorno di mancata conservazione dei campioni alimentari	€ 1.000,00
per ogni infrazione alle norme sanitarie riferite al personale	€ 500,00

Gli importi delle sanzioni come sopra indicati vengono moltiplicati per quante volte le relative inadempienze vengono rilevate in ragione:

- del mancato tempestivo intervento per la soluzione della criticità sanzionata;
- della ripetitività della violazione contestata. L'applicazione delle predette sanzioni pecuniarie non preclude comunque le eventuali azioni legali dell'Ente, volte a richieste di risarcimento per danni materiali e morali o alla risoluzione del contratto o al perseguimento dell'aggiudicatario in sede penale.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della sanzione pecuniaria verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile.

#### **ART. 50. CONTESTAZIONI E APPLICAZIONE DELLE SANZIONI PECUNIARIE**

L'applicazione delle sanzioni pecuniarie è di competenza dell'Ente che vi provvede con formale atto del Direttore.

Ogni applicazione delle sanzioni pecuniarie dovrà essere preceduta da specifica contestazione dell'inadempienza.

Ciascun rilievo effettuato dal personale dell'Ente incaricato del controllo del servizio va inoltrato al Direttore o suo delegato, il quale provvede alla contestazione formale all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario presenterà le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento della contestazione.

Trascorso inutilmente il termine di 8 giorni o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'Ente procederà entro i successivi 10 giorni all'applicazione delle sanzioni previste dall'articolo 48 del presente capitolato, salva ogni ulteriore azione di tutela.

Le somme relative alle sanzioni pecuniarie vanno versate alla Tesoreria dell'Ente secondo le modalità indicate nell'atto di notifica del provvedimento e rimarranno nelle disponibilità dell'Ente per gli scopi che il Consiglio di Amministrazione dell'Ente riterrà più opportuni.

Nel caso in cui l'Ente ritenga valide le controdeduzioni fornite dall'aggiudicatario non si procederà all'applicazione di alcuna sanzione pecuniaria.

Sono fatte salve le norme relative alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Nelle persone dei Responsabili e secondo le competenze di ciascuno, l'Ente potrà, anche far pervenire all'aggiudicatario eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione, pena l'applicazione delle sanzioni pecuniarie di cui al precedente articolo 48.

#### **ART. 51. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto genericamente indicato dall'art. 1453 del Codice Civile, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore o altre procedure derivanti dall'insolvenza;
- b) cessione dell'attività, cessione d'azienda, atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- d) mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi;
- e) perdita dei requisiti dichiarati in sede di gara;
- f) gravi inadempienze in materia di sicurezza sul lavoro;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) subappalto totale o parziale del servizio e cessione del contratto non autorizzata;
- i) qualunque altra inadempienza ritenuta grave e non prevista, ma che si dovesse verificare durante l'esecuzione del contratto, quale l'accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'appaltatore, salvo ogni responsabilità civile o penale.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa tramite semplice dichiarazione intimata a mezzo posta elettronica certificata.

Qualsiasi danno provocato al patrimonio in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte dell'appaltatore.

Ferme le eventuali responsabilità di ordine penale, la risoluzione del contratto comporterà per l'aggiudicatario l'incameramento della cauzione definitiva, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Amministrazione per essersi rivolta ad altre imprese, nonché ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che per tali fatti dovessero accadere allo stesso.

5. In ogni caso l'appaltatore non potrà accampare pretese di sorta e conserverà solo il diritto al pagamento del servizio regolarmente eseguito.

6. Nell'arco della durata del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere lo stesso per inadempienza dell'appaltatore dopo tre contestazioni scritte a cui abbia fatto seguito l'applicazione della penale per deficienze del servizio o inosservanza agli obblighi contrattuali, anche senza nessun obbligo di risarcimento danni.

## **ART. 52. DISPOSIZIONI ANTIMAFIA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

L'esecuzione del servizio è subordinata al pieno ed assoluto rispetto della legislazione antimafia vigente nel periodo di durata del presente appalto.

In particolare, nei confronti del legale rappresentante e dei componenti degli organi sociali dell'aggiudicatario non dovranno essere stati emessi provvedimenti, definitivi o provvisori, che dispongano l'applicazione di misure di prevenzione, di divieti, di sospensioni o di decadenze previste dalla legislazione antimafia, né dovranno essere pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni ovvero pronunciate condanne che comportino l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva il diritto di verificare, per tutta la durata del servizio, la permanenza dei requisiti contemplati dalle disposizioni antimafia per l'affidamento delle prestazioni previste dal contratto.

L'aggiudicatario si impegna a comunicare immediatamente all'Amministrazione, ai sensi della normativa vigente in materia:

- a) eventuali procedimenti o provvedimenti, definitivi o provvisori, emessi successivamente alla stipulazione del contratto nei riguardi del proprio rappresentante legale, nonché dei componenti dei suoi organi sociali;
- b) ogni modificazione intervenuta nella rappresentanza legale e nella composizione degli organi sociali;
- c) ogni variazione della composizione societaria.

L'appaltatore prende atto che, ove nel corso dell'esecuzione del contratto, dovessero essere emanati i provvedimenti summenzionati, ovvero dovessero venire meno i requisiti previsti per l'affidamento del servizio, il contratto stipulato si risolverà di diritto, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento di tutti i danni subiti.

Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, l'appaltatore si impegna a riferire tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione della fornitura nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente.

Il contratto sarà risolto immediatamente e automaticamente, nel caso di omessa comunicazione alla stazione appaltante e alle competenti Autorità dei tentativi di pressione criminale.

Il contratto sarà risolto immediatamente e automaticamente, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla sua stipula, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. In tal caso, sarà applicata a carico dell'appaltatore, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte dell'Amministrazione, del relativo importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

### **ART. 53.      NORMATIVA IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13.08.2010 n. 136, come previsto all'art. 3 della medesima legge, comunicando in particolare:

- gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato, con l'indicazione del CIG e del servizio alla quale sono dedicati,
- le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti).

L'Appaltatore è tenuto a comunicare ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.

3. Sulle fatture da trasmettere dovrà essere indicato:

- il c/c dedicato (scelto tra quelli segnalati in occasione della sottoscrizione del contratto);
- il C.I.G.

4. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto i sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della citata L. n. 136/2010 e s.m ..

#### **ART. 54. SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto, all'esecuzione della fornitura, nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto, incluse le tasse e imposte saranno a carico dell'appaltatore ad eccezione dell'IVA.

È altresì a carico dell'appaltatore il rimborso delle spese di pubblicità legale come previsto dall'art. 34, comma 35, del D.L. 179/2012, convertito in legge 221/2012 che dovrà essere versato all'Amministrazione entro 60 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

#### **ART. 55. DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nell'offerta, al quale verranno, pertanto, indirizzate tutte le comunicazioni o le notifiche relative al presente appalto.

Il legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri rappresentativi, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso l'Amministrazione, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni.

Sarà cura del legale rappresentante segnalare all'Amministrazione il nominativo della persona incaricata di sostituirlo.

#### **ART. 56. RINVIO AD ALTRE NORME**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle vigenti norme in materia di forniture e, in generale, a quanto disposto dal Codice Civile, dal Codice, dal D.Lgs. 81/2008, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

#### **IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

F.TO Dott. Carlo Gaiardoni

#### **ALLEGATI:**

Il presente capitolato speciale include i seguenti allegati:

Allegato 1 - Caratteristiche merceologiche degli alimenti

Allegato 2 - Tabella dietetica (grammature)

Allegato 3 – Planimetria dello stato dei luoghi Lotto 1

Allegato 4 - Personale appalto Lotto 1