

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, DI CONSEGNA PASTI DOMICILIARI, GESTIONE BAR INTERNO ED ALTRE ATTIVITÀ ACCESSORIE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LA CASA ALBERGO PER ANZIANI DI LENDINARA – CIG: _____.

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO:

Il presente appalto è finalizzato al soddisfacimento giornaliero dei bisogni connessi all’alimentazione dei residenti della struttura di “Casa Albergo per Anziani” (persone anziane in condizione di autosufficienza o non autosufficienza), degli utenti adulti dell’Hospice Extraospedaliero “Casa del vento rosa”, degli utenti del servizio innovativo per la disabilità, nonché degli utenti dei servizi di assistenza domiciliare, attivi sul territorio e gestiti da parte dell’Ente, nonché dei servizi accessori a tali attività.

Il presente appalto, inoltre, è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. n.65 del 10/03/2020 “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”.

La capacità ricettiva considerata ai fini della determinazione dell’ammortare delle prestazioni oggetto dell’affidamento è composta come segue:

a) per la struttura residenziale:

• Casa Albergo per Anziani	n.200 utenti	(suddivisi in n.9 nuclei)
• Hospice Extraospedaliero	n.10 utenti	(stima media applicata 9 ut.)
• Servizio innovativo per la disabilità	n.6 utenti	(stima media applicata 3 ut.)
• Servizio Mensa (media accessi presunti giornalieri)	n.5 pasti	

b) Servizi domiciliari ed altri servizi esterni:

• Utenti servizio domiciliare (pranzo e/o cena)	n.50	Servizio gestito direttamente e/o in regime di convenzione con il Comune di Lendinara ed eventuali Comuni circostanti (numero indicativo che può subire variazioni sia in aumento che in diminuzione)
---	------	---

Il servizio potrà essere esteso ad ulteriori fruitori, su specifica richiesta di Casa Albergo per Anziani, nel caso vi siano i presupposti.

Gli alimenti e le bevande oggetto del servizio dovranno essere somministrati con preparazione e temperatura adeguate, in qualità e quantità conformi al presente Capitolato Speciale d’Appalto nonché a quanto nel dettaglio stabilito dalle “Linee di indirizzo per la Ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere”, approvate con D.G.R. n.161 del 22/02/2022 e s.m.i.

L’Appaltatore, nella gestione del servizio di ristorazione ed attività accessorie, dovrà pianificare un sistema di autocontrollo secondo i principi dell’HACCP ed attenersi all’osservanza delle vigenti disposizioni in materia (Reg. CE n.852/2004 del 29/04/2004 - D.Lgs.26/11/2007 n.193 e s.m.i.). Durante l’espletamento del servizio, gli addetti preposti, nell’ambito delle loro mansioni, dovranno inoltre conformarsi alle modalità tecnico – organizzative previste dal sistema di qualità della Casa Albergo per Anziani.

L’appalto comprende diverse fasi operative (da ritenersi comunque non esaustive nella descrizione), finalizzate alla gestione del servizio di ristorazione, nell’ambito della porzione di fabbricato da intendersi come volume strutturale indipendente, con propri impianti ed attrezzature:

- a) preparazione e cottura dei cibi in loco, per tutte le tipologie di residenti/utenti adulti, con preparazione in appositi nuovi carrelli/contenitori termici da fornire con legame fresco-caldo;
- b) approvvigionamento e gestione derrate alimentari;
- c) organizzazione e sistema di prenotazione informatizzato sulla base di menù, da prevedersi anche su sito della Casa per interazione con familiari attraverso apposite password;
- d) fornitura e reintegro di nuove attrezzature, carrelli, carrelli termici scaldavivande, vassoi ecc. da utilizzarsi per erogare i servizi richiesti;
- e) fornitura di alimenti complementari ed aggiuntivi necessari durante il corso della giornata;
- f) fornitura e gestione di erogatori di acqua naturale e gassata (compresa manutenzione completa) presso i vari soggiorni della Casa, con collegamento a rete idrica della stessa, compresa la fornitura in quantità sufficiente ed adeguata, di contenitori della capacità di lt. 1 (uno) dotati di coperchio da mettere sulle tavole, in materiale leggero per poter essere utilizzato direttamente dai residenti (per acqua, thè, tisane ecc.) unitamente a contenitori della capacità da mezzo litro, riutilizzabili, leggeri, con tappo/coperchio, utilizzabili anche con cannuccia (tipo borraccia) ad uso passeggio per tutti i residenti;
- g) fornitura e gestione di erogatori di bevande calde (colazioni e tisane) senza saccarosio, da installare presso i vari soggiorni, con collegamento a rete idrica della Casa, con la relativa dotazione di contenitori termici per la relativa somministrazione ai tavoli;

- h) fornitura di prodotti liofilizzati o disidratati per colazione/merende per residenti disfagici/edentuli (prodotti cremosi), senza saccarosio, con rifornimento in continuo, con latte a contenuto di proteine non inferiore al 6% rispetto al prodotto finito e senza saccarosio, con una fluidità da definire in accordo con la logopedista dell'Ente;
- i) produzione, presso la cucina centrale, di pasti (pranzi e cene) per disfagici/edentuli (omogeneizzazione / liofilizzati o disidratati rigenerati), comprensiva della fornitura di acqua addensata (naturale e/o aromatizzata), con una fluidità da definire in accordo con la logopedista dell'Ente, la cui somministrazione in Soggiorno dovrà avvenire su appositi piatti in melamina (sempre forniti dalla cucina) suddivisi "a tris" per una miglior erogazione ai residenti;
- j) lavaggio del materiale strumentale, oltre a quello di cucina, utilizzato per il trasporto, la distribuzione e la somministrazione degli alimenti (carrelli, attrezzature, stoviglie, posate, mestoli, vassoi, ecc.);
- k) servizio (opzionale), da attivare dietro specifica richiesta dell'Ente (sino ad un massimo di n.4 unità, per pranzo e cena), per la consegna carrello presso il Soggiorno e sporzionatura delle pietanze per la successiva somministrazione da parte del personale OSS;
- l) fornitura di attrezzature (carrelli chiusi e contenitori all'uopo da prevedere) per il ritiro delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, tazze, etc.) presso i Soggiorni della Casa, dopo la somministrazione di colazione, pranzo, cena (fatte salve diverse disposizioni organizzative che la ditta intenda applicare), per il conseguente lavaggio e riconsegna del pulito;
- m) sviluppo del progetto per l'eventuale diverso allestimento della cucina presso la Casa Albergo per Anziani, e/o per una diversa organizzazione aree di lavoro e di stoccaggio (con eventuale diverso lay-out interno);
- n) fornitura di stoviglie in LUMINARC (vetro temperato ad uso professionale, resistente ad urti, scheggiature microonde e lavastoviglie) di colore bianco e/o eventualmente decorate (preventivamente approvate dalla Casa Albergo per Anziani) relativamente a piatto fondo, piatto teso, piatto a tre scomparti per residenti disfagici (alternativa Melamina), scodella brodo, piatto dolce/frutta, tazza caffè con piattino, scodella colazione, ciotola per macedonia/dessert, bicchiere da acqua. Fornitura stoviglie in acciaio: cucchiaio, forchetta, coltello (con punta arrotondata, lama seghettata, con manico in materiale plastico), cucchiaino da dolce e caffè. In aggiunta è da prevedersi anche il Bicchiere in Policarbonato con manico, per le merende del pomeriggio o altra soluzione da valutare. Per tutti i materiali è richiesta la certificazione MOCA.
- o) lavaggio stoviglie utilizzate durante il consumo dei pasti (piatti, bicchieri, tazze, ecc., posate in acciaio), con idonee attrezzature/prodotti anche per l'asciugatura (posateria) e prodotti per pulizia a fondo e sbiancanti (stoviglie bianche), con il ritiro e riconsegna, dopo colazione, pranzo e cena, nelle quantità necessarie, per ciascun Soggiorno, per la somministrazione di tutte le portate ai residenti e/o eventuali familiari/visitatori;
- p) rispetto delle tabelle dietetiche, secondo gli apporti per età stabiliti dalla IV^a revisione dei "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia" (LARN 2014), con menù diversificato giornalmente, con l'apporto di propria dietista/nutrizionista qualificati ed iscritti ai rispettivi albi professionali, sia per i residenti della struttura che per gli utenti domiciliari;
- q) gestione del volume "fabbricato cucina" per quanto riguarda manutenzioni ordinarie e straordinarie di fabbricato, impianti, attrezzature e presidi antincendio, installazione di contatori e controllo consumo per utilizzo energia elettrica, acqua fredda, etc.
- r) condivisione di piattaforma informatica in grado di rendere visibili agli uffici dell'Ente gli interventi eseguiti su attrezzature/impianti/fabbricato, compreso collegamento telefonico ed in rete/internet, autonomo;
- s) organizzazione e gestione del servizio di preparazione, confezionamento e consegna pasti domiciliari sul territorio, con personale ed automezzi (con caratteristiche non inferiori ad Euro 5) forniti dal gestore;
- t) fornitura di contenitori termici per il confezionamento e trasporto dei pasti del servizio domiciliare, compresi carrelli per conferimento sugli appositi automezzi, forniti sempre dall'Appaltatore, idonei a mantenere le temperature e le qualità organolettiche degli alimenti;
- u) gestione servizio bar, compresa la gestione di n.2 postazioni di distributori automatici, per il quale la ditta, se del caso, potrà proporre soluzione migliorativa relativa a riorganizzazione arredo del retrobanco;
- v) interventi manutentivi diversi tra i quali per disinfezione, derattizzazione, installazione di trappole lumino-collanti del volume del fabbricato relativo al servizio di ristorazione e postazione bar/distributori automatici, pulizia/espurgo pozzi neri di pertinenza del servizio ristorazione (cucina e bar) con almeno cadenza trimestrale fatte salve esigenze diverse, controllo ed interventi atti ad evitare acqua nel magazzino del seminterrato in caso di nubifragi.

ART. 2 – DURATA ED AMMONTARE DELL'APPALTO – PERIODO DI PROVA

DURATA DELL'APPALTO: Il presente affidamento ha durata quadriennale (4 anni, pari a 48 mesi), con decorrenza dalla data di effettivo inizio del servizio: per i primi 6 (sei) mesi di esecuzione del contratto,

decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio, l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova al fine di consentire alla stazione appaltante una valutazione ampia e complessiva sulla qualità del servizio stesso.

AMMONTARE DELL'APPALTO: non è previsto un importo minimo garantito in favore dell'appaltatore; pertanto, l'ammontare dell'appalto viene indicato come limite massimo delle prestazioni richiedibili da parte dell'Amministrazione, senza che l'appaltatore possa pretendere qualsiasi risarcimento in caso di mancato raggiungimento dello stesso.

Il valore stimato dell'appalto, per la durata certa di 4 (quattro) anni, è di **euro 3.854.172,00** oltre iva, già comprensivo degli oneri non soggetti a ribasso relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, pari ad **euro 4.000,00**, oltre iva; non sono ammesse offerte in aumento; sono ammesse solo offerte che non superino il suddetto importo a base di gara.

Il valore opzionale per l'eventuale rinnovo dei successivi 4 (quattro) anni, è di **euro 3.854.172,00** oltre iva, già compresi degli oneri non soggetti a ribasso relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, pari ad **euro 4.000,00**, oltre iva.

Il valore opzionale dell'eventuale proroga tecnica per ulteriori mesi sei, è di **euro 481.771,50** oltre iva.

Il complessivo stimato del presente affidamento – comprensivo dell'eventuale rinnovo e della proroga tecnica – è pertanto di **euro 8.190.115,50** oltre iva.

OPZIONE DI RINNOVO: l'Ente si riserva – previa verifica di opportunità e convenienza – di proporre e concordare con l'aggiudicatario, entro tre mesi prima della scadenza del contratto, l'opzione del rinnovo dell'appalto per un ulteriore periodo fino ad un massimo di anni 4 (quattro).

PROROGA TECNICA: L'aggiudicatario, è tenuto a continuare il servizio anche oltre il predetto termine dietro semplice richiesta dell'Ente, alle medesime condizioni offerte in sede di gara, per un periodo comunque non superiore mesi 6 (sei), sino a quando quest'ultimo non avrà provveduto a nuova assegnazione.

PERIODO DI PROVA: l'Ente si riserva un periodo di mesi 6 (sei) per la verifica della corrispondenza al vero di quanto offerto e dichiarato in sede di gara da parte dell'aggiudicatario, al fine di consentire una valutazione ampia e complessiva sulla qualità del servizio reso; decorso positivamente tale periodo, il contratto stipulato diverrà definitivo; in caso di esito negativo, lo stesso potrà essere risolto ai sensi dell'art.1456 del codice civile (clausola risolutiva espressa) e l'aggiudicatario nulla avrà a rivendicare nei confronti della stazione appaltante, salvo il solo corrispettivo per la parte di servizio effettivamente eseguita, escluso ogni altro rimborso e/o indennizzo a qualsiasi titolo; in caso di risoluzione del contratto per mancato superamento della prova l'Appaltatore è tenuto ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

PARTE I

GESTIONE, A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, DEL SERVIZIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI UTENTI DELLA STRUTTURA.

ART. 3 - DESTINATARI DEL SERVIZIO E QUANTIFICAZIONE DI MASSIMA

Gli utenti del servizio di ristorazione sono i residenti e adulti della Casa Albergo per Anziani, dell'Hospice Extraospedaliero attivo presso la sede della struttura, del servizio innovativo per la disabilità, degli utenti del servizio assistenza domiciliare, degli eventuali utenti servizio mensa, per dipendenti e collaboratori, volontari, servizio civile, famigliari in visita ai residenti della struttura, altri visitatori e/o partecipanti ad iniziative che dovessero essere previste (Settembre Lendinarese, Open day, pranzi per fund raising, festività civili e religiose, inaugurazioni nuovi servizi, ecc. oltre a feste calendarizzate ad inizio anno dall'attività di animazione, ad es.: festa mensile dei compleanni, della mamma, del papà, dei nonni, festa d'estate, festa di carnevale, San Martino ecc., per le quali l'Appaltatore sarà tenuto ad erogare dolci/salati, bibite ecc. senza alcun onere aggiuntivo, a semplice richiesta della Casa).

Le prenotazioni avranno luogo esclusivamente attraverso gli incaricati della Casa Albergo per Anziani; sono pertanto da considerarsi esclusi rapporti diretti tra i fruitori interessati e l'Appaltatore.

Si fa presente che l'attuale dotazione di posti letto, inserita nella programmazione del locale Piano di Zona, potrebbe subire modifiche nel corso del contratto, sia in aumento che in diminuzione. Nel caso di ampliamento delle prestazioni l'Appaltatore sarà impegnato a fronteggiare l'estensione del servizio, applicando le medesime condizioni contrattuali; l'eventuale riduzione delle prestazioni non potrà essere in alcun modo imputata alla Casa Albergo per Anziani, restando esclusa qualsiasi azione di rivalsa o addebito, a tale titolo, da parte dell'Appaltatore.

Frequenza del servizio di ristorazione

- agli utenti nell'ambito della struttura residenziale, dell'Hospice Extraospedaliero, del servizio innovativo per la disabilità, da eseguirsi su 7 (sette) giorni settimanali, festività comprese (giornata alimentare, composta da: colazione, pranzo, merenda, cena), compresi pranzi allargati con familiari in occasione di particolari ricorrenze o festività;
- agli utenti del servizio domiciliare, da eseguirsi su 7 (sette) giorni settimanali, festività comprese (solo pranzo e/o cena);
- agli utenti del servizio di mensa, da eseguirsi su 7 (sette) giorni settimanali e, comunque, su richiesta dei diretti fruitori;
- agli utenti del servizio bar, da eseguirsi su 7 (sette) giorni settimanali festività comprese, con presenza sia al mattino che al pomeriggio secondo le fasce orarie stabilite all'art.15 del presente capitolato.

Le quantità riportate sono puramente indicative, riferendosi alle prevedibili esigenze nel periodo contrattuale e sono meramente orientative, potendo variare in più o in meno in relazione alla dinamica dell'effettiva copertura dei posti della struttura residenziale.

Nel corso dello svolgimento del rapporto contrattuale potranno essere affidati nuove somministrazioni a seguito dell'attivazione di nuovi servizi da parte di Casa Albergo per Anziani (avvio eventuali nuovi progetti che possano interessare la preparazione e somministrazione di nuovi pasti), oppure in relazione a variazioni dell'assetto logistico/organizzativo della struttura; di ciò sarà data tempestiva comunicazione all'Appaltatore, senza che la stessa possa sollevare eccezione alcuna.

In occasione dell'afflusso di familiari o altre persone esterne in occasione di festività (a titolo indicativo: Natale, Santo Stefano, Capodanno, Befana, Pasqua, Pasquetta, Santo Patrono, etc., almeno 15 eventi all'anno), nonché su richiesta specifica dei nuclei familiari dei residenti e/o per attività estemporanee (Open Day, Settimana dell'Anziano, attività formative o a carattere congressuale, etc.), da concordarsi preventivamente con Casa Albergo per Anziani, potrà essere prevista una maggiorazione del numero di pasti da erogare e/o della tipologia e caratteristiche del menù, con un prezzo invariato per tutti i residenti ed utenti interni della Casa e con un costo integrativo, da concordarsi tra le parti, per i soli utenti esterni.

ART. 4 - LOCALI ED ATTREZZATURE / ARREDI

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Appaltatore i locali necessari per l'espletamento del servizio, intesi come area destinata alla produzione alimentare, con tutto ciò connesso.

Gli stessi verranno ceduti, unitamente alle attrezzature già presenti, in comodato temporaneo e precario dalla Casa Albergo per Anziani a favore dell'Appaltatore con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile (art.1803 e ss.), integrati in un verbale di consegna in contraddittorio; l'Appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spesa alla manutenzione ordinaria della parte strutturale e delle attrezzature/impianti, unitamente alla manutenzione ordinaria / straordinaria e di riparazione di quanto necessario per il corretto funzionamento del "volume cucina" e per la gestione del servizio di ristorazione in loco. In caso di rotture/malfunzionamenti in corso di contratto, lo stesso dovrà farvi fronte direttamente, anche con sostituzione dell'attrezzatura, precisando che il servizio erogato non ne deve risentire in alcun modo. Le sostituzioni dovranno comunque essere concordate tra le parti per gli adempimenti conseguenti.

Sulla base del lay-out attuale del servizio di ristorazione e di cui all'**allegato A**) al presente Capitolato Speciale, l'Appaltatore potrà sviluppare un proprio progetto con le indicazioni di tutti gli arredi, le attrezzature e quanto altro necessario riterrà, per l'esecuzione del servizio (proponendo un proprio diverso lay-out o mantenendo quello attuale); tale progetto potrà essere predisposto con varianti tecniche sia per quanto riguarda le attrezzature/impianti sia per quanto riguarda le conseguenti ed eventuali modifiche architettoniche interne, fermo restando l'involucro esterno del fabbricato che dovrà rimanere invariato. Le variazioni proposte non dovranno comportare oneri per la Stazione Appaltante, sia in termini autorizzativi (VVF, SPISAL, Comune, etc.), che economici. In caso di realizzazione di tali interventi di modifiche interne, l'appaltatore, prima dell'avvio dei lavori, dovrà fornire il nominativo delle ditte che eseguiranno i lavori/forniture ed il relativo possesso di idonei requisiti e certificazioni.

L'Appaltatore dovrà prevedere l'avvio con l'utilizzo delle attrezzature attualmente installate presso i locali. Eventuali modifiche/integrazioni, che lo stesso ritenga necessarie, dovranno essere predisposte prevedendo una organizzazione spazio/temporale del lavoro secondo il criterio di "sempre avanti", considerando percorsi per: materie prime, personale di cucina, prodotti cotti, prodotti lavorati freddi, preparazione pasti per disfagici/cremosi, distribuzione dei pasti, preparazione pasti domiciliari e consegna, preparazione alimenti per servizio bar, ritiro stoviglie, lavaggio e riconsegna, rifiuti.

Tali progetti dovranno ricevere, a cura e spese dell'Appaltatore, tutti gli eventuali pareri necessari per la realizzazione di interventi di eventuali modifiche interne (modifiche lay-out) per l'attivazione del Centro di cottura presso l'Istituto. Le eventuali integrazioni in risposta a prescrizioni necessarie per il rilascio delle

autorizzazioni di legge da parte degli organi competenti, saranno comunque a carico dell'Appaltatore anche qualora la Commissione Tecnico/Amministrativa avrà valutato positivamente il progetto presentato in sede di gara.

A tal fine l'Appaltatore dovrà osservare tutte le norme e condizioni igieniche previste, per quanto riguarda l'esecuzione di eventuali opere edili ed impiantistiche che ritenesse necessario apportare a suo giudizio, con sviluppo di un proprio progetto di allestimento dei locali, con fornitura di relative attrezzature ed arredi, nel rispetto delle indicazioni previste dal Cap. I "Igiene dei locali" del "PROTOCOLLO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE", **allegato B)**, quale parte integrante e sostanziale, al presente Capitolato Speciale.

L'Appaltatore dovrà prevedere nel progetto tutte le fasi, dall'aggiudicazione, all'attivazione del servizio fino a regime, evidenziando e quantificando anche le fasi intermedie delle lavorazioni, al fine di garantire la perfetta continuità del servizio, anche e soprattutto in termini di salubrità.

Al termine dei lavori di adeguamento, l'Appaltatore dovrà consegnare una copia su supporto cartaceo ed una su supporto informatico degli "as built" degli impianti elettrici e termo-tecnici (per le modifiche eseguite), nonché le dichiarazioni di conformità prescritte dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà custodire e conservare i locali e le attrezzature ricevute in comodato con la diligenza del buon padre di famiglia e non può servirsene che per l'uso determinato dal contratto o dalla natura della cosa e, alla fine del contratto, è obbligato a riconsegnarla. Tutta la tecnologia strumentale fornita dall'Appaltatore per l'esecuzione del servizio (attrezzature, arredi, stoviglie, carrelli, vassoi, ecc.), allo scadere del contratto resterà di proprietà della Stazione Appaltante.

Ciascun concorrente partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, dovrà esporre le modalità esecutive migliorative che riterrà opportune e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo, oltre al piano di manutenzione obbligatoria e preventiva dei locali del servizio, senza alcun onere aggiuntivo a carico della Casa Albergo per Anziani.

ART. 5 - PROTOCOLLO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

È fatto obbligo all'Appaltatore, sia nella progettazione che nell'esecuzione di eventuali opere che durante la gestione del servizio di ristorazione e bar oggetto del presente capitolato, della scrupolosa osservanza di quanto stabilito dal "PROTOCOLLO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE" **allegato B)**, quale parte integrante e sostanziale, al presente Capitolato Speciale.

ART. 6 – MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA STRUTTURA RESIDENZIALE

COLAZIONE:

Le colazioni dovranno essere fornite, da parte dell'Appaltatore, attraverso erogatori di bevande calde posti nei locali tisaneria/pranzo dei vari Soggiorni della struttura; gli stessi dovranno garantire la somministrazione di latte (anche parzialmente scremato su richiesta e senza lattosio), caffè, tè (dolcificato con stevia, od altra alternativa per presenza di diabetici, senza saccarosio), tisane (diversificate a richiesta e non dolcificate con saccarosio), prodotti cremosi per persone con disfagia/edentulia a densità regolabile (latte, latte e biscotti, caffèlatte, latte biscotti e frutta ecc., con contenuto di proteine non inferiore al 6% rispetto al prodotto finito), secondo indicazioni da parte della Logopedista dell'Ente e con possibilità di avere a disposizione ulteriori gusti per varietà.

Presso i vari locali tisaneria/sale da pranzo, dovranno essere installati appositi erogatori per l'acqua naturale e gassata microfiltrata, per i quali dovranno essere fornite in numero adeguato di caraffe in materiale plastico/leggero con coperchio (con capienza da lt. 1) per la distribuzione di bevande, oltre a contenitori singoli (da 500 ml) con tappo collegato nei quali poter inserire eventuali cannucce, per dotare i residenti di bottigliette da passeggio; il loro quantitativo dovrà essere almeno pari al numero di residenti, oltre alla necessaria scorta per il reintegro, soprattutto in ordine a ricambi (tappi con coperchio).

La stoviglieria (bricchi/caraffe per tè, latte, ecc.) necessaria per la somministrazione, è a totale carico dell'Appaltatore; lo stesso dicasi per la stoviglieria di sala (tazze, piatti, bicchieri, posate, ecc.).

PRANZO E CENA:

I carrelli termici scaldavivande per la consegna e mantenimento di pranzi e cene, devono essere consegnati, da parte del personale dell'Appaltatore, agli addetti dei singoli nuclei della Casa Albergo per Anziani, nei locali di attesa esterni alla Cucina appositamente individuati, nei seguenti archi di orario:

- Consegna carrello PRANZO: dalle ore 11:50 alle ore 12:00
- Consegna carrello CENA: dalle ore 18:50 alle ore 19:00.

Si specifica che in caso di eventuale attivazione del servizio di sporzionatura (art. 1, lett. k – servizio opzionale), la consegna andrà effettuata a cura dell'Appaltatore, direttamente nel Soggiorno, alle ore 12:00 per il pranzo e alle ore 19:00 per la cena. La durata dell'attività (opzionale) di sporzionatura, è prevista in 45 minuti per ciascuna somministrazione.

Ciascun carrello termico dovrà essere allestito con adeguate gastronorm in relazione alla tipologia di alimento, secondo le prenotazioni ed indicazioni di ciascun Soggiorno, per un numero variabile da un min. di 10 ad un max. di 30 utenti; ogni carrello dovrà avere la parte superiore apribile a scorrimento, al fine di ottenere un piano di appoggio utile per la somministrazione dei pasti da parte degli operatori dei soggiorni. Adeguata attenzione dovrà essere prestata per i cibi freddi da servire in appositi contenitori appositamente previsti per garantire mantenimento temperatura.

In sede di offerta, il soggetto economico dovrà effettuare una valutazione dei carrelli in utilizzo presso l'Ente e presentare un piano di sostituzione degli stessi, in base allo stato di usura al fine di continuare ad erogare il servizio in sicurezza e funzionalità per il personale addetto.

Il trasporto del carrello termico scaldavivande dal locale di attesa esterno al servizio di ristorazione ai singoli nuclei sarà effettuato dal personale della Casa Albergo per Anziani che curerà la somministrazione nelle diverse sale da pranzo e, per i residenti allettati, presso la stanza; la consegna e distribuzione degli alimenti deve avvenire mediante i seguenti sistemi:

- a) tramite carrelli termici, appositamente allestiti dal personale dell'Appaltatore secondo le specifiche indicazioni e prenotazioni effettuate tramite supporto informatico fornito dalla medesima ditta inoltrate da parte di ciascun nucleo secondo tempistiche da concordare all'avvio del servizio, al fine di permettere anche le dovute variazioni nei tempi;
- b) tramite piatti/vassoi personalizzati predisposti dal personale dell'Appaltatore e destinati esclusivamente a residenti per i quali venga effettuata espressa e specifica richiesta medica; tali piatti/vassoi, abbinati ad appositi carrelli per il trasporto, sono consegnati a carico del personale della Casa Albergo per Anziani. Lo stesso dicasi per la fornitura di coperture di piatti, per il mantenimento in caldo della pietanza, eventualmente servita in stanza, a semplice richiesta dell'operatore presso il Servizio Cucina.

L'allestimento delle sale da pranzo, per quanto riguarda tovaglie e stoviglie ed il loro riassetto sarà effettuato dal personale della Casa Albergo, che fornirà direttamente il tovagliame, mentre sarà a carico dell'Appaltatore fornire le stoviglie necessarie (stoviglie e posate, i carrelli chiusi e contenitori, cui riporre il materiale utilizzato, compreso ritiro e riconsegna dopo lavaggio per il riutilizzo).

La riconsegna dei carrelli termici al termine della somministrazione presso il centro di lavaggio, sia per il pranzo che per la cena, sarà effettuata dal personale della Casa Albergo per Anziani (oppure direttamente dall'Appaltatore, nel caso di attivazione del servizio di sporzionatura), entro il termine massimo di 1 ora e 30 minuti dall'inizio delle attività.

Il servizio mensa per operatori / collaboratori deve essere garantito con modalità analoghe a quelle sopra indicate, in orari variabili: per il pranzo dalle ore 12:30 alle ore 14:00; per la cena dalle ore 19:00 alle ore 20:00. L'allestimento della sala da pranzo, il ritiro e la riconsegna dei carrelli al termine del loro utilizzo è effettuato dal personale dell'Appaltatore; la fornitura ed il lavaggio stoviglie/posate del servizio mensa dovrà essere assicurato da parte e con materiali dell'Appaltatore.

Saranno concordate preventivamente tra le parti, le modalità per la conservazione del vassoio termico personalizzato, presso la cucina centrale, di residenti che per motivi diversi (visite mediche, etc.) non possano essere presenti durante l'orario del pasto.

Ciascun concorrente partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo, mirato rispetto alle particolari esigenze delle persone con limitate/ridotte capacità motorie previsto per un numero minimo di almeno 40 utenti (con piatti e stoviglie ergonomiche, i cui costi relativi sono a carico dell'Appaltatore), senza alcun onere aggiuntivo a carico della Casa Albergo per Anziani.

ART. 7 - LAVAGGIO DELLA STOVIGLIERIA, DEI VASSOI E DEI CARRELLI

Le operazioni di lavaggio e sanificazione della stoviglieria/posate utilizzata per la preparazione dei pasti, comprese quelle provenienti dai Soggiorni ed utilizzate per la somministrazione agli utenti, dei vassoi e dei carrelli utilizzati per la distribuzione degli alimenti avranno luogo presso la stazione di lavaggio della cucina centralizzata, sia per i servizi interni che quelli esterni (vassoi pasti domiciliari) e saranno eseguite dal personale dell'Appaltatore entro il termine massimo di un'ora dalla riconsegna dei carrelli (salvo diversa organizzazione interna che dovrà essere documentata).

Le stoviglie da fornire e, successivamente, reintegrare sono: piatti fondi, tasi, scodella brodo, piattino/ciotola per la frutta/dolce, bicchiere, scodella/tazza latte, tazza caffè con piattino; le stesse dovranno essere in LUMINARC (vetro temperato ad uso professionale, resistente ad urti, scheggiature microonde e lavastoviglie); le posate dovranno essere in acciaio inox: cucchiaino, forchetta, coltello a seghetta con punta arrotondata e manico in materiale plastico, cucchiaino.

Per la somministrazione delle pietanze in Soggiorno (omogeneo per tutti i soggiorni), l'Appaltatore dovrà fornire una uguale posateria/mestoli/pinze idonea a garantire la medesima grammatura per la porzionatura delle diverse pietanze.

Ciascun concorrente partecipante all'appalto, nel progetto tecnico da presentare in sede di offerta, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo (i costi relativi ai prodotti di consumo sono a carico dell'Appaltatore), senza alcun onere aggiuntivo a carico della Casa Albergo per Anziani.

ART. 8 - DETERMINAZIONE DEI MENÙ / SISTEMA DI PRENOTAZIONE

8.1 - COMPOSIZIONE DEL MENÙ

L'Appaltatore deve garantire, agli utenti del servizio, una scelta di alimenti che, in conformità a quanto stabilito dalle "Linee di indirizzo per la Ristorazione nelle strutture assistenziali extra ospedaliere" approvate con D.G.R. n.161 del 22/02/2022 e s.m.i., prevedendo regimi dietetici con apporti calorici differenziati (variabili da 1500 a 2500 Kcal giornaliere) oltre alla preparazione di alimenti elaborati tramite procedimenti di omogeneizzazione o fornitura di prodotti liofilizzati o disidratati rigenerati (attraverso idonei erogatori e comunque da prevedersi in loco presso il servizio cucina) per residenti con disfagia/edentulia; tali prodotti offerti, dovranno garantire la completa assenza di grumi o pezzi, con una fluidità approvata dal logopedista della Casa ed una uniformità del prodotto erogato indipendente dal personale presente/preparante, il tutto simile al menù generale. Il tutto dovrà essere prodotto in loco e misurabile.

Per ulteriori specifiche di alimenti che devono costituire le varie diete, con la specificata grammatura pro-capite, la distribuzione dei nutrienti, la definizione dei criteri di elaborazione del menù di base con la frequenza massima consigliata dei singoli componenti, occorre fare riferimento alle prescrizioni ed indicazioni nel dettaglio riportate nelle succitate "Linee di indirizzo".

Le caratteristiche merceologiche degli alimenti che dovranno essere forniti da parte dell'Appaltatore ed utilizzati nella preparazione degli alimenti dovranno corrispondere puntualmente a quelle riportate nell'allegato 3 "Schede prodotti" delle succitate "Linee di indirizzo" approvate con D.G.R. 161/2022.

L'Appaltatore, attenendosi a quanto sopra descritto in relazione agli apporti calorici previsti per le diverse categorie di utenti, nel rispetto dei loro gusti e delle tipicità locali in ambito culinario e della stagionalità degli ingredienti, agli alimenti utilizzabili nell'arco di una giornata ed alla loro utilizzabilità in relazione ad ogni apporto energetico, deve predisporre, con l'apporto di un Dietista/Nutrizionista qualificati ed iscritti ai rispettivi albi professionali, un menù trimestrale, con rotazione su 5 settimane, indicativo per i diversi periodi stagionali (primavera – estate – autunno – inverno), che dovrà essere concordato ed approvato dalla Direzione della Casa Albergo per Anziani. Tale menù trimestrale dovrà rappresentare la base per la programmazione dei menù settimanali, che saranno sottoposti agli utenti per l'individuazione delle scelte giornaliere.

Lo stesso menù, per analogia (con alimenti omogeneizzati/liofilizzati) dovrà essere offerto anche per i residenti con disfagia/edentulia.

La definizione di base del menù trimestrale e di quelli settimanali, dovranno corrispondere alle seguenti indicazioni/frequenze di massima (eventuali variazioni dovranno essere preventivamente autorizzate da parte della Direzione della Casa Albergo per Anziani):

PRIMI PIATTI	PORZIONI SETTIMANALI
Primi piatti asciutti (pasta, riso, orzo, miglio...)	5-7
Primi piatti brodosi (minestre, passati, creme, zuppe...)	5-7
Pasta ripiena/gnocchi/lasagne	1-2
Primi piatti con legumi (asciutti e brodosi)	2-4
SECONDI PIATTI	PORZIONI SETTIMANALI
Carne rossa magra (bovino, ovino, suino)	1-2
Carne bianca (pollo, tacchino, coniglio)	2-3
Pesce, fresco o surgelato/congelato	2-3
Pesce conservato (tonno, sgombro, salmone...)	0-2

Formaggi freschi o stagionati	2-3
Uova	1-2
Preparazioni a base di legumi	≥2
Salumi (sia affettati che insaccati)	0-2
CONTORNI	PORZIONI SETTIMANALI
Verdure crude e/o cotte	Tutti i giorni a pranzo e a cena
Patate *	1-3
Polenta *	1-3
COMPLEMENTI FISSI	
Pane comune o integrale	Tutti i giorni a pranzo e a cena
Olio extra vergine d'oliva	Tutti i giorni a pranzo e a cena
Grana Padano o altro formaggio grattugiato	Tutti i giorni a pranzo e a cena
DESSERT	
Frutta fresca di stagione (cruda, cotta, in macedonia, frullata...)	10-14
Yogurt	0-2
Dolce	0-2

* patate e polenta sono in sostituzione del pane e non del contorno di verdure crude/cotte.

I menù dei giorni delle festività quali: Natale, Capodanno, Pasqua, Pasquetta, Ferragosto, Santo Partono, Giornata dell'Anziano ecc. ed altre occasioni particolari non dianzi indicate ma da garantire da parte dell'Appaltatore, devono essere predisposti tenendo conto delle usanze locali tradizionali, prevedendo cioè cibi più elaborati ed alimenti che diano un segno tangibile della solennità della ricorrenza; il tutto da concordare preventivamente tra le parti e da approvare da parte della Casa Albergo per Anziani.

Su richiesta della Casa Albergo per Anziani, al fine di consentire l'ideale dietoterapia nel caso di particolari patologie non trattabili, **l'Appaltatore deve assicurare, dietro esplicita prescrizione medica, la fornitura di AFMS (Alimenti a Fini Medici Speciali)**, ossia alimenti destinati a pazienti che, a causa di una malattia, un disturbo o una condizione medica particolari, hanno esigenze nutrizionali che non possono essere soddisfatte con il consumo di alimenti normali, il cui onere è da ritenersi comunque compreso nel costo della giornata alimentare. Il numero max prevedibili per tali diete è dell'ordine del 10% dei residenti, non oltre.

Gli alimenti dietoterapici e/o integratori proteico/calorici potranno essere richiesti nella formulazione a discrezione del Medico (liquidi, polvere, neutri o diversi gusti...); a titolo a titolo puramente esemplificativo, sono compresi: integratori proteico/calorici, alimenti senza glutine, alimenti ipoproteici, alimenti senza zucchero o lattosio o proteine uovo o allergeni, ecc.

L'Appaltatore dovrà altresì garantire, all'occorrenza, pasti alternativi per motivi etnici, etico-religiosi e/o culturali, a semplice richiesta di Casa Albergo per Anziani (per i quali non occorre prescrizione medica).

Dovranno essere fornite all'utenza, se richieste, le informazioni circa la presenza nel menù di ingredienti che possono provocare allergie e intolleranze alimentari (elencati nell'allegato del Reg. (UE) n.1169/2011) ai sensi dell'art.44 del Reg. (UE) n.1169/2011 – paragrafo 1, comma A).

La specialità del menù consiste nella possibilità di somministrare alimenti specifici o cibi in quantità ridotta e privi di determinate sostanze (es.: sale, glutine, zuccheri, ecc.) per utenti sottoposti a regimi dietoterapici particolari. Anche qualora per le diete speciali vengano richieste grammature ridotte o aumentate, non vi sarà variazione di prezzo rispetto alla giornata alimentare concordata.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla stesura, mantenendolo aggiornato con il deposito in copia presso la Casa Albergo per Anziani prima dell'avvio, del seguente materiale cartaceo/informatico:

- a) Menù trimestrali, con rotazione su 5 settimane, sottoscritti dal Dietista/Nutrizionista (qualificato ed iscritti ai rispettivi albi professionali) incaricato dall'Appaltatore stesso e, per approvazione, da parte della Casa Albergo per Anziani (con la quale dovranno essere preventivamente discussi e redatti), oltre ai corrispondenti menù settimanali di prenotazione, sia per quanto riguarda il menù ordinario che per quanto riguarda il menù specifico da prevedersi per persone con disfagia/edentulia.

Il tutto dovrà avere sempre la validazione del SIAN competente prima dell'avvio del servizio.

Redazione grafica, comprensivo di fotografie realistiche dei piatti, del menù del giorno, (stampa in formato A3 e A4), fatte salve altre modalità di rappresentazione del menù del giorno, previste da parte dell'Appaltatore e da convenire comunque tra le parti, da predisporre e consegnare da parte dell'Appaltatore ai vari Soggiorni per l'esposizione presso le sale da pranzo.

Viste le nuove tipologie di residenti/utenti, l'Appaltatore dovrà presentare una proposta di menù che tenga in considerazione le diverse esigenze alimentari, di gusto e di consistenza presenti nei vari soggiorni

(ad esempio edentuli, cognitivamente integri, ecc.).

b) Ricettario con indicate, per tutti gli alimenti compresi nei succitati menù, le seguenti indicazioni:

- gli ingredienti principali e quelli sussidiari aggiunti per condire e per cucinare;
- caratteristiche degli alimenti e loro valore calorico;
- contenuto di nutrienti energetici e non energetici;
- tecniche di preparazione e cottura da utilizzare;
- sia per quanto riguarda il menù ordinario che per quanto riguarda il menù da prevedersi per persone con disfagia/edentulia;
- presenza di eventuali allergeni nei piatti;
- Prontuario dietetico.

Per quanto riguarda i menù speciali, la composizione sarà determinata giornalmente, in relazione alle necessità contingenti, legate alla natura delle patologie.

La frutta da consumare fresca deve essere lavata, matura e a temperatura ambiente.

La fornitura di frutta cruda e cotta, al di fuori dell'orario classico (pranzo e cena), è ricompresa nel costo della giornata alimentare a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore, in particolare, con la fornitura del carrello dei pasti, deve garantire:

- la presenza di pasti aggiuntivi, per garantire le necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio offerto, **nella misura del 5% in più di pasti per sala somministrazione;**
- regolamentazione di eventuali alternative: per es. **5% al giorno di pasta all'olio e di formaggi;**
- conservazione, per almeno 72 ore, del pasto campione completo a temperatura 0°C -\+ 4°C presso il centro di cottura.

8.2 - INDICAZIONI PRATICHE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le preparazioni devono essere semplici, di facile digeribilità e masticabilità, tenendo presente anche la difficoltà di masticazione degli utenti e la necessità, per alcuni, di essere imboccati.

Per la preparazione dei pasti, il gestore del servizio dovrà puntualmente attenersi alle seguenti indicazioni:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato – compatibilmente con le ricette - dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la
- quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- evitare l'uso di:
 - carni al sangue
 - cibi fritti
 - dado da brodo contenente glutammato
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - residui dei pasti dei giorni precedenti
 - materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
 - alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
 - modalità di cottura come soffrittura.

I tempi di produzione del servizio devono essere brevi: tra la cottura delle preparazioni e la somministrazione non dovranno trascorrere più di 2 ore; le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura), sono esclusivamente:

- **cottura di arrostiti, bolliti, brasati (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);**

- minestrone (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

L'utilizzo del sistema cook & chill, in loco, potrà essere applicato solo ai pasti domiciliari.

Per i pasti degli utenti di Casa Albergo, la produzione anticipata e l'utilizzo di altre tecniche di preparazione degli alimenti, può essere prevista e dovrà essere preventivamente autorizzata da parte dell'Ente, a fronte di una richiesta adeguatamente motivata da parte dell'Appaltatore.

Anche le cotture sottovuoto potranno essere utilizzate per la preparazione dei pasti. L'Appaltatore dovrà in tale caso presentare le procedure che intenderà seguire per tale scopo.

Si specifica che le materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti devono essere preventivamente validate dall'Ente committente, che valuterà il prodotto finale, le sue caratteristiche organolettiche e la relativa scheda tecnica prodotta dal fornitore.

Come condimento deve essere utilizzato l'olio di oliva extravergine; deve essere limitato l'utilizzo di burro, evitandone la cottura; è vietato l'uso di margarine. Dovrà altresì essere limitata l'aggiunta di sale alle preparazioni culinarie favorendo l'impiego di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo, ecc.) e/o sale iodato, che conferiscono un sapore gradevole alle preparazioni e prestata attenzione ai cibi conservati sotto sale (insaccati, inscatolati, ecc.) che contengono generalmente elevate quantità di sodio.

Nel caso la dieta debba essere modificata in consistenza è preferibile scegliere alimenti teneri o facili da sminuzzare o tritare, o preparati in modo tale da essere particolarmente morbidi ad esempio sotto forma di sformati, polpette, soufflé, frullati, ecc.

Il cibo non consumato dagli utenti residuo sul carrello scaldavivande, dovrà essere visionato (per lettura "scarti") e dovrà essere smaltito dal medesimo centro di cottura.

Il cibo non distribuito potrà essere consegnato alle organizzazioni caritatevoli locali, seguendo le indicazioni di quanto previsto dalla Legge 19/08/2016 n.166, con relativo resoconto da trasmettere per conoscenza alla Casa Albergo per Anziani.

8.3 - ALIMENTI COMPLEMENTARI AL PASTO/FUORI PASTO/MERENDE

Da parte dell'Appaltatore devono essere forniti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle sale da pranzo (**acqua minerale naturale e gassata, thè, vino bianco e rosso, condimenti, pane, crackers, pan biscotto monoporzione, sale iodato, olio extravergine d'oliva ed aceto, parmigiano grattugiato in monodosi ecc.**) ed alcuni alimenti di semplice utilizzazione complementari o aggiuntivi a quelli programmati (ad esempio per la merenda pomeridiana), come: succhi di frutta, latte, fette biscottate, yogurt, per integrare la dieta dei residenti della struttura, frutta fresca ecc.

La richiesta di cui al primo comma dovrà essere effettuata attraverso sistema informatizzato da parte di ogni soggiorno, entro il termine massimo di 24h prima della consegna, fatto salvi casi di particolare esigenza.

Il sistema informatizzato, di facile utilizzo e comprensione, dovrà essere a totale carico della ditta aggiudicataria, sia per l'installazione, la formazione agli utilizzatori, la licenza e l'eventuale manutenzione, e dovrà essere consultabile dal sito istituzionale della Casa, da parte dei familiari, in ordine sia alla visualizzazione del menù che del diario nutrizionale giornaliero del proprio familiare, attraverso apposita password. (vedasi paragrafo successivo: sistema di prenotazione).

A mero titolo indicativo, potranno costituire oggetto di richiesta i seguenti alimenti:

- CONFETTURA DI FRUTTA GUSTI VARI	gr. 25
- LATTE TOTALMENTE SCREMATO UHT: CONFEZIONE	gr. 500
- LATTE SENZA LATTOSIO: CONFEZIONE	gr. 500
- LATTE VEGETALE: (SOIA, RISO AVENA, ECC.): CONFEZIONE	gr. 500
- YOGHURT INTERO	gr. 125
- YOGHURT PARZIALMENTE SCREMATO	gr. 125
- FORMAGGINI: CONFEZIONE SINGOLA SIGILLATA DA	gr. 25
- CRACKERS: CONF. SINGOLA SIGILLATA (ANCHE INTEGRALE)	gr. 25
- FETTE BISCOTTATE: CONF. SIGILLATA DA DUE FETTE	gr. 16
- FETTE BISCOTTATE SENZA SALE: CONFEZ. SINGOLA SIGILLATA	gr. 16
- FETTE BISCOTTATE APROTEICHE: CONFEZ. SINGOLA SIGILLATA	gr. 100
- FETTE BISCOTTATE B. AGLUT. /ANCHE INTEGRALI	gr. 100
- GRISSINI SENZA SALE: CONFEZ. SINGOLA SIGILLATA	gr. 20

- BISCOTTI SECCHI (ADEGUATI ALLE ESIGENZE DELL'UTENZA COME INZUPPO)	gr. 35
- BISCOTTI APROTEICI: CONFEZ. SINGOLA SIGILLATA	gr. 100
- BISCOTTI SENZA GLUTINE: CONFEZ. SINGOLA SIGILLATA	gr. 100
- FRUTTA FRESCA (MELE, ARANCE, ECC.)	gr. 200
- ACQUA MINERALE (disponibilità di bottiglie e a richiesta dell'utente)	lt. 0,5
- BANANE	gr. 200
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: CONF.	lt. 1 – lt. 0,5
- OMOGENEIZZATI MISTI: VASETTO	gr. 80
- PANE BISCOTTO: CONFEZ. SINGOLA SIGILLATA	gr. 100
- FRUTTA A DISPOSIZIONE DEI RESIDENTI A LIBERO CONSUMO	gr. 3000
- Formaggi e/o prodotti senza lattosio - Prodotti privi di glutine - Bevande varie per eventi e feste - Integratori proteico calorici liquidi - Integratori proteico calorici in polvere - Alimenti AFMS	

Il valore di detti alimenti è compreso nel costo della giornata alimentare e dovrà essere fornito dall'Appaltatore senza alcun costo ulteriore.

8.4 - SISTEMA DI PRENOTAZIONE/PIATTAFORMA GESTIONE INTEGRATA

L'Appaltatore dovrà fornire un sistema informativo (hardware e software), con caratteristiche definite in progetto tecnico presentato in sede di offerta, per effettuare le prenotazioni dei vari nuclei/e o altri momenti, ed i controlli di risultato e garantire l'attività di reporting. Rimane a esclusivo carico dello stesso ogni costo relativo alla fornitura, installazione, aggiornamento software e hardware, formazione del personale (compreso quello di Casa Albergo), sostituzione ed integrazione del sistema per il mantenimento della sua funzionalità al massimo livello di efficienza.

Caratteristiche/capacità minime del sistema informatizzato richiesto:

- consultazione dei vari menù presenti;
- calendario/visione dei pasti prenotati nei giorni successivi;
- indicazione metodologia di produzione;
- riepilogazione pasti giornalieri (interni ed esterni);
- riepilogazione pasti mensili distinti per tipologia;
- riepilogazione distribuzione pasti a soggiorno;
- prenotazione pasti in multiporzione/pasti personalizzati;
- prenotazione pasti dipendenti, familiari, etc.;
- prenotazione generi extra per fabbisogno soggiorno;
- creazione di area comunicativa tra le parti interessate storicizzando le informazioni (visibili dagli uffici di controllo competenti);
- visualizzazione degli apporti nutrizionali di ogni piatto;
- prenotazione tramite tablet di pasti domiciliari;
- informazione tramite scheda piatto di tutte le informazioni relative alla ricetta;
- allergeni o contenuti presenti nei piatti prenotati (regolamento UE 1169/2011);

Possibilità per gli uffici della Casa di effettuare:

- controllo dei pasti prenotati per contabilità;
- gestione delle non conformità;
- visualizzazione di tutte le schede tecniche degli alimenti utilizzati nella produzione dei pasti (dieta normale o per disfagici);
- visualizzazione interventi manutentivi eseguiti su fabbricato/impianti/attrezzature.

Il software fornito dovrà essere inoltre interattivo sul sito web della Casa Albergo, anche per i familiari dei residenti, ai quali, oltre alla formazione, dovrà essere fornita idonea password di accesso, per verifica informazioni su menù, schede tecniche, attività di somministrazione del residente d'interesse (diario dietetico).

Entro un mese dall'attivazione del servizio, l'Appaltatore dovrà garantire la piena funzionalità del sistema proposto (installazione e formazione del personale addetto alla prenotazione ed ai relativi controlli di risultato).

Il progetto tecnico deve contemplare altresì uno o più sistemi per la prenotazione per accesso alla mensa per i dipendenti ed altri fruitori esterni (contabilizzazione anche in occasione di pranzi e/o eventi

particolari).

La fase che riguarda la contabilità delle prestazioni erogate (giornate alimentari ospiti residenti, pranzi e cene del servizio mensa, pasti domiciliari, altri singoli pasti richiesti, oltre alle consumazioni usufruite dai dipendenti in pausa mensa, ecc.) deve essere programmata in modo tale da consentire agli incaricati della Casa di effettuare un agevole, continuo ed efficace controllo contabile, anche ai fini di un corretto addebito dei costi dei vari fruitori.

La prenotazione dei pasti verrà effettuata pertanto dal personale della Casa Albergo per Anziani; quindi l'Appaltatore dovrà prevedere:

- la fornitura del sistema di prenotazione di pranzi, cene ed alimenti fuori pasto (colazioni, merende, altri prodotti per integrazione giornata alimentare);
- l'elaborazione e sintesi dei dati inerenti la prenotazione;
- la fornitura dei menù giornalieri, a colori, con foto realistica dei pasti previsti, da affiggere/ esporre nelle diverse sale da pranzo di nucleo, nonché delle schede di prenotazione, fatta salva diversa proposta della ditta affidataria, da concordarsi tra le parti.

Ciascun concorrente partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo (ovviamente i costi relativi ai prodotti di consumo e gestionali sono a carico dell'Appaltatore).

ART. 9 - ATTREZZATURE, IMPIANTI, STOVIGLIE E VARIE DOTAZIONI

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale, in contraddittorio tra le parti, nel quale verranno elencate le attuali attrezzature di cui è dotato il servizio cucina, l'utilizzazione, con la precisazione, per ciascuna di esse, degli elementi caratteristici funzionali e stato d'uso. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'Appaltatore dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio, integrando, se necessario, la dotazione della cucina con attrezzature proprie fino al termine del contratto.

A tal riguardo, si precisa che quanto di seguito richiesto ed indicato, sarà a carico dell'Appaltatore:

- la dotazione di stoviglie, bicchieri, posate, boli, vassoi, piatti a tre scomparti, copri boli, ecc., necessari per l'allestimento delle varie sale da pranzo per i residenti, e di quanti volessero usufruire del servizio (familiari, dipendenti, visitatori, etc.);
- la dotazione di vassoi termici personalizzati con relative stoviglie interne (a basso impatto ambientale o riutilizzabili) da utilizzarsi per il servizio di consegna pasti a domicilio;
- la dotazione dei carrelli e cestelli elettrificati (per l'eventuale mantenimento caldo durante il trasporto), degli automezzi da utilizzarsi per gestione del servizio di ristorazione domiciliare;
- la dotazione di tutti i carrelli scaldavivande, i carrelli ritiro sporco e riconsegna stoviglie pulite presso i vari soggiorni;
- attrezzature/apparecchiature sostituite durante gestione del servizio.

In caso di rottura e/o ammanchi e/o errata distribuzione delle dotazioni di stoviglie, posate, vassoi ed attrezzature, l'Appaltatore dovrà reintegrare, a proprie spese, le dotazioni medesime, al fine di mantenere costante il servizio. Il reintegro delle stoviglie, che dovrà essere immediato, sarà dello stesso tipo e marca di quello fornito all'inizio.

L'Appaltatore dovrà REINTEGRARE il materiale di scorta necessario per il regolare svolgimento della totalità dei servizi senza interruzioni (colazioni, pranzi, cene, servizio domiciliare, ecc.) con una scorta di almeno il 10% dell'intera dotazione presso i vari Soggiorni; tale scorta dovrà essere costantemente reintegrata (entro un termine massimo di 2 giorni dalla segnalazione della carenza) quando scenda al di sotto di tale limite e sarà onere dello stesso se vi sia stato uno "spostamento" tra un lavaggio ed un altro e la conseguente redistribuzione.

ART. 10 - APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

L'Appaltatore deve provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari da fornitori di propria fiducia. Le materie prime impiegate per la preparazione dei cibi ed i prodotti da somministrare agli utenti, devono corrispondere ai requisiti qualificanti la prima qualità o prima scelta.

L'Appaltatore deve acquistare **materie prime della migliore qualità commerciale, fresche (I gamma) e, solo residualmente, surgelate (III gamma), ovvero esclusivamente nel caso di ortaggi con operazioni di mondatura più complesse (es. fagiolini, piselli, carciofi, spinaci, etc.), del pesce (filetti di merluzzo, filetti di platessa, filetti di persico, filetti di spinarolo, spinarolo in tranci, pesce spada in tranci, seppie, etc.) e di**

prodotti indisponibili nella loro variante fresca.

Per quanto riguarda il pesce, conformemente ai CAM di cui al DM 65/2020, l'Appaltatore deve acquistare specie pescate in mare meno sovra-sfruttate, ovvero non rientranti nell'elenco delle specie classificate "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione internazionale per la conservazione della natura e comunque privilegiando un criterio di prossimità delle zone di pesca, selezionando specie provenienti prevalentemente da zone FAO 27 (Atlantico Nord Orientale e Mar Baltico), FAO 37 (Mediterraneo e Mar Nero) ed escludendo tassativamente le zone FAO 61 e 71 (Oceano Pacifico). Sono vietati i prodotti da acquacoltura provenienti dall'estremo oriente (sud-est asiatico, Cina, Taiwan, Giappone, etc.).

Nella scelta delle materie prime da acquistare, l'Appaltatore deve preferire quelle con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, provenienti da agricoltura biologica di provenienza nazionale, preferibilmente a km zero, sempre nel rispetto della stagionalità delle stesse.

Ancora, in accordo con i CAM di cui al DM 65/2020, l'Appaltatore, nell'acquistare materie prime esotiche, deve concentrarsi su quelle provenienti da commercio equo e solidale, con specifica certificazione e logo che attestino l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative. L'Appaltatore deve provvedere all'approvvigionamento di una quota minima di derrate alimentari biologiche o certificate nell'ambito del Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata.

Sul caso di prodotti da allevamento, oltre al biologico, una quota minima deve rispondere ai disciplinari del Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata.

Nel caso di prodotti da allevamento, oltre al biologico, una quota minima deve rispondere ai disciplinari del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, ai disciplinari riconosciuti volti a garantire il benessere animale e l'allevamento senza antibiotici, al DOP, agli allevamenti "rurali all'aperto e/o rurali in libertà" e ai prodotti di montagna.

Le percentuali di derrate alimentari con le caratteristiche sopra enunciate che l'Appaltatore deve rispettare sono chiaramente esplicitate dal DM 65/2020, a cui si rimanda integralmente. Il predetto decreto ministeriale nella relazione di accompagnamento, nell'Allegato 1, lascia all'Appaltante la discrezionalità di fissare le percentuali da osservare nella ristorazione delle strutture assistenziali e socio-sanitarie.

A tal proposito, l'Appaltatore dovrà applicare i criteri ambientali Requisiti degli alimenti dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive di cui al sub. D) lett.b punto 1 (v. sub. E), lett.b, criteri premianti).

L'Appaltatore, nel rispetto della L.R. Veneto n.6 del 01/03/2002 e s.m.i., deve acquistare prodotti alimentari non derivanti da OGM e che non contengano OGM o sostanze nocive e indesiderate (ad esempio, metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.). L'appaltatore deve altresì preferire prodotti senza conservanti, polifosfati o solfiti.

L'Appaltatore è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e dei cibi preparati per il confezionamento delle pietanze. Di qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merci avariate, prodotti scaduti, ecc.) risponderà direttamente l'Appaltatore medesimo.

All'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà presentare alla Casa Albergo tutte le schede tecniche dei prodotti che intende utilizzare, al fine di ottenere la necessaria approvazione. Dette schede dovranno poi essere caricate sul gestionale di cui al punto 8.4.

Valgono le norme contenute nel "PROTOCOLLO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE" **allegato B**), quale parte integrante e sostanziale, al presente Capitolato Speciale (Cap. I "Igiene dei locali", punto B e Cap. II "Igiene della produzione", punti B e C).

ART. 11 - PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Appaltatore dovrà provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature utilizzati per le prestazioni contrattuali. Lo stesso, dovrà provvedere alla pulizia e disinfezione dei locali, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi utilizzati per le attività oggetto dell'appalto, oggetto di relativa autorizzazione sanitaria.

Dovrà altresì dotarsi di idonea attrezzatura/organizzazione in grado di effettuare la disinfezione dei carrelli provenienti dai Soggiorni, prima di entrare nell'area lavaggio (in particolare delle ruote).

Anche per la zona bar dovranno essere applicate le medesime modalità: il servizio di pulizia e

sanificazione sarà assicurata dalla Casa Albergo due volte al giorno (inizio mattino e pomeriggio quando il bar non è aperto) da parte di personale addetto per l'area prospiciente il bancone, mentre per il retro bancone e tutte le relative attrezzature, la pulizia e sanificazione/disinfezione, tinteggiatura, dovrà essere assicurata dalla ditta affidataria, così come eventuali imprevisti diversi dovuti a comportamenti da parte degli avventori che richiedessero interventi straordinari nell'area d'interesse (imbrattamento, briciole, carte a terra, etc.).

Dovrà pure assicurare la manutenzione ordinaria corrente, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere le attrezzature nel perfetto stato d'uso. Dopo ogni manutenzione dovrà essere redatto un rapporto di lavoro, distintamente per ciascuna attrezzatura; detto rapporto sarà oggetto di verifica da parte della Casa Albergo per Anziani (visibile anche da supporto informatico).

In caso di riscontro di anormale funzionamento, il gestore dovrà provvedere a propria cura e spese, alle necessarie riparazioni, nel tempo minimo necessario e, comunque, non oltre le 12 (dodici) ore, adottando comunque ogni utile iniziativa per continuare l'erogazione del servizio senza disagio per gli utenti, provvedendo ad avvisare la Casa Albergo per Anziani.

La sostituzione completa di attrezzature, sia per difetto di fabbricazione che per sopravvenuta inadeguatezza, è a totale carico dell'Appaltatore; in caso contrario, la sostituzione verrà effettuata dalla Casa Albergo per Anziani, decurtando la relativa spesa dagli importi delle fatture emesse dall'Appaltatore medesimo e con addebito delle penali relative per inadempimento.

Ogni intervento di manutenzione dovrà essere adeguatamente documentato e dovrà essere messo a disposizione dell'Ente, entro le 48 ore successive alla sua realizzazione.

La Casa Albergo per Anziani potrà effettuare, ogni qual volta lo ritenga necessario, il controllo del funzionamento efficiente delle attrezzature, e verificare l'effettivo svolgimento delle attività di manutenzione e alla buona abitabilità dei locali destinati al servizio. Qualora l'Appaltatore non provveda alla riparazione delle attrezzature, macchinari e locali, la Casa Albergo provvederà, tramite altra Ditta, alle operazioni di riparazione e manutenzione, addebitando il costo all'Appaltatore medesimo e con addebito di penale relativa per inadempimento.

La fornitura dei prodotti occorrenti per la manutenzione e la pulizia di cui sopra, compresi eventuali dispositivi di dosaggio automatico e dispositivi di disinfezione carrelli utilizzati per il trasporto presso i soggiorni di alimenti e stoviglie, sarà a carico dell'Appaltatore, che avrà la responsabilità dell'uso dei prodotti stessi che devono essere assolutamente privi di tossicità e rispondere a requisiti CAM (concentrati conformi o in possesso del marchio di qualità ecologica ECOLABEL UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024).

Pulizie e sanificazioni: dovranno essere eseguite secondo le norme contenute nell'**allegato B)** al Capitolato Speciale: "Protocollo del servizio di ristorazione ed attività accessorie", Cap. I "Igiene dei locali", punto E. La pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, la disinfestazione e la derattizzazione ambientale, di quanto funzionale alla gestione del servizio di ristorazione quale manutenzione ordinaria, sono a cura e spese della Ditta appaltatrice per tutte le aree di competenza (compresa zona bar, intesa come area retrobancone ed area distributori automatici).

Allontanamento rifiuti: dovrà essere eseguito secondo le norme contenute nell'**allegato B)** al Capitolato Speciale: "Protocollo del servizio di ristorazione", Cap. I "Igiene dei locali", punto E, e Cap. II "Igiene della produzione, punto D.

Come norma generale, si precisa che l'Appaltatore, ogni qualvolta conferisca direttamente all'esterno, rifiuti non rientranti tra gli assimilabili agli urbani, deve rilasciare alla Casa Albergo per Anziani, una dichiarazione attestante la destinazione finale ed il corretto smaltimento dei rifiuti medesimi.

Per quanto riguarda l'olio alimentare esausto ed eventuali altre materie prime riutilizzabili (es. grasso di scarto animale), l'Appaltatore provvederà direttamente allo smaltimento mediante impresa autorizzata di propria fiducia.

Presso l'area BAR ed in prossimità di ciascun distributore automatico di bevande calde e snack dovranno essere forniti a cura dell'Appaltatore appositi contenitori multiuso dotati di apertura a bascula/pedale, per la raccolta differenziata (umido, plastica, secco), oltre alla presenza di trappole lumino-collanti per infestanti volanti.

Altre attività a carico dell'Appaltatore: espurgo pozzi neri di diretta competenza (almeno trimestrale fatte salve emergenze, per accumulo detersivo causa utilizzo intenso di lavastoviglie centralizzata), oltre a tutte le attività ed interventi preventivi per evitare allagamenti e ristagni d'acqua in caso di nubifragi (in particolare del piano seminterrato del magazzino cucina delle derrate alimentari, oggetto di autorizzazione sanitaria).

ART. 12 - FORNITURE ESTERNE E PUBBLICITÀ

Casa Albergo per Anziani potrà, a suo insindacabile giudizio, autorizzare l'Appaltatore all'utilizzo della struttura di cucina anche per la fornitura a soggetti terzi esterni alla struttura, dietro il pagamento di royalty per il numero di pasti esterni cucinati; l'ammontare di tale royalty, che l'Appaltatore dovrà rimborsare all'Ente, ammonta al 12% (dodici per cento) del costo pasto applicato all'Ente/struttura terza. Casa Albergo per Anziani potrà revocare tale autorizzazione, qualora ne ravvisi l'opportunità, senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi di sorta.

Casa Albergo per Anziani si riserva pure la facoltà di concedere l'utilizzo delle tovagliette, dei vassoi e delle buste per le posate, quale spazio pubblicitario usufruibile dall'Appaltatore per la promozione propria o di altre aziende. Tale pubblicità dovrà essere autorizzata, di volta in volta.

ART. 13 – ECCEDENZE ALIMENTARI – GESTIONE RIFIUTI

L'Appaltatore deve attuare un sistema di monitoraggio delle eccedenze alimentari, distinguendo tra i diversi piatti serviti e tra cibo servito e non servito, ed eseguire indagini in accordo con l'Ente con cadenza settimanale (in occasione della verifica prevista con dietista), attraverso interviste dirette con gli utenti, per analizzare il gradimento ed al contempo evitare eventuali sprechi.

Il cibo servito e non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'aggiudicatario dovrà analizzare le varie tipologie di rifiuto, per delineare ed attuare procedure al fine di prevenirne la produzione, in conformità a quanto previsto dai CAM di cui al DM n.65/2020, lett. e) punto 4.

Valutare la fattibilità che le eccedenze di cibo servito e non consumato di ritorno nei contenitori multiporzione, possano essere destinate all'alimentazione degli animali (in canili o in gattili).

I rifiuti solidi urbani e rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dalla cucina e/o prodotti durante le fasi di preparazione delle vivande dovranno essere raccolti da parte dell'aggiudicatario negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta nelle aree ecologiche presenti presso la Casa Albergo, da dove verranno prelevati a cura del servizio pubblico.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. In ordine allo smaltimento di tutte le tipologie di rifiuti l'aggiudicatario assume a suo carico tutte le responsabilità previste in carico al produttore e deve inoltre rispettare la normativa di riferimento (vedasi olii e grassi, etc.). I cartoni prodotti, prima di essere immessi nei contenitori, devono essere adeguatamente schiacciati/aperti, per evitare il riempimento dello stesso con poco materiale. Non è previsto l'accatastamento a terra di materiale di rifiuto.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.): 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.

I contenitori diversi per lo smaltimento dei vari rifiuti differenziati prodotti dal servizio di ristorazione sono distinti da quelli di pertinenza di Casa Albergo e chiaramente identificabili.

PARTE II

CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR INTERNO E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI CONFEZIONATI.

ART. 14 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Oggetto di tale componente dell'affidamento è la concessione del servizio BAR interno e distributori automatici di bevande e alimenti confezionati.

I distributori automatici, sia presso la Casa Albergo per Anziani che l'Hospice, con alimentazione idrica autonoma, devono essere messi a disposizione dall'Appaltatore (denominato anche Gestore o Concessionario in questa sezione), così come la macchina per il caffè, il registratore di cassa ed altri elettrodomestici/attrezzature ritenuti necessari per l'espletamento del servizio BAR.

La Casa Albergo per Anziani mette a disposizione del Gestore i locali, le attrezzature e il personale per le pulizie dell'area antistante al banco bar, due volte al giorno, da effettuarsi durante gli intervalli di chiusura dell'esercizio, con apertura sette giorni su sette, festività incluse.

ART. 15 - DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ PREVISTA SERVIZIO BAR

Il servizio BAR, deve essere attivo sette giorni su sette, festività comprese. L'orario minimo indicativo, dovrà essere assicurato continuativamente **dalle ore 08.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.30 alle ore 18.30**, fatte salve diverse proposte più estensive a seconda della stagione (estate), da autorizzarsi comunque sempre da parte della Casa Albergo per Anziani.

Variazioni sulla chiusura nell'orario del pranzo potranno essere richieste dalla Casa Albergo in occasioni di inaugurazioni, feste, altri eventi, previo accordo tra le parti e senza oneri ulteriori per l'Ente (per presenza continuativa di possibili avventori).

Durante l'orario di chiusura del bar dovranno essere resi perfettamente funzionanti i distributori automatici di bevande e alimenti confezionati presenti nel medesimo ambiente (o resi immediatamente fruibili in caso di chiusura del bar causa forza maggiore), mentre quelli presso l'Hospice dovranno essere funzionanti H24.

Presso il bar dovrà essere possibile usufruire di pasti caldi del giorno e/o appositamente prodotti, dal servizio di ristorazione, serviti in appositi contenitori chiusi, in modo da poter prevedere la consumazione anche in altri locali.

Le stoviglie per l'effettuazione del servizio saranno a totale carico del gestore e comprese nel prezzo di vendita e dovranno essere di idonei materiali riciclabili e/o riutilizzabili, e comunque sempre a basso impatto ambientale.

Per i dipendenti che avessero necessità di fermarsi per il pasto a causa dell'orario prolungato, l'Appaltatore dovrà produrre alternative con prezzi vantaggiosi, proponendo anche migliorie per pagamento senza contanti immediati (per evitare eventuali perdite durante il lavoro) e/o incentivanti la consumazione (ad esempio: tessera prepagata, raccolta punti, offerte del giorno, etc.). Allo stesso modo dovranno essere fornite schede "fiscali" per familiari nel caso in cui i residenti consumino ed i familiari possano regolare i conti successivamente, il tutto fiscalmente registrato.

Ciascun concorrente partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio bar oggetto del presente articolo (ovviamente i costi relativi agli interventi previsti ed ai prodotti di consumo e gestionali sono a carico dell'Appaltatore).

ART. 16 - BACINO DI UTENZA SERVIZIO BAR

La Casa Albergo per Anziani, come indicato nella Relazione Tecnica, è autorizzata per la capienza di 200 posti letto ai quali si aggiungono 10 posti letto di Hospice e 6 posti letto per il servizio innovativo, cui si aggiungono i relativi famigliari; il personale che a vario titolo opera presso la struttura, ammonta indicativamente a circa n.220 unità.

ART. 17 - LOCALI ED ATTREZZATURE / ARREDI SERVIZIO BAR

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Appaltatore i locali necessari per l'espletamento del servizio, (come da planimetria allegata) intesi come area destinata alla somministrazione, con tutto ciò connesso e nello stato in cui si trovano. Sono altresì a carico della Casa Albergo le spese relative alle utenze, ovvero di consumo di energia elettrica, di acqua, di riscaldamento/raffrescamento.

Relativamente agli arredi ed attrezzature esistenti, verranno ceduti in comodato temporaneo e precario dalla Casa Albergo per Anziani all'Appaltatore con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile (art. 1803 e segg.) integrati in un verbale di consegna in contraddittorio; quest'ultimo dovrà provvedere a propria cura e spesa alla manutenzione ordinaria della parte strutturale (condizioni murature/tinteggiature) e delle attrezzature/impianti della sala dedicata al Bar. È a carico dell'Appaltatore, ogni sostituzione derivante dall'usura / rottura / danneggiamento delle attrezzature/parti che compongono il bancone Bar (rubinetteria, frigoriferi, ante, finiture interne ed esterne, cassette rifiuti con asta togli fondi caffè, etc.).

Come rimborso forfettario per l'utilizzo dei locali, delle attrezzature messe a disposizione, delle utenze garantite e delle attività assicurate da parte di Casa Albergo per Anziani, l'Appaltatore dovrà corrispondere alla stessa un canone mensile, **determinato in euro 700,00 (Euro settecento/00) oltre IVA**, importo che sarà detratto dall'importo mensile derivante dalla gestione del servizio di ristorazione.

L'Appaltatore, a propria esclusiva valutazione, cura e con assunzione di qualsiasi spesa conseguente, se ritenuto opportuno e necessario, può procedere alla progettazione, realizzazione e diverso allestimento degli arredi ed attrezzature necessari per erogare il servizio, quali: frigoriferi, scaffali, tavolini espositori,

poltroncine per la seduta e tavolini, sia per l'interno che l'esterno (nella zona prospiciente area bar), pannelli mobili per chiusura al termine del servizio, pedana retrobar facilmente rimovibile per interventi manutentivi, di pulizia, ecc. e di tutti i beni necessari per il normale funzionamento dell'attività (bicchieri, tazze, etc.).

Il progetto per la gestione del servizio BAR proposto da ciascun offerente, sarà oggetto di valutazione per l'assegnazione del punteggio di qualità. Tale progetto potrà prevedere una revisione degli ambienti (compresi quelli di servizio/ripostiglio), al fine del migliore utilizzo degli spazi e una ottimale gestione e distribuzione degli alimenti e delle bevande, soprattutto a vantaggio dei residenti, quali fruitori in primis. L'Appaltatore potrà proporre un progetto al fine di migliorare i locali o il servizio. Eventuali lavori/attrezzature che si rendessero necessari a tal scopo, dovranno essere eseguiti a cura e spese dell'Appaltatore, previa autorizzazione della Casa Albergo per Anziani.

Gli impianti e, in generale, tutte le dotazioni di proprietà dell'Appaltatore, destinate al servizio del bar dovranno essere conformi alle vigenti norme in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità, di buona qualità, mantenute sempre in perfetta efficienza e sostituite quanto necessario: a tal proposito si precisa che gli impianti e le attrezzature non potranno essere alimentati con sostanze combustibili, ma esclusivamente con energia elettrica.

L'Appaltatore, entro il termine di gg.60 dalla data di presa in consegna dei locali, sarà tenuto a garantire, a propria cura e spese, oltre alla fornitura di eventuali arredi ed attrezzature occorrenti al funzionamento del servizio, anche alla eventuale rimozione di quelli da sostituire, nonché interventi di manutenzione, ripristino dei locali, come da eventuale proposta allegata all'offerta presentata in sede di gara.

Al termine degli eventuali lavori di adeguamento, l'Appaltatore dovrà consegnare una copia su supporto cartaceo ed una su supporto informatico degli "as built" degli impianti elettrici e termo-tecnici (per le modifiche eseguite), nonché le dichiarazioni di conformità prescritte dalla normativa vigente.

Come suindicato, gli eventuali interventi di allestimento devono avvenire comunque non oltre due mesi dalla data di presa in consegna dei locali; eventuali proroghe motivate possono essere concesse, per un periodo complessivo non superiore a due mesi.

L'Appaltatore deve eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali oggetto dell'affidamento (esclusa zona fronte bancone oggetto di intervento da parte della Casa Albergo due volte al giorno). I prodotti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica e da scheda di sicurezza e devono risultare con il minor rischio chimico ed in generale per chi lo adopera e soprattutto a minor impatto ambientale.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore, salvo diversi accordi con il nuovo aggiudicatario del servizio, per quanto riguarda le attrezzature per il funzionamento del bar dietro bancone (macchina caffè, registratore di cassa, frigoriferi, espositori, etc.), dovrà liberare l'area restituendola nelle condizioni con cui l'ha ricevuta; il bancone del bar, gli arredi relativi alle sedute, tavolini, pannelli di chiusura bar, etc. dell'area somministrazione davanti al bancone medesimo, rimarranno di proprietà della Casa Albergo per Anziani.

ART. 18 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO – ELENCO PRODOTTI E PREZZI SERVIZIO BAR

Nelle aree messe a disposizione, l'affidatario erogherà il servizio bar/ristoro comprendente la vendita di alimenti e bevande di ottima qualità, forniti da produttori di consolidata affidabilità alimentare, quali bevande calde, bevande fredde, panini, toast, tramezzini, pizzette, gelati confezionati di primarie marche, dolci freschi e confezionati, insalate, piatti freddi e/o caldi, etc. indicate nell'apposito elenco descrittivo, con quantità/dimensioni/grammature e prezzo, di cui all' **allegato C**), quale parte integrante e sostanziale, al presente Capitolato Speciale.

I prezzi indicati nel succitato elenco sono fissi ed invariabili nei primi due anni dell'appalto e potranno essere rivisti solamente dal terzo anno, previa richiesta formale da parte dell'Appaltatore, che dovrà pervenire con un preavviso di almeno 3 (tre) mesi e che, comunque, dovrà essere preventivamente autorizzata da parte di Casa Albergo per Anziani. In nessun caso l'Appaltatore potrà procedere all'aumento dei prezzi senza l'autorizzazione da parte dell'Ente.

L'Appaltatore potrà richiedere l'inserimento di ulteriori prodotti, previa comunicazione alla Casa Albergo per Anziani. I prezzi di articoli non ricompresi nel succitato elenco, potranno essere stabiliti dall'Appaltatore applicando condizioni riconducibili a quelle generalmente applicate nei piccoli centri. Il listino prezzi deve essere esposto in modo chiaro e visibile al pubblico come stabilito dalle vigenti norme in materia di pubblici esercizi.

In particolare, in sede di offerta tecnica, dovranno essere indicate le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei panini, dei piatti freddi, oltre alle

agevolazioni particolari proposte per a favore dell'utenza dei servizi; Casa Albergo per Anziani, nelle figure dei responsabili incaricati, avranno la facoltà di ampia verifica e potranno richiedere il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

I prodotti confezionati e quelli freschi esposti, dovranno riportare, rispettivamente sull'involucro ed espositore, l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza, oltre che la presenza di possibili allergeni.

I beni da asporto, quali i generi alimentari (panini, dolci, etc.) devono essere inseriti in appositi sacchetti/contenitori biodegradabili/riutilizzabili.

I prodotti posti in vendita non devono contenere elementi transgenici o essere sottoposti a tale tipo di trattamento (OGM). Nel locale bar deve essere disponibile e consultabile dagli utenti l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, così come previsto dal Regolamento CE 1169/11.

I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti, prevedendo appositi contenitori per la raccolta differenziata.

In ogni caso è tassativamente vietata:

- la vendita di tabacchi;
- la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura (fatta eccezione per piccolo premio in occasione di festività tipo Pasqua, Natale, etc, previa autorizzazione della Casa Albergo);
- l'affissione di manifesti pubblicitari non inerenti i prodotti venduti e comunque i manifesti pubblicitari devono rientrare nella normalità per quanto riguarda le misure e non devono offendere il normale senso del pudore;
- l'installazione di macchine per videogiochi di qualsiasi genere ivi comprese le console computerizzate per giochi (es. videopoker, slot machines, etc.);
- l'ingresso ai venditori ambulanti ed in genere è vietato tutto ciò che non si addica alla convenienza e decoro del luogo o possa recare disturbo all'esecuzione dei servizi o degli uffici o molestia ai residenti.

ART. 19 - OBBLIGHI ED ONERI DEL GESTORE

L'Appaltatore dovrà essere in possesso, prima dell'inizio del servizio, delle autorizzazioni/comunicazioni prescritte per l'esercizio dei servizi oggetto di affidamento. L'eventuale perdita per successiva revoca, di permessi e licenze, comporterà la cessazione immediata del servizio e l'affidamento in danno del medesimo a terzi.

A tale riguardo prima dell'inizio della gestione l'Appaltatore dovrà esibire le relative autorizzazioni/comunicazioni delle Autorità competenti, oltre ai requisiti professionali/igienico-sanitari dei vari addetti. Queste dovranno essere richieste ed ottenute a cura e spese esclusive dell'affidatario.

L'Appaltatore si rende garante del costante rifornimento dei generi di consumo di cui è consentita la vendita e di tutto quanto occorre per il regolare e soddisfacente espletamento del servizio, compreso altresì il regolare rifornimento e funzionamento dei distributori automatici di bevande e alimenti (presso il bar e presso l'Hospice), compresa la funzionalità per quanto riguarda il resto, per il quale sarà sempre responsabile in caso di mancata erogazione.

L'affidatario del servizio, sotto la sua personale responsabilità, si obbliga a far rispettare ai suoi collaboratori o dipendenti le leggi, i decreti, i regolamenti e le disposizioni interne vigenti, ivi comprese le norme di carattere igienico sanitario previste.

L'Appaltatore assume la titolarità di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività commerciale inerente alla gestione del bar, deve osservare le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica e di polizia che disciplinano la suddetta attività, assumendone anche la responsabilità.

La durata e l'intestazione della licenza ovvero dell'autorizzazione relativa all'attività in argomento è subordinata alla durata e alla titolarità del contratto di affidamento. Pertanto, alla scadenza del contratto, o in caso di risoluzione dello stesso, la licenza o autorizzazione non potrà essere prorogata né ceduta a terzi.

All'Appaltatore spetteranno, inoltre, i seguenti oneri:

- il mantenimento con la diligenza del buon padre di famiglia la struttura ricevuta in affidamento;
- l'esecuzione di opere, lavori o interventi di qualsiasi genere ed onere necessari al puntuale rispetto delle disposizioni di legge in vigore nel corso dell'esecuzione del contratto;
- la fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e

- gestione dei prodotti alimentari e delle bevande, conformi alle vigenti normative;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari; la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio; di norma devono essere impiegati contenitori per alimenti riutilizzabili (ad es. vetro, ceramica, acciaio, etc.) e in caso di necessità dovranno essere utilizzati contenitori di liquidi monouso biodegradabili o ecologicamente sostenibili;
- la raccolta differenziata dei rifiuti, derivanti dall'attività espletata (umido, plastica, vetro, carta/cartone, secco non riciclabile, etc.) in idonei ed estetici contenitori ed il loro trasporto in sicurezza (in sacchi perfettamente chiusi, con elementi schiacciati per occupare meno volume) nel rispetto delle leggi vigenti in materia, fino al punto di conferimento previsto all'interno dell'area della Casa Albergo per Anziani, oltre a contenitori differenziati per gli avventori, sia all'interno che all'esterno della zona bar (soprattutto durante il periodo estivo);
- tutte le procedure di autocontrollo HACCP del servizio; in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni etc. che saranno eventualmente stabilite da parte degli organismi di controllo quali N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza;
- la nomina di uno o più referenti responsabili della gestione del servizio, cui i responsabili di Casa Albergo dovranno fare riferimento;
- la cooperazione con la Casa Albergo e quanti all'interno vi interagiscono, per la protezione/prevenzione dei rischi di interferenza;
- in generale ogni onere diretto ed indiretto derivante dall'assunzione della gestione del servizio ai sensi del presente Capitolato Speciale;
- sottoporsi alla vigilanza dell'Autorità Sanitaria, dell'Autorità di Pubblica Sicurezza, dei Vigili del Fuoco e di ogni altra Pubblica Autorità competente, adeguandosi alle prescrizioni da essi emanate;
- uso esclusivo dei locali per l'attività interna, fatte salve le attività programmate dalla Casa Albergo in eventi particolari (feste di compleanni, ricorrenze, festività sacre, pranzo dell'anziano, eventi estemporanei, etc.) da comunicare preventivamente alla ditta affidataria;
- la disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinarie e straordinarie, nonché cattura insetti volanti, del locale bar e di locali adiacenti utilizzati dal gestore, compresa l'area esterna prospiciente il bar e l'area attorno ai distributori automatici (zona bar e Hospice);
- l'utilizzo delle aree esterne del bar come area di somministrazione durante il periodo estivo con l'onere di aprire al mattino gli ombrelloni presenti e chiuderli alla sera, oltre ad un riordino delle sedute/tavoli esterni con raccolta delle consumazioni (carte, bicchieri, lattine, bottiglie, etc.);
- consentire al personale della Casa Albergo all'uopo incaricato, il libero accesso, senza preavviso, in tutte le aree del servizio, onde svolgere attività di vigilanza sul funzionamento dei servizi;
- far rispettare all'interno dei locali del bar l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto, così come previsto dalla normativa in materia, il cui nominativo dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, che dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico della Casa Albergo, per inadempienze o per responsabilità del gestore, all'immediato e totale rimborso a favore della stessa e che, in caso contrario, si rifarà sulla polizza definitiva, richiedendone la ricostituzione nella misura prevista. Qualora ciò non dovesse avvenire costituisce causa di risoluzione del contratto;
- garantire il rispetto di quanto disposto dal D.M. 10/03/1998 e s.m.i. "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" con particolare riferimento all'art.6 (designazione degli addetti al servizio antincendio) ed alla necessità di mantenere sempre sgombrati e fruibili le vie di esodo;
- garantire la fruibilità alternativa del servizio bar anche in assenza temporanea di erogazione acqua da parte del servizio pubblico in casi emergenza (fornire relativo piano di emergenza).

La Casa Albergo non risponde di danni derivati da difetti di manutenzione straordinaria dei locali qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente alla stessa gli interventi manutentivi necessari; il gestore non potrà richiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria.

ART. 20 - MANUTENZIONI SERVIZIO BAR

Sono a carico dell'Appaltatore:

- la manutenzione ordinaria dei locali in cui è effettuato il servizio (area bancone e sala bar);
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, degli impianti e delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, compreso l'area esterna all'uopo arredata.

In caso di necessità dovranno essere gli addetti del servizio bar ad attivarsi per far intervenire i tecnici esterni in tempi brevi (compresi festivi e pre-festivi) per evitare il fermo del servizio ed a provvedere, se necessario, ad attivarsi con proprio materiale ed attrezzature, in caso di necessità sia per pulizie ordinarie

che straordinarie.

I locali e le aree destinati all'uso del bar saranno tenuti dall'Appaltatore costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione di manutenzione, salvo l'inevitabile deperimento dall'uso. Lo stesso dovrà tenere i locali, nonché i mobili e tutto il materiale destinato all'attività dell'esercizio in stato decoroso ed in perfetta pulizia. Spetta all'Appaltatore, durante il periodo di utilizzo dell'area esterna, provvedere alla apertura e chiusura degli ombrelloni, all'inizio e fine servizio, nonché in caso di maltempo.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere registrati sull'apposito "registro delle manutenzioni" che dovrà essere messo a disposizione della Casa Albergo in qualsiasi momento per le necessarie verifiche e/o visibili su piattaforma digitale messa a disposizione dalla ditta affidataria, come previsto per il servizio ristorazione principale.

In particolare, si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Appaltatore è tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (massimo 12 ore).

L'Istituto si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari e se gli interventi di manutenzione eseguiti siano conformi a quanto previsto dalle norme di legge, intervenendo in luogo e a spese dell'affidatario qualora quest'ultimo non vi avesse provveduto in tempo utile.

ART. 21 - SUBAPPALTO SERVIZIO BAR

Le attività attinenti servizio BAR è sub-appaltabile ad un altro soggetto economico in possesso dei relativi requisiti e qualificazioni, nei termini e secondo le modalità previste dall'art.119 del D.Lgs. 36/2023, pur rimanendo comunque in capo all'Appaltatore principale, la responsabilità della gestione del servizio in caso di verifiche per:

- a) mancata erogazione prodotto;
- b) prodotto di qualità non idonea;
- c) mancata erogazione del resto o mancata restituzione denaro;
- d) prodotti scaduti;
- e) mancato rifornimento di prodotti;
- f) mancata pulizia interna;
- g) mancata indicazione degli ingredienti dei prodotti;
- h) ogni altra non conformità sanzionabile da Enti esterni preposti ai controlli, causata da gestione non corretta del servizio.

Per queste mancanze l'affidatario dovrà rispondere direttamente in termini di risarcimento all'utente (con particolare riferimento ai punti a), b), c), d), oltre che f) e g) e sarà direttamente responsabile per la prosecuzione della funzionalità della attrezzatura nella sua totalità.

PARTE III

ATTIVITÀ DI: "PREPARAZIONE E CONSEGNA DI PASTI DOMICILIARI".

ART. 22 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI DOMICILIARI

Oggetto dell'affidamento è il servizio di preparazione e fornitura dei pasti a domicilio a persone (anziani, sole o in difficoltà) residenti sul territorio (sia del Comune di Lendinara, ma eventualmente anche di Comuni limitrofi entro i 12 km dal Centro Servizi di Casa Albergo per Anziani), di tutte le età che, in particolari condizioni legate allo stato di salute, a situazioni di disagio sociale o all'età, non sono in grado – anche temporaneamente – di provvedere alla propria alimentazione o non sono in grado di farlo regolarmente ed in modo adeguato.

Il fabbisogno indicativo è stimato in circa 18.250 pranzi e 1.500 cene per ciascun anno dell'affidamento.

Il numero dei pasti è stato desunto in base all'andamento dei pasti somministrati nell'anno 2023, per un numero variabile di circa 50 persone, alle quali per la maggior parte si consegna solo il pranzo, per alcuni solo la cena e per qualcun altro entrambi, sette giorni su sette, festività comprese. Detto numero, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno specifico per la Casa Albergo per Anziani che ha, pertanto, facoltà di ridurre, o di aumentare lo stesso fino ad un limite di 70 pasti domiciliari giornalieri in funzione delle effettive richieste, per cui l'Appaltatore sarà compensato esclusivamente sulla base del prezzo offerto/pasto consegnato e non potrà pretendere particolari indennità.

ART. 23 - DESCRIZIONE DELLA FORNITURA DI PASTI DOMICILIARI

Ogni pasto confezionato in apposito contenitore termico/isotermico dovrà essere composto da: un primo, un secondo, un contorno, pane, un frutto di stagione o dolce, acqua da ½ litro (naturale o gassata) o vino (in brick da ¼ litro bianco o rosso), condimenti in bustina monodose (formaggio, olio, aceto, sale, etc.) e dovrà essere preparato utilizzando prodotti di prima scelta e qualità.

In caso di eventuali limitazioni dietetiche (a seguito di espressa prescrizione Medica), l'Appaltatore dovrà prevedere adeguata sostituzione alternativa.

Il menù ed i relativi generi di contorno saranno scelti direttamente dagli utenti secondo menù redatto entro il termine della settimana precedente a quella di somministrazione (o minor termine indicato dall'Appaltatore in sede di progetto tecnico), fatte salve diverse modalità organizzative condivise.

L'Appaltatore dovrà proporre il menù variabile su cinque settimane (come proposto anche per i residenti della Casa Albergo), in relazione alla stagionalità (primavera/estate/autunno/inverno) e dovrà garantire, ogni giorno, la possibilità di scelta fra tre diversi primi piatti, tre secondi piatti e tre contorni.

La scelta del menu dovrà essere proposta sulla base delle linee guida in vigore per le residenze collettive extraospedaliere ed il servizio domiciliare, approvato dal SIAN dell'Azienda ULSS 5, con adattamento alle specifiche esigenze dell'utenza, su segnalazione del medico di base e/o familiari e/o Ufficio Sociale Comunale.

La quantità e la varietà dei cibi devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo e adatta per il consumo, in particolare delle persone anziane; pertanto dovranno essere ben cotte e di facile masticazione ed assimilazione.

L'Appaltatore dovrà inoltre assicurare "menu in bianco" e "diete speciali" in presenza di particolari esigenze di alcuni Utenti, che dovranno essere certificate dal medico di medicina generale.

Per quanto riguarda le indicazioni sulle caratteristiche/modalità di preparazione degli alimenti, si rimanda alla parte II del servizio di ristorazione.

Ciascun concorrente partecipante all'appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio di fornitura pasti domiciliari oggetto del presente articolo (ovviamente i costi relativi agli interventi previsti ed ai prodotti di consumo e gestionali sono a carico dell'Appaltatore), considerando anche la possibilità di poter utilizzare modalità organizzative/attrezzature diverse, in caso di maggiori volumi di somministrazione, rispetto ai numeri presunti.

ART. 24 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PASTI DOMICILIARI

Il servizio dovrà essere svolto osservando ogni regola tecnica e igienico-sanitaria, avendo riguardo alla condizione delle persone cui i pasti sono destinati.

I pasti dovranno essere prodotti, confezionati in monoporzioni (da proporre da parte della ditta affidataria) e riposti all'interno di singoli contenitori termici, a scelta dell'Appaltatore, ma sottoposti all'approvazione della committenza, al fine di mantenere correttamente la temperatura previste per il caldo e per il freddo e di avere le dimensioni più ridotte possibile.

Al fine di agevolare alcuni utenti che potrebbero essere in grado di poterli utilizzare in sicurezza, saranno a carico dell'Appaltatore i seguenti obblighi:

1. eventuale messa a disposizione degli utenti di un forno a microonde, di facile utilizzo, a titolo di comodato gratuito, con adeguata formazione sull'utilizzo del medesimo, nonché il ritiro alla cessazione del servizio;
2. stesura delle istruzioni base sull'utilizzo del forno e predisposizione della dichiarazione di responsabilità sul corretto utilizzo del forno da parte dell'utente.

Al fine di assicurare una idonea formazione sull'utilizzo del forno a microonde, il primo mese di avvio del servizio verrà riservato alla consegna dei forni e alla formazione degli Utenti, con attività a cura dell'Appaltatore in collaborazione con gli uffici preposti dell'Ente.

ART. 25 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI DOMICILIARI

I pasti dovranno essere confezionati in piatti/cofanetti monoporzione con coperchi ermetici, a perdere CON MATERIALE COMPOSTABILE E/O CON RIUSO (opzione preferibile e consigliata) a basso impatto ambientale; tali PIATTI/cofanetti saranno inseriti in contenitori isotermici impilabili per poterne consentire il trasporto in sicurezza.

La fornitura e il costo dei piatti/cofanetti e dei contenitori saranno a carico dell'Appaltatore del servizio.

Ogni contenitore dovrà indicare il nome e cognome dell'Utente e copia della prenotazione del pasto, al fine di evitare qualsiasi contestazione.

L'Appaltatore, inoltre, dovrà farsi carico delle operazioni di pulizia e sanificazione dei contenitori ad ogni ritiro e prima di ogni riutilizzo, così come dei cofanetti in caso di prodotti in riuso.

Gli automezzi da utilizzare (minimo due) per la consegna dei pasti forniti da parte dell'Appaltatore, dovranno essere idonei secondo normativa vigente e con caratteristiche non inferiori ad Euro 5, fatta salva la proposta di utilizzo da parte di ciascun concorrente di automezzi a combustibile più ecologico. È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il manuale di autocontrollo all'uso da prevedersi per l'attività specifica.

Ogni mezzo di trasporto dovrà recare sulle fiancate il logo/nome dell'Ente committente e dell'Appaltatore, con indicazione del servizio svolto.

A titolo puramente indicativo ed orientativo, senza l'assunzione di alcun onere per la Casa Albergo per Anziani in caso di variazione del dato, si specifica che il chilometraggio medio giornaliero rilevato per lo svolgimento del servizio è di circa 50 km (+/- 20%).

ART. 26 - ORARIO E LUOGO DI CONSEGNA DEI PASTI DOMICILIARI

La consegna dei pasti prenotati dovrà avvenire presso gli utenti del territorio, su tutti i giorni della settimana, compresi i festivi, dalle ore 11.30 alle ore 13.30 per quanto riguarda i pranzi e per quanto riguarda la cena dalle ore 18.30 alle ore 19.30, per tutti i mesi dell'anno, fatte salve migliori proposte da parte dell'Appaltatore in sede di offerta.

La consegna dovrà avvenire secondo un percorso razionale al fine di ridurre i tempi di consegna e garantire l'appetibilità dei pasti (dovrà essere garantito l'arrivo delle pietanze a temperature idonee).

Al rientro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere al lavaggio di vassoi e stoviglie.

Anche l'eventuale consegna di pasti presso altri centri di somministrazione (sedi distaccate della Casa Albergo per Anziani, ecc.) dovrà essere garantita a cura e carico dell'Appaltatore.

ART. 27 - PRENOTAZIONE DEI PASTI DOMICILIARI

L'attivazione del nuovo utente dei pasti domiciliari, dovrà essere effettuata entro e non oltre le 48 ore successive, la relativa comunicazione da parte dell'Ente, preferibilmente attraverso apposito sistema informatico fornito dall'Appaltatore, oppure tramite fax.

L'eventuale disdetta di un pasto, sarà comunicata all'Appaltatore entro le ore 17.00 del giorno precedente a quello in cui l'Utente non intende fruire dello stesso, con le medesime modalità, fatte salve eventuali emergenze non pianificabili ed eventuali altre intese concordate tra le parti.

Nel caso il sistema informatico non risultasse attivo per modalità indipendenti dall'Appaltatore, potrà essere dato corso in via straordinaria a nuovo ordinativo e/o cessazione attraverso spedizione di fax al numero che la ditta affidataria provvederà a comunicare entro gg.30 dall'avvio del servizio, provvedendo a redigere piano sostitutivo temporaneo per garantire continuità servizio.

Per quanto riguarda la prenotazione delle varie portate del menù (pranzo e cena giorno specifico) verrà dato corso attraverso prenotazione effettuata al domicilio attraverso gli addetti alla consegna, attraverso l'uso di tablet.

Ogni mese dovrà essere dato riscontro per iscritto da parte dell'Appaltatore delle avvenute consegne, con il relativo orario, consultabili anche da piattaforma informatica predisposta dallo stesso.

Gli utenti del servizio potranno segnalare eventuali richieste e/o mancanze all'Ente, oppure direttamente al servizio cucina gestito dall'Appaltatore; in ogni caso, quest'ultimo, sarà tenuto a comunicare puntualmente l'Ente committente, di ogni eventuale anomalia.

ART. 28 - AUTOCONTROLLO

L'Appaltatore è responsabile della definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal Regolamento CE 29/04/2004 n. 852/2004 e s.m.i. In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo, indicate all'art.5 del citato Regolamento, dovranno essere esaminati tutti i processi di approvvigionamento e preparazione dei pasti, dovranno essere individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, dovranno essere individuate, applicate,

mantenute e aggiornate, nel periodo di vigenza contrattuale, le adeguate procedure di sicurezza secondo i criteri del sistema HACCP; dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate schede o altri strumenti a disposizione della competente autorità di controllo per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza e i risultati delle procedure indicate all'art.5 del Regolamento.

Nell'ambito della suddetta procedura la Ditta affidataria dovrà effettuare delle campionature sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio accreditato in conformità alle normative vigenti e con oneri interamente a carico dell'Appaltatore medesimo. I dati risultanti dalle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente alla Casa Albergo per Anziani. È facoltà dell'Ente disporre d'ufficio il prelievo di campioni per ulteriori indagini i cui esiti saranno comunicati all'Appaltatore.

ART. 29 - ACCERTAMENTI E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà indicare il nominativo della persona che curerà i rapporti con gli uffici dell'Ente preposti alla verifica e supervisione del servizio offerto, oltre che effettuare controlli periodici (almeno settimanali) di gradimento presso i vari utenti.

L'Ente si riserva ampie facoltà di controllo sul servizio svolto con particolare riferimento alla verifica dei livelli qualitativi, quantitativi e di soddisfazione dell'Utente, temperature alimenti a domicilio. Altresì, si riserva verifiche periodiche, a campione, sui pasti consegnati, senza preavviso, o mediante somministrazione periodica di questionari di gradimento del servizio. Le caratteristiche e i requisiti dichiarati in sede di offerta dovranno essere rispettati per tutto il periodo di svolgimento del servizio.

ART. 30 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE DEL SERVIZIO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO

L'Appaltatore si impegna altresì:

1. Ad assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti dell'Amministrazione e di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti o non, nella gestione del servizio;
2. Ad assicurare, in ogni circostanza, la regolarità, la puntualità e la continuità del servizio;
3. Ad assicurare che il proprio personale addetto al servizio sia in possesso del titolo di studio e dei requisiti professionali per lo svolgimento dello stesso, oltre alla patente di guida;
4. A rispettare tutto quanto previsto dal presente Capitolato;
5. Ad assicurare l'osservanza scrupolosa di tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle normative vigenti, nonché l'osservanza delle regole delle regole del codice di sicurezza stradale;
6. Ad assumere tutte le spese, gli oneri e i rischi derivanti dall'affidamento del servizio, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento dello stesso al fine di un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste;
7. A garantire che i propri operatori impiegati osservino diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato, osservino il segreto professionale, attuino i programmi e gli indirizzi dei servizi come concordati; in particolare, si precisa che il pasto deve essere consegnato direttamente nelle mani dell'utente o suo familiare; costituisce inadempimento dell'Appaltatore, il solo recapito del pasto al domicilio senza la diretta consegna a mani;
8. Ad assicurare la consegna dei pasti con propri automezzi e proprio personale; nel caso di calamità naturale o altre cause di forza maggiore, per le quali dovessero verificarsi forti ritardi o mancata consegna, l'Appaltatore ha l'obbligo di darne immediata comunicazione all'Ente committente e deve prevedere la preventiva approvazione di un piano di emergenza per sopperire, seppur con ritardi, al servizio; sarà in ogni caso onere dell'Appaltatore, avvertire direttamente tutti gli utenti sulle modalità adottate per far fronte all'emergenza; nel caso di interruzione di energia elettrica o per mancanza di erogazione acqua o per gravi guasti agli impianti, per cui non fosse possibile fornire i pasti caldi, l'Appaltatore dovrà fornire, in sostituzione, corrispondenti piatti freddi; tale problematica non dovrà durare più di un giorno;
9. A mettere a disposizione due idonei automezzi per il servizio di consegna pasti domiciliari, idoneamente attrezzati; tutte le spese relative al trasporto e consegna pasti domiciliari, nonché tutti gli obblighi assicurativi e di legge, sono a carico dell'appaltatore medesimo; le caratteristiche tecniche di detti automezzi ed, in particolare, l'utilizzo di mezzi ecologici (metano, mezzo elettrico), sarà adeguatamente valutato nel "*Modello organizzativo proposto per gestione servizio consegna pasti domiciliari*";
10. Ad assicurare che le attrezzature utilizzate la preparazione dei pasti siano adeguate alla tipologia e categoria della fornitura in appalto;

11. Ad assumere tutte le spese per l'acquisto di materiali ed attrezzature d'uso e di gestione, confezionamento, trasporto e loro manutenzione, nonché qualsiasi altra spesa non prevista nel presente capitolato ma necessaria per la regolare e completa attuazione del servizio;
12. Ad assicurare costante e fattiva collaborazione con il personale dipendente della Casa Albergo per Anziani ed in particolare con il personale del Portierato, l'Ufficio Tecnico e Resp. dell'Operatore di Prossimità;
13. Ad assicurare che il proprio personale agisca in ogni occasione con la diligenza professionale del caso e mantenga l'assoluta riservatezza su fatti e circostanze e in generale su informazioni di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio, con divieto di divulgazione o utilizzo a qualsiasi titolo, nonché assicurare la vigilanza sull'operato degli incaricati del trattamento dei dati;
14. Ad adeguarsi ad eventuali prescrizioni date dalla Casa Albergo per Anziani, anche tramite l'Assistente Sociale, che possono derivare anche dall'attività di verifica esercitata sullo svolgimento del servizio. La mancata ottemperanza alle prescrizioni, previa diffida formale, costituisce presupposto per sospendere i pagamenti, ovvero nei casi più gravi e al persistere dell'inottemperanza, per la risoluzione del contratto;
15. A provvedere alla sostituzione del personale che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio anche a seguito analisi e valutazione motivata della Casa Albergo per Anziani;
16. Ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato;
17. A farsi carico di tutti gli oneri dell'attività conseguente ed inerente al servizio, anche se non espressamente richiamati nel presente Capitolato;
18. All'osservanza della normativa in materia di informazione, protezione e sicurezza dell'impiego e delle condizioni di lavoro, esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità in merito;
19. Ad accettare che nessun rapporto di lavoro subordinato possa costituirsi tra la Casa Albergo per Anziani e il personale della Ditta affidataria;
20. Ad impegnarsi a segnalare tempestivamente alla Casa Albergo per Anziani qualsiasi problema, inconveniente, disfunzione, danno o altro di qualsiasi natura e di prestarsi a tutti gli accertamenti del caso, soprattutto se relativa ad una assenza/mancata risposta e/o comportamento anomalo del destinatario del pasto, per l'attivazione da parte della Casa Albergo delle verifiche conseguenti.

ADEMPIMENTI DI CARATTERE GENERALE PER TUTTO IL SERVIZIO
(PARTE I, PARTE II, PARTE III)

ART. 31 - CONTROLLI:

La Casa Albergo per Anziani, mediante propri incaricati, eserciterà, nel corso del contratto, un costante e rigoroso controllo, in qualsiasi momento, sul rispetto e la corretta applicazione dei vincoli contrattuali, sulla qualità delle materie prime e dei prodotti approvvigionati, operando tra l'altro verifiche sulla corrispondenza delle merci alle caratteristiche individuate nel presente Capitolato.

Sarà inoltre effettuata attività di vigilanza nei locali del centro di cottura ed in particolare in quelli adibiti a magazzino/deposito, per accertare l'ottimale conservazione delle derrate. Se del caso, potranno essere richiesti interventi ispettivi di vigilanza da parte del Servizio Igiene Alimenti Nutrizionale (SIAN) dell'Azienda ULSS 5. Lo stesso dicasi per la gestione del bar e del servizio di consegna pasti a domicilio e lavaggio stoviglie.

Qualora i suddetti incaricati riscontrassero difformità alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, o accertassero qualità inferiore della merce, rispetto a quella stabilita, saranno formulati i richiami ed applicate le penali all'uopo previste, previo allontanamento della merce non conforme.

Controlli minimi Servizio Provveditorato/Economato

1. controlli quali/quantitativi su pasti prenotati di varie utenze, contabilizzazione del numero di pasti erogate, controlli amministrativi, tramite accesso alla piattaforma informatica della Ditta affidataria e/o visione documentazione cartacea;
2. convalida delle fatture relative alle prestazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, in relazione ai prezzi e agli adempimenti previsti dal contratto, ai fini della loro liquidazione.

Controlli minimi Ufficio Tecnico

1. redazione e sottoscrizione in contraddittorio con l'Appaltatore, dei verbali relativi alla consegna dei locali e delle attrezzature al momento dell'assunzione dell'appalto, nonché riconsegna al termine del rapporto contrattuale;
2. approvvigionamento delle derrate alimentari (qualità e caratteristiche della merce, immagazzinamento dentro e fuori il territorio aziendale, ecc.);

3. controlli, congiuntamente alla Direzione dei Lavori (se necessario), sull'operato della Ditta appaltatrice, o chi per essa, nel caso di interventi da effettuarsi presso i locali, degli impianti ed installazione delle attrezzature, di cui all'art.4 del presente Capitolato e sull'effettuazione del collaudo finale;
4. controlli sull'uso diligente dei locali concessi in comodato e delle attrezzature fornite alla Ditta appaltatrice;
5. verifiche sulla corretta manutenzione degli impianti fissi e delle attrezzature impiegate nel servizio;
6. controlli sull'adeguamento delle caratteristiche tecniche delle attrezzature di nuova installazione ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di prevenzione e sicurezza, con acquisizione, dalla Ditta appaltatrice, dei certificati di collaudo;
7. verifiche su consumi energetici incongrui (energia elettrica, acqua), rilevabili dai contatori installati;
8. controllo generale per quanto attiene agli aspetti igienico/sanitari e vigilanza sulla perfetta rispondenza della organizzazione del servizio reso a quella prevista nel contratto, dal momento della preparazione e cottura dei cibi, fino alla loro distribuzione agli utenti, anche a domicilio;
9. vigilanza sul rispetto degli standard di igiene negli ambienti, nell'uso degli utensili e attrezzature, e nell'igiene personale e dell'abbigliamento; richiesta di effettuazione di prelievi di campioni di cibi cotti per l'esecuzione di esami microbiologici.

Controlli minimi sui servizi

1. controlli sulla predisposizione di tutti i tipi di menù previsti nel presente Capitolato, sia in qualità che in quantità;
2. controlli sulla composizione dei piatti di portata e loro periodicità, oltre alla appetibilità, alle temperature, alla masticabilità;
3. verifica del rispetto delle indicazioni impartite al personale di cucina dell'appaltatore, nelle fasi di preparazione/cottura e di confezionamento delle pietanze;
4. accertamenti sulla composizione delle vivande, per la salvaguardia degli aspetti nutrizionali e per garantire la qualità degli alimenti sotto l'aspetto organolettico, in modo che il cibo risulti appetibile, gustoso, saporito e ben presentato;
5. controlli specifici su carni bovine, suine, ovine, avicole e tutto quanto di propria pertinenza. Controlli igienico/sanitari e alimentari secondo il sistema HACCP;
6. sopralluoghi e campionature oltre ad interventi su segnalazioni di inconvenienti igienico/sanitari.

ART. 32 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI AL PERSONALE IN SERVIZIO

L'organico impiegato nel servizio sarà composto integralmente da personale dell'Appaltatore al quale competerà l'organizzazione e direzione del personale.

L'Appaltatore subentrante, ferma restando la necessaria armonizzazione con la sua organizzazione, come previsto dall'art.57 del D.Lgs. 36/2023 dovrà provvedere ad assorbire ed integrare gli operatori attualmente impiegati nelle medesime attività oggetto di affidamento alle dipendenze dell'affidatario uscente e rimasti inoccupati, ai sensi delle disposizioni legislative vigenti sul trasferimento di azienda ed a garantire loro l'integrale applicazione dei contenuti economici e normativi maturati.

L'elenco non nominativo, con le figure professionali, il CCNL di appartenenza, la tipologia di contratto, il livello retributivo, del personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, è riportato nell'**allegato D**), quale parte integrante e sostanziale, al presente Capitolato Speciale.

L'Appaltatore sarà tenuto altresì a fornire – e mantenere aggiornato – un elenco nominativo del personale addetto ai servizi di cui trattasi, con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, gli orari di lavoro e gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

Il numero degli addetti da adibire ai singoli servizi oggetto dell'affidamento non potrà comunque essere inferiore a quelli indicati in sede d'offerta. Tale consistenza numerica dovrà rimanere costante per tutta la durata del servizio. Dovrà essere sempre assicurata la presenza dell'organico minimo di forza lavoro nei diversi orari di funzionamento del servizio in parola.

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono le attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

L'Appaltatore si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a semplice richiesta i libri paga e

matricola del personale addetto e le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai servizi.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo ciò sarà segnalato al competente Ispettorato del Lavoro.

Considerato che DGR 30/12/2022 n.1720, ad oggetto "Aggiornamento dei requisiti funzionali della DGR n.84 del 16 gennaio 2007 relativi alle Unità di Offerta dei centri di servizi residenziali per anziani non autosufficienti in applicazione della DGR n.996 del 9 agosto 2022", indica nel dettaglio i nuovi standard assistenziali per persone anziane non autosufficienti, nell'allegato A) stabilisce che, per ogni ospite non autosufficiente, possono essere erogati 175 minuti settimanali di "assistenza indiretta", non riconducibili ad interventi di stretta competenza di personale sanitario e socio sanitario, rientrando in tale ambito, tra l'altro, "ogni altra funzione correlata alla ottimizzazione dell'organizzazione dei servizi di nucleo che non preveda interventi diretti di stretta competenza del personale sanitario e socio sanitario", l'Appaltatore dovrà fornire, **con cadenza mensile (entro il giorno 15 del mese successivo a quello di riferimento)**, la dettagliata quantificazione dell'impegno effettivo mensile dedicato:

- all'attività di ritiro stoviglie sporche, il relativo lavaggio ed asciugatura e la riconsegna del pulito nei nuclei, riferiti agli ospiti non autosufficienti (andranno quindi indicate a parte, le ore rese per gli ospiti autonomi del Soggiorno Orchidea e per l'Hospice Extraospedaliero);
- all'attività di sporzionatura pasti, effettuata presso i singoli Soggiorni;
- all'attività di gestione del Servizio Bar;

Fatto salvo quanto indicato dai sopra riportati paragrafi del presente articolo, l'Appaltatore impiegherà esclusivamente personale alle proprie dipendenze (ovvero soci in caso di Cooperative) e fornirà costantemente il materiale, le informazioni, la formazione ed i mezzi occorrenti per l'igiene e la salute del personale addetto, così come previsto dal Cap. IV "Igiene e salute del personale" del "PROTOCOLLO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE".

Il personale dell'Appaltatore che presterà la propria opera nell'ambito della struttura organizzativa della Casa Albergo per Anziani, è tenuto ad attenersi, nello svolgimento delle proprie attività, a quanto previsto dal "Codice della Casa", approvato dal C.d.A. con delibera n.15 del 23/12/2014 (reperibile sul sito internet <https://one33.robbyone.net/pdfdocuments.aspx?cid=30&sid=9>); tale atto, sintesi ed integrazione di una serie di documenti sia a carattere obbligatorio per tutte le pubbliche amministrazioni, quale il Codice di Comportamento dei pubblici dipendenti di cui al DPR 62/2013 ed altri frutto di una scelta volontaria dell'Ente, come nel caso del Codice Etico approvato con delibera C.d.A. 19/2013, intende costituire, con i diversi "stakeholders" e cioè residenti, loro familiari, dipendenti e diversi soggetti esterni che entrano in contatto con la Casa, un rapporto di collaborazione e fiducia che sappia contemplare, nell'agire quotidiano di ciascun operatore, tutti gli interessi coinvolti nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia e dei principi di onestà, imparzialità, affidabilità, lealtà, correttezza e trasparenza.

In particolare il personale dell'Appaltatore sarà tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, soprattutto considerata la clientela fragile con la quale si troveranno ad interagire;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno, fiscale, oltre che di aspetto igienico-sanitario;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Casa Albergo per Anziani;
- mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale indossando indumenti sempre puliti e provvedendo al frequente lavaggio mani, ed evitando il contatto con denaro/cibo senza adeguati accorgimenti.
- Adeguarsi alle norme cogenti previste dalla committenza (ad esempio COVID, etc)

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato gli indumenti di lavoro prescritti dalla vigente normativa (D.Lgs. 81/08 e s.m.i.) da indossare durante le ore di servizio. Tale personale, inoltre, dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, contenente un numero o un nome di identificativo del lavoratore, nonché la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro; i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

In particolare, l'Appaltatore è obbligato a:

- prevedere la presenza tra il personale in servizio di addetti formati ed addestrati ai sensi del D.M. 10/03/1998 (addetto antincendio) e per il primo soccorso ai sensi del D.M. 388/2003;
- rispettare la normativa in materia di protezione dei dati personali (Privacy) e quanto riportato nel DUVRI di cui all'**allegato E**, redatto in conformità all'art.26 del D.Lgs 81/2008, comma 1 lett.b) e s.m.i.;
- essere in regola con gli obblighi previdenziali, assistenziali e tributari;
- nel caso in cui nel servizio vengano impiegati operatori stranieri, ad ottemperare rispetto a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia di immigrazione; gli operatori stranieri dovranno essere in

- grado di parlare, comprendere, leggere e scrivere in lingua italiana in modo fluente;
- eseguire tutti i servizi connessi al servizio sotto la propria direzione e sorveglianza, con precisione, cura e diligenza;
- attenersi alle direttive che verranno impartite dalla Casa Albergo nell'intento di non recare intralcio all'attività delle stesse;
- mantenere la disciplina del proprio personale durante la permanenza nell'area di attività, far osservare le disposizioni in vigore e quelle che potrebbero essere emanate in corso dell'esecuzione del servizio;
- sostituire quei dipendenti di cui venisse richiesto motivatamente l'allontanamento anche immediato;
- essere responsabile della custodia e della conservazione dei propri materiali, attrezzature e beni utilizzati per lo svolgimento delle attività, esentando l'Ente da ogni responsabilità per furti o danni di qualsiasi tipo;
- osservare tutte le clausole e le prescrizioni riportate nella documentazione di gara e nel presente capitolato.

I servizi del presente appalto rientrano tra quelli di cui alla Legge 146/1990, così come modificata dalla Legge 83/2000 in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. L'Appaltatore deve quindi assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal CCNL e dei contratti a livello nazionale per quanto concerne i contingenti di personale. In assemblea dei lavoratori alle sue dipendenze, l'Appaltatore dovrà fornire una preventiva comunicazione all'Ente, con almeno 2 gg. lavorativi di preavviso; Lo stesso, quindi, in tutti i suddetti casi, dovrà applicare il proprio piano operativo necessario a garantire i servizi minimi essenziali, previa accordi con la Casa Albergo per Anziani.

L'Appaltatore prima dell'avvio della gestione deve obbligatoriamente nominare un proprio referente, che sarà il responsabile della Commessa, munito di delega piena ed espressa e sarà la diretta interfaccia con i responsabili della Casa Albergo per Anziani.

La violazione delle disposizioni stabilite dal presente articolo, potrà comportare la risoluzione del contratto.

ART. 33 - REQUISITI DEL PERSONALE

Tutto il personale dipendente dell'Appaltatore, dovrà risultare in possesso di idonei requisiti professionali, adeguatamente formato ed addestrato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazione alle particolari caratteristiche del servizio ed essere in grado di assicurare metodologie prestazionali atte a garantire un elevato standard di qualità; lo stesso, dovrà risultare fisicamente idoneo in conformità alle norme inerenti la sicurezza sul lavoro.

Il personale, le cui mansioni sono normate da specifica Legge Istitutiva della professione (dietista, biologo, tecnologo alimentare, ecc.), deve essere in possesso di abilitazione ed iscrizione all'Ordine Professionale e deve sottoporsi alle attività di aggiornamento previste (es. crediti ECM per le figure sanitarie).

Gli addetti avranno l'obbligo di attenersi a tutte le norme inerenti alla tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro; gli stessi, saranno tenuti a rispettare le norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento adeguato e di correttezza nel lavoro. A tal fine, l'Appaltatore si impegna a istruire gli operatori con specifici corsi formativi all'inizio del presente appalto.

L'Appaltatore dovrà comunicare i nominativi delle persone che cessano il rapporto contrattuale ed i nominativi di eventuali nuovi assunti, prima della effettiva entrata in servizio, in modo da essere sempre aggiornati sui nominativi degli addetti in servizio presso la Casa Albergo.

L'Appaltatore dovrà osservare, nei riguardi dei propri dipendenti, tutte le leggi, regolamenti, disposizioni dei contratti normativi, salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro.

Ai sensi delle vigenti norme sopra richiamate, ed in particolare qualora la Casa Albergo per Anziani riscontrasse la morosità dell'Appaltatore nel pagamento degli stipendi ed il versamento dei contributi previdenziali al proprio personale, anche con un solo mese di ritardo, si riserva la facoltà di recedere dal contratto. L'Ente, in caso di violazione di quanto sopra descritto, previa semplice comunicazione all'Appaltatore, potrà sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per un ammontare corrispondente a quanto dovuto ai dipendenti, fino a che essi siano stati pagati o che la vertenza sia stata eventualmente conclusa.

ART. 34 - DISPOSIZIONI SANITARIE

Il personale dell'Appaltatore operante presso Casa Albergo per Anziani, dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e prevenzione in materia di produzione e manipolazione di sostanze alimentari e, in particolare, dalla L.R. 02/2013 art.5 ed il Reg. CE 852/2004 Cap. XII

All. 2; dovrà inoltre essere sottoposto, a cura e spese dell'Appaltatore medesimo, alla sorveglianza sanitaria prevista dalla vigente normativa in materia di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro.

In ogni momento la Casa Albergo per Anziani potrà disporre l'accertamento del possesso dei requisiti sopra menzionati, a mezzo di propri incaricati.

ART. 35 - PERSONALE DA IMPIEGARE NEL SERVIZIO

L'Ente committente assegnerà in distacco a disposizione dell'Appaltatore, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 276/2003, un proprio addetto con la qualifica di "Cuoco", con rapporto di lavoro a tempo pieno 36 ore/sett.li già operante presso il servizio; l'Appaltatore, come da espressa dichiarazione in sede di offerta, ferma restando la necessaria armonizzazione con la sua organizzazione, come previsto dall'art.57 del D.Lgs. 36/2023, si impegna ad integrare il suddetto personale per tutta la durata dell'affidamento.

Il costo indicativo annuo de distacco di cui al comma precedente, stimato in funzione del trattamento economico e giuridico, maturato, stabilito dal CCNL del Comparto Funzioni Locali, ammonta a circa euro 36.000,00; in caso di futuri incrementi di CCNL, sono a carico dell'Appaltatore gli oneri relativi.

Detto personale manterrà il rapporto di lavoro con la Casa Albergo per Anziani, sotto il profilo economico, giuridico e disciplinare, sino a cessazione, per cause naturali, contrattuali o di legge.

ART. 36 - CONTEGGIO EROGAZIONE PASTI E SOMMINISTRAZIONI

L'Appaltatore utilizzando un apposito supporto informatico, le cui caratteristiche dovranno essere indicate in sede di offerta, dovrà fornire **con cadenza mensile (entro il giorno 15 del mese successivo a quello di riferimento)**, la seguente documentazione:

- a) numero di giornate alimentari riferite ai residenti della struttura, distinte per ogni singolo Soggiorno;
- b) numero di pranzi e cene somministrati per il servizio di ristorazione domiciliare (con indicazione del giorno della somministrazione e nominativo del fruitore);
- c) numero di pasti erogati servizio mensa.

I documenti di cui sopra costituiscono la base per la fatturazione mensile.

ART. 37 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'Appaltatore dovrà presentare alla Casa Albergo per Anziani le fatture relative al servizio in appalto con cadenza mensile; la fatturazione sarà relativa alle somministrazioni effettivamente realizzate, distinte per singolo nucleo e servizio come indicato nel precedente art.36; la stessa, sarà decurtata dei costi del personale messo a disposizione dalla Casa Albergo per Anziani secondo le modalità di cui al presente capitolato.

Eventuali opere edili ed impiantistiche e fornitura delle relative attrezzature/arredi dovranno essere oggetto di esecuzione, collaudo ed acquisizione delle prescritte autorizzazioni, senza le quali non sarà possibile attivare compiutamente il servizio. Eventuali opere che si ritenessero di effettuare per il miglioramento dell'attività, non dovranno essere di alcun onere aggiuntivo per la Casa Albergo.

I pagamenti per l'attività di somministrazione saranno eseguiti nel termine di 30 (trenta) giorni decorrenti dal ricevimento delle relative fatture, previo riscontro della loro regolarità, come normativamente previsto, da parte del Servizio Economato dell'Istituto.

L'Amministrazione, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione di eventuali penalità, i pagamenti alla Ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio, fino a che la stessa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

ART. 38 – REVISIONE PREZZI E PAGAMENTI

L'art.60 del D.Lgs. 31/03/2023 n.36, prevede l'obbligo di inserimento, nei documenti di gara, di clausole di revisione dei prezzi; pertanto, quelli indicati dal concorrente in sede di offerta sono fissi ed invariabili per i primi due anni di esecuzione del servizio; gli stessi sono comprensivi di ogni onere relativo alla manodopera (paga oraria ed accessori, oneri sociali, indennità di trasferta e rimborsi spese, ecc.), nonché di quant'altro occorra per l'organizzazione e l'espletamento del servizio (spese generali e utili inclusi).

Per il terzo e per il quarto anno di esecuzione dell'appalto, è prevista una possibilità di revisione dei prezzi medesimi, che dovrà comunque essere verificata ed assodata da parte dell'Ente. Tale variazione, sarà applicata solo qualora sia formalmente richiesta entro i 3 (tre) mesi precedenti dalla scadenza dell'annualità

del servizio e, comunque, opererà al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e sarà riconosciuta nella misura dell'80% della variazione stessa.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT, relativi agli indici dei prezzi al consumo (nella misura del 30%), ai prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi (nella misura del 30%) e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie (nella misura del 40%).

Il pagamento delle fatture sarà effettuato a 30 (trenta) giorni dalla data del collaudo, che verrà eseguito entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, puntualmente corredate dal ricevimento dei dati relativi alle somministrazioni effettuate, previa acquisizione diretta da parte dell'Ente del relativo DURC presso gli Istituti Previdenziali, assistenziali ed assicurativi.

Per eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sulla regolarità del versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, o per mancata produzione del riepilogo dettagliato delle somministrazioni effettuate, l'Appaltatore non potrà opporre eccezioni all'Amministrazione, né avrà titolo al risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

L'Ente, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione di eventuali penalità, i pagamenti all'appaltatore cui siano state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio, fino a che la stessa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

Il pagamento è comunque subordinato alla stipulazione del contratto. Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente, l'amministrazione procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovranno indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Come previsto dall'art.3 comma 7 della Legge n.136/2010 "Tracciabilità dei flussi finanziari" l'affidatario dell'appalto dovrà comunicare alla Casa Albergo per Anziani gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati. La comunicazione, che sarà allegata al contratto, deve riportare tutti gli elementi utili all'effettuazione del movimento finanziario, quali in particolare:

- i riferimenti specifici dell'impresa, ossia la ragione sociale completa, la sede legale e dell'unità produttiva che gestisce l'appalto, il codice fiscale;
- tutti i dati relativi al conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN e ai dati di possibile riscontro (Codice ABI e CAB, codice CIN, indicazione della Banca e precisazione della Filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- i nominativi e i riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) che, per la Ditta saranno delegati ad operare sul conto corrente dedicato, ossia i dati anagrafici, il domicilio fiscale, il codice fiscale; l'eventuale indicazione della relazione tra il conto corrente dedicato e l'appalto (se il conto è stato attivato unicamente per quell'appalto).

Qualora la Ditta affidataria non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n.136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto il contratto sarà risolto di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art.3. L'Amministrazione verificherà in occasione di ogni pagamento alla Ditta affidataria e, con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Si applicheranno inoltre, le disposizioni in materia di scissione dei pagamenti (split payment) previste dall'art. 1, comma 629, lett. b, della Legge 23/12/2014 n.190 (Legge di stabilità 2015).

ART. 39 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

La Casa Albergo per Anziani, per i locali necessari per l'espletamento del servizio, intesi come area destinata alla produzione alimentare, prende a proprio carico:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura di acqua fredda;
- collegamento telefonico interno per comunicazioni soggiorni, apertura cancello;
- collegamento impianto rivelazione incendi.

Per il servizio bar:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura di acqua calda e fredda;
- il riscaldamento/raffrescamento dei locali;

- La pulizia dei locali antistanti il bancone due volte al giorno (a bar chiuso).

Per il servizio di erogazione colazioni ed acqua ai piani:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura di acqua fredda.

Eventuali carenze o disservizi non dipendenti dall'appaltatore che dovessero verificarsi, dovranno tempestivamente essere segnalati dalla Casa Albergo in modo che si possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

Ciascun offerente, in sede di gara, dovrà dichiarare preventivamente i valori di consumo medi e massimi previsti per le apparecchiature e impianti che eventualmente intende installare/sostituire. La stessa, dovrà indicare gli interventi che intende adottare per evitare la contemporaneità dell'utilizzo delle attrezzature e provvedere, a proprie spese, all'installazione di contatori per la verifica e monitoraggio dei consumi medesimi da parte della Casa Albergo per Anziani (acqua fredda ed energia elettrica) e strategie per contenere i consumi.

ART. 40 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Il servizio, completo in tutte le attività previste, verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischi dell'Appaltatore. Lo stesso, è vincolato ad eseguire, a regola d'arte e con la massima diligenza tutte le operazioni prescritte nel presente Capitolato, nonché quelle che lo stesso descriverà nel progetto tecnico esecutivo in sede di offerta.

L'Appaltatore impiega ed organizza le risorse ed i mezzi necessari per l'espletamento del servizio, a propria cura e spese, assumendone la gestione a proprio rischio, sotto ogni aspetto. A tal fine, mette a disposizione i materiali, i prodotti, gli strumenti, la manodopera, gli automezzi, l'organizzazione tecnica e manageriale.

Contestualmente all'avvio del servizio l'Appaltatore medesimo, dovrà predisporre un proprio "piano di emergenza" per sopperire alla preparazione pasti per possibile assenza di energia elettrica o di acqua anche se non imputabili a sua diretta responsabilità (per emergenze territoriali, eventi atmosferici, interruzione delle forniture per motivi diversi, ecc.) e/o mancata funzionalità di apparecchiature, indipendentemente da quanto già previsto dalla stazione appaltante.

A tal riguardo, l'Appaltatore dovrà garantire la piena disponibilità, in proprietà, in affitto o con un altro titolo legittimo di almeno un centro di cottura alternativo, sul territorio delle province di Rovigo, Padova, Verona o Ferrara (il requisito si ritiene assolto in sede di offerta con l'impegno vincolante, da parte dell'aggiudicatario, ad aprirla entro 6 (sei) mesi dall'effettivo avvio del servizio in caso di aggiudicazione).

Nel prezzo contrattualmente stabilito, sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso o eccettuato, connessi all'espletamento di quanto è oggetto del presente Capitolato.

In particolare saranno a carico dell'Appaltatore (oltre a quanto già ricompreso nelle precedenti disposizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto):

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione dei servizi (comprensivi di tutte le attività);
- gli oneri relativi ad eventuali lavori ed alla fornitura di attrezzature ed arredi necessari per l'esecuzione del servizio, nonché a sostenere tutti i costi relativi alla progettazione, direzione lavori e sicurezza degli interventi necessari per la loro realizzazione;
- le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente relative al personale utilizzato dal gestore ed agli adempimenti relativi;
- i materiali di consumo occorrenti per il funzionamento delle lavastoviglie (detersivo, brillantante, disinfettante, ecc.), dell'addolcitore, gruppo frigo, UTA, etc.
- l'allontanamento dei rifiuti connessi all'espletamento del servizio dalla cucina sino al luogo di accumulo indicato dalla Casa Albergo per Anziani, secondo previsto dal Comune di Lendinara per quanto riguarda la raccolta differenziata;
- i sistemi di ritenuta e/o altri accorgimenti per acqua piovana su rampa/caditoie esterne, in caso di nubifragi; l'asciugatura della rampa interna di accesso alla cucina in caso di dilavamento interno del servizio ristorazione, nonché della fossa ascensore del servizio di cucina;
- gli interventi periodici minimi trimestrali ed al bisogno, per espurgo pozzi neri/condensagrassi, pulitura fossa ascensore;
- la rete telefonica con collegamento per internet necessaria per la gestione del servizio affidato;
- le spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti;
- l'acquisto di attrezzature, arredi, stoviglie, e tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio di ristorazione, mensa (anche le attività di supporto previste ai piani) ed al loro reintegro per assicurarne

- la massima efficienza, servizio bar e consegna pasti a domicilio;
- Lo svolgimento, attraverso lo Sportello Unico Attività produttive (SUAP), di tutto quanto richiesto dalla normativa vigente.

ART. 41 - CONTESTAZIONI, CONTROVERSIE, INADEMPIENZE E PENALITÀ

In caso di aggiudicazione, l'Appaltatore si impegna ad attivare da subito il servizio, così come richiesto in tutte le sue parti e riconoscerà il pagamento dello 0,01% del valore di aggiudicazione dell'appalto medesimo, per ogni giorno di ritardo rispetto agli adempimenti previsti, oltre alle penali come di seguito specificate, da trattenersi sul deposito cauzionale e fatta salva l'eventuale risoluzione anticipata per grave inadempimento e la richiesta di ogni ulteriore danno.

I controlli relativi all'esatta esecuzione del servizio in appalto, con il rispetto di tutti gli obblighi contrattuali previsti, saranno effettuati dagli incaricati e con le modalità previste dal presente Capitolato. Pertanto gli incaricati della Casa Albergo per Anziani avranno libero accesso alle sedi, ai centri operativi e a tutti gli altri luoghi indicati dall'Appaltatore per l'esecuzione del servizio per verificarne le relative modalità.

Dovrà essere evitata, nel modo più assoluto, l'interruzione del servizio, o l'effettuazione del medesimo in ritardo o in difformità a quanto stabilito dal presente Capitolato Speciale.

Tutti i prodotti utilizzati e i pasti preparati potranno essere rispettivamente sottoposti ad analisi e controlli sulla rispondenza della qualità e caratteristiche pattuite, e/o sottoposti a perizie presso competenti laboratori e/o istituti specializzati, che risolveranno, in prima istanza, le eventuali contestazioni sui prodotti e sui pasti in questione.

Le spese per le analisi suddette saranno a carico dell'Appaltatore, qualora i dati relativi risultassero difformi da quelli previsti per legge dal presente capitolato.

Sia nel caso in cui la difformità di quanto oggetto dell'appalto risulti evidente, sia che emerga dalle perizie di cui sopra, la Casa Albergo per Anziani ha il diritto di ricusare le forniture che in seguito fossero riscontrate non conformi, per tipo e qualità, a quanto richiesto e stabilito dal presente capitolato.

Verificandosi le irregolarità di cui sopra, l'Appaltatore dovrà provvedere, nei termini prescritti, ad eseguire nuove forniture e/o nuovi interventi, a propria cura, spese e responsabilità.

La Stazione Appaltante, per le inadempienze sopra riscontrate, applicherà le penali di seguito indicate, in relazione alla gravità dell'inadempimento medesimo; a tal fine si riportano i seguenti esempi applicativi:

1) Standard merceologici

1.1. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiali utili al servizio e delle preparazioni gastronomiche, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, di preparazione e distribuzione;
1.2. euro 600,00 (seicento/00)	Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
1.3. euro 600,00 (seicento/00)	Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al Capitolato speciale d'appalto o non in lingua italiana.
1.4. decurtazione del 50% (cinquanta per cento) del costo della giornata alimentare	Nel caso in cui l'Appaltatore non avverta la Stazione Appaltante, entro le ore 10.00 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).
1.5. decurtazione del 15% (quindici per cento) del costo della giornata alimentare	Nel caso in cui l'Appaltatore comunichi alla Stazione Appaltante, entro le ore 10.00 del giorno di consumo, il mancato utilizzo/mancata fornitura/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti previsti nell'offerta migliorativa in sede di gara.
1.6. decurtazione del 5% (cinque per cento) del costo della giornata alimentare	Nel caso in cui l'Appaltatore comunichi alla Stazione Appaltante, entro le ore 10.00 del giorno di consumo, il mancato utilizzo/mancata fornitura/mancanza della sola frutta fresca.
1.7. penalità discrezionale, da parte dell'Ente, di Euro 2.000,00 (duemila/00)	Mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 3 (tre) volte nel mese, di uno o più prodotti previsti nell'offerta migliorativa.

2) Quantità

2.1. euro 600,00 (seicento/00)	Mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
--------------------------------	--

2.2. euro 6.000,00 (seimila/00)	Totale mancata consegna dei pasti ordinati (penalità individuale per ogni Soggiorno).
2.3. euro 3.000,00 (tremila/00)	Totale mancata consegna di una singola portata (penalità individuale per ogni Soggiorno).
2.4. euro 200,00 (duecento/00)	Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete (penalità individuale per ogni singolo caso).
2.5. euro 100,00 (cento/00)	Mancata fornitura di stoviglie, posate, materiale monouso/ riutilizzabile necessarie all'effettuazione del servizio (penalità individuale per ogni singolo Soggiorno).
2.6. euro 200,00 (cento/00)	Mancata sostituzione di stoviglie, posate, ecc. usurate o sbeccate per distribuzione/porzionatura degli alimenti presso i soggiorni, oltre che per gli utenti (penalità individuale per ogni singolo Soggiorno).
2.7. euro 600,00 (seicento/00)	Mancata fornitura/sostituzione di caraffe, bottigliette riutilizzabili con tappo per somministrazione acqua e/o liquidi fluidi e semifluidi (penalità individuale per ogni singolo Soggiorno).
2.8. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle delle Linee Guida, da effettuarsi in contraddittorio con l'Appaltatore; per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlaz. grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere presentata dall'Appaltatore, entro 30gg dall'inizio del servizio (penalità individuale per ogni singolo caso).
2.9. euro 200,00 (duecento/00)	Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per il confezionamento dei pasti per diete speciali presso i soggiorni (penalità individuale per ogni singolo Soggiorno).

3) Rispetto del menù (comprese anche le pietanze servite ma immangiabili per gusto, cottura, etc.)

3.1. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche (penalità individuale per ogni Soggiorno).
3.2. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche (penalità individuale per ogni Soggiorno).
3.3. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche (penalità individuale per ogni Soggiorno).
3.4. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione-dessert-gelato-dolce da forno, anche in consistenza per disfagici) o delle tabelle dietetiche.
3.5. euro 1.000,00 (mille/00)	Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie indicate; la penale si applica per ogni singola dieta non conforme somministrata.
3.6. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco e dei menù vegetariano/privo di carne; la penale si applica per ogni singola dieta non conforme somministrata.
3.7. euro 600,00 (seicento/00)	Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura, cottura insufficiente ecc.) (penalità individuale per ogni Soggiorno).
3.8. euro 600,00 (mille/00)	Consegna di pasti per disfagici con consistenza non adeguata (troppo liquidi, troppo densi, con grumi, etc.); la penale si applica per ogni singola somministrazione non conforme.

4) Aspetti igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti

4.1. euro 600,00 (seicento/00)	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici (penalità individuale per ogni singolo caso)
4.2. euro 600,00 (seicento/00)	Rinvenimento di parassiti (penalità individuale per ogni singolo caso)
4.3. euro 600,00 (seicento/00)	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti (penalità individuale per ogni singolo caso)
4.4. euro 600,00 (seicento/00)	Inadeguata igiene dei locali di produzione e distribuzione, degli arredi, delle attrezzature, degli utensili, delle stoviglie, di tutti i servizi, compreso il bar (penalità individuale per ogni singolo episodio).

4.5. euro 300,00 (trecento/00)	Inadeguata igiene di ogni automezzo e/o contenitore adibito al trasporto pasti domiciliari (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.6. euro 200,00 (duecento/00)	Mancato svolgimento attività di sporzionatura giornaliera, presso i Soggiorni (penalità individuale per ogni singolo episodio; in caso di ritardo inferiore ai 5 minuti, sanzione computata al 50%).
4.7. euro 1.000,00 (mille/00)	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.8. euro 2.000,00 (duemila/00)	Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal capitolato e/o non rispetto modalità previste dal manuale di autocontrollo per la rigenerazione pasti abbattuti (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.9. euro 2.000,00 (duemila/00)	Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.10. euro 4.000,00 (quattromila/00)	Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.11. euro 600,00 (seicento/00)	Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.12. euro 1.000,00 (mille/00)	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di cottura (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.13. euro 1.000,00 (mille/00)	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto pasti (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.14. euro 1.000,00 (mille/00)	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al lavaggio stoviglie (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.15. euro 2.000,00 (duemila/00)	Mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'impresa (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.16. euro 2.000,00 (duemila/00)	Mancato svolgimento dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in gara (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.17. euro 1.000,00 (mille/00)	Mancato svolgimento controlli ed interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti, presso il centro di cottura e l'area bar (interna ed esterna) (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.18. euro 600,00 (seicento/00)	Mancata consegna, agli addetti ai controlli di conformità incaricati dalla Stazione Appaltante, della documentazione inerente alla messa in atto del sistema HACCP e le manutenzioni effettuate (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.19. euro 600,00 (seicento/00)	Mancate verifiche settimanali di gradimento del servizio a carico dell'Appaltatore, da effettuare presso i soggiorni con consegna del report al responsabile stazione appaltante (penalità individuale per ogni singolo episodio).
4.20. euro 600,00 (seicento/00)	Mancate verifiche settimanali di gradimento del servizio a carico dell'Appaltatore, da effettuare presso i soggiorni e presso gli utenti del servizio domiciliare con consegna del report al responsabile stazione appaltante (penalità individuale per ogni singolo episodio).

5) Tempistiche nella consegna pasti

5.1. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti, per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, sia per i pasti in sede, che per quelli domiciliari (penalità individuale per ogni singolo caso).
--------------------------------	---

6) Personale

6.1. euro 600,00 (seicento/00)	Mancato rispetto delle norme di cui agli art.31, 32 e 33 del presente CSA, per ogni singola infrazione riscontrata
--------------------------------	--

6.2. euro 1.000,00 (mille/00)	Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di offerta, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio (penalità individuale per ogni singolo episodio, ivi compresa la figura del Dietista/Nutrizionista).
6.3. euro 600,00 (seicento/00)	Mancata formazione obbligatoria degli addetti, sia in ordine alla sicurezza che specifica dell'attività, per ogni singola infrazione
6.4. euro 200,00 (duecento/00)	Mancata comunicazione alla stazione appaltante per inserimento di nuovo addetto con specifiche dei requisiti in possesso

7) Manutenzioni

7.1. euro 1.000,00 (mille/00)	Per ogni non conformità relativa alla mancata manutenzione ordinaria e/o straordinaria o di mancato reintegro dei locali, delle attrezzature, impianti, arredi, etc.
7.2. euro 1.000,00 (mille/00)	Per ogni non conformità in caso di dispositivo antincendio trovato senza verifica secondo scadenze normativamente previste.
7.3. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni mancato controllo/adempimento normativo periodico relativo all'ascensore/montacarichi/impianti elettrici
7.4. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni inadempimento relativo a mantenimento funzionalità carrelli scaldavivande (ruote, ripiani mobili, ante, etc.).
7.5. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni inadempimento relativo alla manutenzione periodica prevista dal piano di autocontrollo dei distributori erogazione bevande calde ed erogatori acqua naturale/gassata.
7.6. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni mancato intervento di ripristino tinteggiature/risanamento muratura ingresso cucina e zona bar ove necessario; la sanzione è raddoppiata se inerente ai locali del centro di cottura e suoi annessi.
7.7. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni mancata pulizia periodica al soffitto aspirante.
7.8. euro 1.000,00 (mille/00)	Per ogni mancata applicazione periodicità della manutenzione/pulizia vasche condensagrassi, griglie di raccolta, pompe sommerse per allontanamento acque reflue.

8) Sistema informativo / prenotazioni / interattività

8.1. euro 1.000,00 (mille/00)	Per ogni mancato aggiornamento menù su sito web e su sistemi prenotazione localizzati, anche di prodotti per disfagici (rif. art. 8.4)
8.2. euro 1.000,00 (mille/00)	Per ogni non operatività del sistema per inerzia degli addetti dell'Appaltatore e/o mancanza approntamento di metodo sostitutivo
8.3. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni settimana di ritardo di avvio del sistema informatizzato di prenotazione pasti, verifica riscontro consegna pasti al domicilio.
8.4. euro 600,00 (seicento/00)	Per ogni settimana di ritardo sulla reportistica sulle somministrazioni effettuate o sulla rendicontazione delle ore del servizio in conformità all'art.32 del C.S.A.

9) Varie

9.1. euro 3.000,00 (tremila/00)	Ogni qualvolta l'Appaltatore, o chi per esso, neghi l'accesso ai locali del servizio di ristorazione agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità.
9.2. fino ad euro 3.000,00 (tremila/00) in relazione alla gravità dell'inadempimento	Mancato adempimento, entro i termini stabiliti, agli impegni assunti in sede di eventuale progetto tecnico presentato in fase di offerta da parte dell'Appaltatore.
9.3. euro 600,00 (seicento/00)	Nel caso in cui l'Appaltatore eroghi pasti ad altri utenti esterni senza preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante (penalità individuale per ogni singolo episodio).
9.4. euro 2.000,00 (duemila/00)	Nel caso in cui l'Appaltatore, entro i termini previsti, non predisponga il proprio "piano di emergenza" per sopperire alla preparazione pasti per possibile assenza di energia elettrica o di acqua, e/o mancata funzionalità di apparecchiature.
9.5. euro 3.000,00 (tremila/00)	Nel caso in cui l'Appaltatore, entro i termini previsti, acquisisca o non provveda al rinnovo dei provvedimenti autorizzatori, da parte degli Enti proposti, per l'esercizio delle attività di cui trattasi.

Per altri casi di inadempimenti non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità

dell'inadempimento stesso, la Stazione Appaltante si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare a carico dell'Appaltatore, ulteriori penalità, da un minimo di euro 600,00 (seicento/00) ad un massimo di euro 5.000,00 (cinquemila/00).

Rimane in ogni caso riservato alla Stazione Appaltante il diritto di pretendere il risarcimento di qualsiasi ulteriore danno sopportato.

Qualora le inadempienze, a causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi previsti più di tre volte nel corso di ogni anno solare dell'appalto, la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto al capitolo relativo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato, né la segnalazione agli organi di controllo competenti per gli adempimenti di loro competenza.

Le somme e le penali di cui sopra, saranno trattenute, in sede di liquidazione mensile, dalle fatture di prima scadenza, relative al servizio in appalto o, se necessario, sulla cauzione depositata dall'Appaltatore, che successivamente provvederà all'integrazione della stessa.

Qualora l'Appaltatore non provvedesse tempestivamente a quanto sopra, la Casa Albergo per Anziani avrà diritto insindacabile di rivolgersi presso altre Ditte se, per qualsiasi ragione, anche per causa di forza maggiore, l'aggiudicatario non provvedesse al servizio nei termini richiesti.

Pertanto, in caso di esecuzione del servizio in difformità a quanto pattuito, in tutto o in parte, o in ritardo e per qualsiasi altra mancanza, la Casa Albergo per Anziani può ricorrere a servizi di emergenza, imputando eventuali danni e la maggiore spesa derivante, alla Ditta inadempiente.

Non si farà luogo al pagamento di fatture finché la Ditta appaltatrice del servizio non avrà provveduto al versamento dell'importo dovuto o all'emissione di apposita nota di accredito, relativa alle maggiori spese sostenute, o all'integrazione della cauzione, qualora si stia, in tutto o in parte utilizzata per quanto sopra.

Inoltre i crediti (penali, risarcimento eventuali danni, maggiori oneri, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato) dovranno essere versati alla Casa Albergo per Anziani, ovvero scomputati nella fase di liquidazione delle fatture in scadenza e /o trattenuti sul deposito cauzionale; la Ditta appaltatrice sarà obbligata a reintegrare o a ricostituire il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni da quello relativo all'invito, notificato a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, qualora sia utilizzato.

ART.42 – RESPONSABILITÀ CIVILE DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore si assumerà ogni responsabilità relativa ad eventuali danni arrecati ai residenti, ai dipendenti o ai terzi, nonché ai locali ed agli arredi ed attrezzature in essi collocati, derivanti dall'espletamento dei servizi previsti dal presente capitolato.

Qualora lo stesso, o chi per esso, non provvedesse al risarcimento o alla riparazione del danno arrecato, nei termini fissati dalla lettera di notifica, l'Ente è autorizzato a provvedere direttamente a danno ed a spese della stessa.

A tal fine l'Appaltatore provvederà alla stipula di idonea polizza assicurativa di responsabilità civile, da presentare all'atto della stipula del contratto, contro i danni provocati a cose o persone arrecati durante l'espletamento del servizio, con limite non inferiore ad euro 6.000.000,00 (diconsi euro seimilioni/00), per sinistro, per persona, per animali e cose.

ART.43 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora l'appaltatore non ottemperasse in tutto o in parte agli obblighi derivanti dal contratto, sarà facoltà dell'Ente procedere alla risoluzione del contratto, con oneri a carico del medesimo per la rifusione di ogni spesa e danno recato. Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali dovrà essere contestata con comunicazione scritta prescrivendo un termine non inferiore a giorni 10 (dieci) per le controdeduzioni.

L'Ente potrà procedere di diritto ex art.1456 c.c. alla risoluzione nei seguenti casi:

- a) In caso di gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto tali da compromettere la regolarità del servizio, quali, a titolo di esempio non esaustivo delle tipologie: l'interruzione del servizio; reiterate inosservanze delle norme che disciplinano la sua esecuzione, etc.;
- b) Quando a carico di alcuno degli amministratori della ditta aggiudicataria sia stato avviato un procedimento penale di frode, o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari;
- c) Mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzatori in scadenza durante

la vigenza contrattuale.

Ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità del servizio, le stesse saranno formalmente contestate all'appaltatore; dopo tre contestazioni formali per le quali non siano pervenute, o non siano state accolte le giustificazioni addotte, l'Ente potrà procedere di diritto alla risoluzione del contratto

Nel caso di recesso dal contratto da parte dell'appaltatore, per qualsiasi causa, saranno addebitati allo stesso i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Ente per la nuova aggiudicazione.

ART.44 – FALLIMENTO, SUCCESSIONE E CESSIONE DELLA DITTA

Il contratto sarà automaticamente risolto in caso di fallimento da parte dell'appaltatore, fatto salvo quanto previsto dall'art.82 del D.L. 21/06/2013 n.69 (convertito, in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, della legge 09/08/2013 n.98.

È inoltre richiesto l'espresso consenso scritto da parte dell'Ente per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione della ditta aggiudicataria, ai sensi della vigente normativa del codice civile.

ART.45 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia insorta tra l'Amministrazione della Casa Albergo per Anziani e l'appaltatore è competente il Foro di Rovigo.

ART.46 – RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle norme di legge e regolamenti nazionali e regionali in materia, o accordi appositamente concordati e sottoscritti tra le parti.

Ai sensi e per gli effetti di quanto previsto agli artt.1341 e 1342 del Codice Civile la ditta dichiara di aver preso espressa visione e di accettare incondizionatamente gli articoli sopra riportati.

Allegati:

Capit. speciale - alleg. A) - Lay-out del servizio di ristorazione

Capit. speciale - alleg. B) - Protocollo del servizio di ristorazione

Capit. speciale - alleg. C) - Elenco prodotti e prezzi servizio bar

Capit. speciale - alleg. D) - Elenco non nominativo del personale operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente

Capit. speciale - alleg. E) - DUVRI