

Istituto Luigi Configliachi

Via Sette Martiri, 33

35143 - Padova

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA
COMPLETA DI ATTREZZATURE E SERVIZI GENERALI E LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER LA DURATA DI ANNI NOVE.**

GARA N. 4908164 - CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Riepilogo

Art 1 - Oggetto	4
Art 2 - Valore.....	4
Art 3 - Durata	5
Art 4 - Luogo di esecuzione e punti di consegna pasti.....	6
Art 5 - Requisiti del servizio e descrizione delle prestazioni.....	6
5.1 - STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO - Residenza Breda di Via Ippodromo n.2.....	7
Giornata alimentare :.....	8
5.1.1- Prenotazione della giornata alimentare	8
5.1.2- Gestione delle colazioni e merende.....	8
5.1.3- Gestione del pranzo e della cena	8
5.1.4 – Obblighi della Stazione Appaltante :.....	9
5.1.5 - Obblighi della Ditta Aggiudicataria :	9
5.1.6 – Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:.....	10
5.1.7 - Le attrezzature attualmente in dotazione della Stazione Appaltante sono:.....	10
5.1.8 – Aree assegnate al servizio	11
5.1.9 - Inventario	11
5.1.10 - Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggiudicataria:	11
5.2- STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO - Residenza Configliachi via Sette Martiri, 33.....	11
Giornata alimentare :.....	11
5.2.1- Prenotazione della giornata alimentare	11
5.2.2- Gestione delle colazioni e merende.....	12
5.2.3- Gestione del pranzo e della cena	12
5.2.4 - Obblighi della Stazione Appaltante:.....	12
5.2.5 – Obblighi della Ditta Aggiudicataria:	13
5.2.6 – Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:.....	14
5.2.7 - Le attrezzature attualmente in dotazione della Stazione Appaltante sono:.....	14
5.2.8 – Aree assegnate al servizio	14
5.2.9 - Inventario	15
5.2.10 - Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggiudicataria	15
Art 6 – Attrezzature da inserire nel servizio.....	15
Art 7- La giornata alimentare	16
7.1 Caratteristiche, Tipologia e Organizzazione del Servizio.....	16
7.2 Giornata alimentare.....	16
7.2.1- Composizione della giornata alimentare.....	16
7.2.2- Prenotazione della giornata alimentare	16
7.2.3- Modalità di consegna dei pasti	16
7.2.4- Pasti trasportati - norme e modalità del trasporto dei pasti	16
7.2.5- Trasporto dei pasti.	17
7.2.6- Modalità di distribuzione pasti per gli ospiti	17
7.2.7- Modalità di distribuzione dei pasti agli allettati.....	17
7.2.8- Menù particolari	17
7.2.9- Gestione delle emergenze	18
Art 8 – Mensa dipendenti.....	18
8.1 - Composizione del pasto per la mensa dipendenti	18
8.2 - Modalità di distribuzione dei pasti per il personale dipendente e non	18
Art 9 – Fabbisogno nutrizionale dell'utenza.....	18
9.1 – Definizione del fabbisogno nutrizionale dell'utenza	18
9.2 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti.....	19
9.3 – Menù e tabelle dietetiche	19
9.4 – Diete speciali.....	20
9.5 – Norme e modalità di preparazione e cottura pasti	21
9.6 – Preparazione dei piatti freddi	22
9.7 – Igiene della produzione	22
Art 10 – Servizio dietologico	23
Art 11 – Campionatura rappresentativa del pasto.....	23

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 12 – Ritardi nelle consegne	23
Art 13 - Relazione sull'andamento del servizio	23
Art 14 – Sistema di autocontrollo.....	24
Art 15 – Responsabilità e qualità.....	24
15.1 – Responsabilità dell'appaltatore	24
15.2 – Garanzie di qualità	24
15.3 – Responsabilità.....	24
15.4 – Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta	25
15.5 – Visite e verifiche	25
Art 16 - Personale impiegato nel servizio	26
Art 17 – Direttore dell'esecuzione.....	27
Art 18 – Sicurezza dei lavoratori.....	28
Art 19 - Formazione ed aggiornamento igiene sanità e sicurezza sociale del personale.....	29
Art 20 - Fatturazioni e pagamenti	29
Art 21 – Tracciabilità dei flussi finanziari	29
Art 22 – Revisione dei prezzi	30
Art 23 - Scioperi e/o interruzione del servizio	30
Art 24 - Cauzione definitiva	30
Art 25 – Responsabilità e assicurazioni.....	30
Art. 26 - Quantificazione del danno e clausola di salvaguardia	31
Art 27 – Obblighi di riservatezza.....	31
Art 28 - Stipula del contratto	31
Art.29 - Contratto e spese di registrazione	31
Art 30 - Subappalto e cessione	32
Art 31 – Cessione del credito	32
Art 32 - Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria	32
Art 33 - Penalità e recesso	33
Art 34 - Risoluzione del contratto	34
Art 35 - Clausola di recesso.....	35
Art 36 - Trattamento dei dati	35
Art 37 – Foro competente	36
Art 38 – Responsabile del Procedimento	36
Allegati:.....	36

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 1 - Oggetto

Il presente Capitolato Speciale di appalto ha per oggetto la fornitura del Servizio di ristorazione l'Istituto Luigi Configliachi di Padova (1. Residenza Configliachi di Via Sette Martiri n.33 – 2. Residenza Breda di Via Ippodromo n.2), da effettuarsi secondo le indicazioni, modalità e prescrizioni indicate dalla Stazione Appaltante e le migliorie proposte dalla Ditta Aggiudicataria.

Le giornate alimentari dovranno essere prodotte presso la cucina centrale della Sede della Stazione Appaltante.

Il servizio è articolato nelle seguenti fasi:

- acquisizione delle derrate,
- preparazione dei pasti e degli altri momenti della giornata alimentare,
- trasporto e ritiro dei pasti presso i reparti della Residenza Configliachi,
- trasporto e ritiro dei pasti presso i reparti della Residenza Breda,
- lavaggio delle stoviglie, dei carrelli e tutto il materiale necessario alla distribuzione,
- pulizia e sanificazione locali ed attrezzature utilizzate nella cucina centrale e nei locali consegnati in comodato d'uso dalla Stazione Appaltante.

Art 2 - Valore

Il valore stimato dell'Appalto è stato determinato sulla base del numero delle giornate alimentari rapportate alla durata dell'appalto, anni 9, calcolato sulla base dei prezzi unitari posti a base di gara.

Il valore è stato così calcolato:

Articolazione Servizi	Prezzo unitario giorno	N° ospiti medi	Quantità annua	Spesa annua massima IVA esclusa	Durata contratto anni	Spesa complessiva contrattuale per anni 9 IVA esclusa
Residenza Configliachi						
Giornata alimentare	€ 10,90	288	105120	€ 1.145.808,00	9	€ 10.312.272,00
Residenza Breda						
Giornata alimentare	€ 10,90	134	48910	€ 533.119,00	9	€ 4.798.071,00
Sede Configliachi						
Pasti mensa interi	€ 3,50		1000	€ 3.500,00	9	€ 31.500,00
Pasti mensa ridotti	€ 2,00		1000	€ 2.000,00	9	€ 18.000,00
Totale				€ 1.684.427,00		€ 15.159.843,00

I prezzi unitari indicati della giornata alimentare e dei pasti mensa sono comprensivi oltre al prezzo della G.A. stessa e del pasto, della quota di ammortamento delle attrezzature e lavori da eseguirsi meglio indicati nel capitolato tecnico lavori scorporati a carico della Ditta Aggiudicataria.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, compresi la prevenzione dei rischi derivanti da interferenze, evidenziati dal DUVRI allegato e relativo ad entrambe le Residenze, vengono evidenziati nella tabella sotto riportata:

ENTE	SERVIZIO	Oneri Sic annui	Oneri Sic 9 anni
Residenza Configliachi	Ristorazione anziani	€ 1.900,00	€ 17.100,00
Residenza Breda	Ristorazione anziani	€ 5.500,00	€ 49.500,00
Totale		€ 7.400,00	€ 66.600,00

L'importo complessivo a base d'asta dell'appalto del servizio, per la durata di anni nove del contratto, è calcolata in € 15.159.843,00, oltre a € 66.600,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario della giornata alimentare, è comprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere previsti nel presente capitolato, inerente e

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

conseguente ai servizi di cui trattasi, nonché la fornitura di quanto indicato nel "Capitolato opere, impianti ed attrezzature a completamento del nuovo centro di cottura dell'Istituto Configliachi".

Il quantitativo delle giornate alimentari e dei pasti espresso è indicativo in quanto esso sarà effettivamente quantificato sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti e distribuiti.

La giornata alimentare tipo è così composta:

- prima colazione
- merenda di metà mattina
- pranzo
- merenda del pomeriggio
- cena
- bevanda della sera

il tutto come indicato in dettaglio nel documento "Determinazione menù" (allegato n.1).

Nel valore economico della giornata alimentare sono compresi anche tutti gli eventi che la Stazione Appaltante organizza nel corso delle singole annualità quali:

- a. menù speciali per le festività tradizionali;
- b. festa dei compleanni mensile suddivisa per nucleo con fornitura del dolce, delle bevande e del materiale monouso;
- c. rinfreschi mensili per gli eventi ricreativi mensili;
- d. rinfreschi mensili per gli eventi natalizi e pasquali;
- e. feste di primavera per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari;
- f. feste di autunno per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari;
- g. rinfreschi istituzionali.

I menù per le feste, le composizioni dei rinfreschi, le feste di primavera ed autunno sopra indicati dovranno essere preventivamente presentati dalla Ditta Aggiudicataria alla Stazione Appaltante per l'approvazione. Si precisa che tutti gli elementi che compongono detti menù dovranno essere appetibili per la tipologia dell'utenza. Inoltre i dolci dovranno essere di tipo al cucchiaino o a fetta morbidi e comunque del tipo di pasticceria fresca.

Art 3 - Durata

Il servizio avrà una durata contrattuale di anni nove dalla data di stipula contrattuale.

Periodo di prova: i primi sette mesi di servizio si intendono periodo di prova, al fine di consentire alla Stazione Appaltante di valutare la conformità dei servizi resi rispetto al capitolato speciale della Stazione Appaltante e al progetto tecnico presentato dalla Ditta Aggiudicataria. Durante tale periodo l'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, ai sensi degli artt. 1341 e 1373 del Codice Civile, recedere dal contratto per comprovata inefficienza ed insoddisfazione del servizio, mediante semplice preavviso comunicato in forma scritta almeno un mese prima della scadenza del periodo di prova. Al verificarsi di tale evento spetterà alla Ditta Aggiudicataria il solo corrispettivo dei servizi già erogati, e la quota restante del costo delle attrezzature, debitamente documentato, con esclusione di ogni rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo, mentre l'amministrazione procederà all'incameramento del deposito cauzionale, salva la richiesta del risarcimento di maggiori danni arrecati. Decorsi i sei mesi di prova con esito positivo, l'aggiudicazione diventerà automaticamente definitiva.

In caso di esito negativo si procederà con lo scorrimento della graduatoria di aggiudicazione.

La Stazione Appaltante – nelle more degli adempimenti relativi all'avvio dei lavori per la realizzazione della nuova cucina e servizi generali e fino alla loro conclusione – **affiderà il servizio di ristorazione di entrambe le residenze (Sede e Breda) al soggetto aggiudicatario, che prenderà in carico l'attuale cucina della Sede**, l'area lavaggio stoviglie e magazzini dedicati, nonché le cucinette di reparto delle residenze per il lavaggio stoviglie di reparto, **per l'espletamento del servizio di ristorazione, da espletarsi secondo quanto indicato nel presente capitolato, a far data dalla stipula contrattuale.**

Al termine dei lavori della cucina la Ditta Aggiudicataria provvederà al trasferimento delle attività della cucina Sede nella nuova area.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 4 - Luogo di esecuzione e punti di consegna pasti

Per l'esecuzione del contratto la Stazione Appaltante pone a disposizione della Ditta Aggiudicataria i locali e le attrezzature recuperabili dalla cucina esistente della Sede, nonché quanto disponibile nelle cucine di reparto e le stoviglie in genere, ivi compresi i carrelli termici e carrelli neutri, i frigoriferi di reparto, nonché tutte le altre attrezzature ed arredi tecnici presenti che verranno riepilogati nell'allegato inventario (allegato n.2) di entrambe le residenze (Sede e Breda).

La Ditta Aggiudicataria risponderà della conservazione in buono stato dei locali e delle attrezzature e di eventuali danni dovuti a condotte negligenti da parte del personale incaricato, per la mancanza di custodia, sorveglianza e mantenimento in esercizio.

All'atto della consegna dei locali e delle attrezzature verrà predisposto apposito verbale di consegna contenente l'elenco riepilogativo dei beni concessi in uso e del loro stato di conservazione, corrispondente allo stato di fatto in cui si trovano.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad utilizzare i locali, gli arredi e le attrezzature ed i materiali messi a disposizione dalla Stazione Appaltante esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

La fornitura delle giornate alimentari è prevista per:

- | | | |
|---------------------------|------------------------|--------------|
| a. Residenza Configliachi | Via Sette Martiri n.33 | 35143 Padova |
| b. Residenza Breda | Via Ippodromo n.2 | 35129 Padova |

Punti di consegna: i reparti delle due residenze.

Orari dei pasti

La giornata alimentare si sviluppa secondo i seguenti orari indicativi:

- prima colazione ore 8.00
- merenda ore 10.00
- pranzo ore 12.00
- merenda ore 15.30
- cena ore 18.30
- bevanda serale ore 20.30

Gli orari possono essere suscettibili di modifiche in qualsiasi momento ed essere differenti tra le strutture.

Art 5 - Requisiti del servizio e descrizione delle prestazioni

Il servizio reso dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia, che ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente capitolato.

Per la fornitura del servizio richiesto la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alle seguenti prestazioni:

- Acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione delle giornate alimentari;
- Gestione dei magazzini alimentari;
- Preparazione, cottura, confezionamento e consegna dei pasti previsti nella giornata alimentare ai nuclei in carrelli termici multi porzione per entrambe le residenze nei diversi momenti della giornata;
- Preparazione e confezionamento di diete speciali in monoporzione;
- Consegna al singolo nucleo delle residenze quanto necessario a comporre la giornata alimentare;
- Allestimento dei carrelli con le stoviglie necessarie per la distribuzione dei pasti e loro pulizia e sanificazione;
- Attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione e consegna dei pasti;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- h. Preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù articolati, secondo le indicazioni dei referenti dell'Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;
 - i. Acquisto di tutti i materiali di consumo necessari per la gestione della cucina;
 - j. Movimentazione dei carrelli termici dalla cucina centrale di produzione da e verso i nuclei residenziali;
 - k. Pulizia e sanificazione della cucina, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. occorrenti per il processo produttivo (per la residenza Sede). L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
 - l. Pulizia e sanificazione dell'area cucina, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. (per la residenza Breda). L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
 - m. Lavaggio carrelli termici presso la cucina della sede;
 - n. Disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali tutti interessati al servizio di ristorazione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno per i locali assegnati all'interno delle due strutture;
 - o. Conferimento dei rifiuti prodotti dalla cucina al punto raccolta indicato dall'Ente, utilizzando tassativamente, ove previsto, modalità e tecniche di raccolta differenziata; in ogni caso dovrà essere prestata particolare cura e attenzione nella gestione dei rifiuti, che dove previsto dovrà essere effettuata secondo la normativa vigente. Nel caso vi sia produzione di oli esausti alimentari, deve essere effettuata convenzione con apposite aziende che ne effettuino la rigenerazione. L'Ente si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento l'osservanza della corretta modalità di smaltimento dei rifiuti, potendo applicare, in caso contrario, adeguate penali, di cui all'art. 32 più avanti descritte;
 - p. Manutenzione ordinaria e straordinaria impianti e locali assegnati e più avanti elencati;
 - q. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchinari ed arredi per l'espletamento dei servizi, sia delle cucine centrali sia delle cucinette di reparto dei nuclei;
 - r. Fornitura dei carrelli termici per la movimentazione della giornata alimentare ove necessario;
 - s. Fornitura di lavastoviglie di reparto ove necessario;
 - t. Fornitura di carrelli neutri per la movimentazione della giornata alimentare ove necessario;
 - u. Fornitura ed installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori di bevande calde e fredde compresa l'acqua, con allacciamento all'impianto di rete idrica dell'Ente, per ogni singolo nucleo;
 - v. Predisposizione ed elaborazione con i servizi dietetici dell'Ente dei menù stagionali;
 - w. Predisposizione ed esposizione nei nuclei dei menù settimanali in accordo con i Referenti dell'Ente;
 - x. Fornitura di tutta la modulistica per la prenotazione dei pasti e sua elaborazione, da consegnare all'Ente;
 - y. Fornitura e sostituzione per rottura o smarrimento delle stoviglie, posaterie, mestoli e quanto altro necessario per la distribuzione dei pasti con modelli e tipologie da concordare con l'Ente;
 - z. All'acquisto e fornitura di tutto il materiale di consumo (tovagliette e tovaglioli di carta, stuzzicadenti, olio, aceto, pepe, sale, vino) in quantità sufficiente al fabbisogno settimanale da consegnare ai reparti. La quantità non è legata al numero delle Giornate Alimentari, ma al numero degli utenti;
 - aa. All'acquisto e fornitura di prodotti dolcificanti ipocalorici da fornire ai reparti a richiesta;
 - bb. Impegno ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi.
 - cc. Preparazione, cottura e servizio per gli utenti della mensa dipendenti;
 - dd. Preparazione e cottura in multi porzione per i pasti destinati ai familiari/amici degli Ospiti.
- La ditta dovrà rendersi disponibile alla formazione del personale dell'Ente su argomenti correlati alla ristorazione/igiene degli alimenti.

5.1 - STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO - Residenza Breda di Via Ippodromo n.2

La Ditta Aggiudicataria del servizio di ristorazione dovrà provvedere a fornire alla Residenza Breda di Via Ippodromo n.2, costituita attualmente da **4 nuclei residenziali** (R.S.A. anziani n.3 nuclei e Casa Soggiorno n.1 nucleo), la giornata alimentare tipo in regime di fresco-caldo in multi porzione. Si precisa che l'attuale nucleo di Casa Soggiorno di 78 unità sarà suddiviso per le cene in **tre sub nuclei**.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Giornata alimentare :

5.1.1- Prenotazione della giornata alimentare

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità settimanale, a trasmettere (via fax/ email/ a mano per tramite dell'autista) gli ordinativi suddivisi per nucleo delle giornate alimentari (prenotazioni colazione, pranzo, 2 merende e cena).

Le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate entro le ore 8.00 di ogni giorno.

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità mensile, a trasmettere gli ordini per le feste del mese, costituite dalle feste dei compleanni mensili e per gli altri eventi programmati, il tutto suddiviso per nucleo.

5.1.2- Gestione delle colazioni e merende

La preparazione delle colazioni e merende verrà effettuata da personale della Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad installare per ogni nucleo residenziale dei distributori di bevande, con collegamento diretto alla rete idrica, che prevedono l'erogazione di:

- 1- acqua: naturale e frizzante;
- 2- bevande fredde: bibite non gassate e succhi di frutta di media densità;
- 3- bevande calde: latte, caffè d'orzo, tè, etc.

La fornitura dei distributori, la fornitura degli alimenti per il loro funzionamento e tutte le operazioni pulizia ordinaria e manutentive saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare un percorso formativo e di aggiornamento al personale della Stazione Appaltante per l'uso e la pulizia dei distributori.

Il percorso formativo dovrà garantire che tutti gli operatori della Stazione Appaltante, che operano nei reparti, e preventivamente indicati dai coordinatori di reparto, siano in grado di utilizzare e mantenere in modo corretto gli erogatori di bevande, garantendo la formazione continua necessaria e dovuta per il turn-over del personale della Stazione Appaltante di durata di due ore con rilascio dell'attestazione di frequenza e con periodicità di aggiornamento semestrale. La Ditta Aggiudicataria deve provvedere a comunicare alla Stazione Appaltante all'inizio del contratto e con successiva periodicità semestrale i calendari di formazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura giornaliera ad ogni singolo nucleo di ogni residenza quanto necessario per la gestione delle colazioni e merende come indicato negli ordinativi giornalieri in conformità a quanto indicato nella tabella "Determinazione menù".

Inoltre la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura ed installazione di colonnine porta boccioni di acqua per l'idratazione degli Ospiti da installarsi presso le aree comuni delle residenze (Sede e Breda), nonché la fornitura dei relativi boccioni d'acqua, che dovranno essere sempre efficienti e sostituiti quando necessario dalla Ditta Aggiudicataria con asporto dei boccioni vuoti, nonché mantenuti per il loro funzionamento costante. Nel caso di rotture dovranno essere immediatamente sostituiti con elementi nuovi per garantire la continuità di servizio all'utenza.

5.1.3- Gestione del pranzo e della cena

La Ditta Aggiudicataria provvederà alla consegna dei carrelli termici al punto cucina del singolo nucleo delle residenze e al collegamento alla rete elettrica di alimentazione.

Il personale della Stazione Appaltante che riceverà i carrelli provvederà, in presenza dell'operatore della Ditta Aggiudicataria a :

- a. ritirare il documento di consegna accertando conformità tra ordinato e consegnato sia dal punto di vista documentale sia dal punto di vista visivo;
- b. misurare la temperatura a cuore degli alimenti;
- c. effettuare un controllo generale (visivo, olfattivo e in caso di necessità, l'assaggio del cibo) sugli alimenti contenuti nei carrelli per accettazione e per poter provvedere di conseguenza ad assolvere a quanto previsto dal piano HACCP della Stazione Appaltante.

Eventuali non conformità del consegnato rispetto all'ordinato e sulla qualità verranno notificate direttamente al responsabile della Ditta Aggiudicataria che provvederà tempestivamente a ripristinare il pasto entro 30 minuti.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

La Ditta Aggiudicataria provvederà, dopo i pasti, agli orari concordati con la Stazione Appaltante, al ritiro dei carrelli sporchi dai nuclei (sia per pranzo, sia per cena) contenenti i residui di cibo avanzato e al loro trasporto presso la cucina centrale (Casa Riposo Configliachi) per il lavaggio. Contestualmente la Ditta Aggiudicataria provvederà al lavaggio delle stoviglie di reparto nei singoli nuclei.

5.1.4 – Obblighi della Stazione Appaltante :

- a. prenotare le giornate alimentari e i pasti;
- b. fornire di energia elettrica, acqua, tasse per smaltimento rifiuti, riscaldamento e termoventilazione per tutte le aree con l'esclusione della cucina di produzione di Via Sette Martiri n.33 ;
- c. conservare e provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e di tutti gli impianti fissi con l'esclusione degli impianti destinati alla cucina di produzione di Via Sette Martiri n.33;
- d. fornire il tovagliato.

5.1.5 - Obblighi della Ditta Aggiudicataria :

1. preparare e confezionare i pasti costituiti da pranzo e cena in regime fresco-caldo per tutti i giorni dell'anno;
2. fornire tutti gli alimenti necessari a completamento della giornata alimentare;
3. preparare e confezionare eventuali diete speciali in monoporzione;
4. fornire le bevande ed installare e mantenere in forma ordinaria e straordinaria appositi distributori di bevande calde e fredde, per ogni singolo nucleo a seconda del numero degli Ospiti, per una migliore gestione delle colazioni, delle merende e per l'idratazione giornaliera (base di n° 8 distributori bevande calde e n°8 distributori acqua e bevande fredde);
5. fornire i materiali necessari alle ricariche per il funzionamento dei distributori di bevande (che verranno concordati di volta in volta con il servizio dietetico dell'Ente e con il Responsabile dell'area socio assistenziale);
6. fornire ed installare colonnine porta boccioni di acqua per l'idratazione degli Ospiti da posizionarsi presso le aree comuni della residenza, nonché la fornitura dei relativi boccioni d'acqua, come meglio indicato al precedente punto 5.1.2 (gestione delle colazioni e merende);
7. fornire bottiglie d'acqua da 50 cl. per l'idratazione notturna a comodino degli Ospiti, per il pranzo e per la cena;
8. trasportare i pasti confezionati e tutti gli alimenti e materiali a completamento della giornata alimentare ai punti di distribuzione (attualmente in n.4) della Struttura;
9. fornire tutti i generi alimentari necessari per il confezionamento di menù speciali per le festività tradizionali in occasione del Natale, Santo Stefano, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Festa del Fondatore, S. Martino, Festa di Carnevale, Festa della mamma, Feste di Primavera (una per nucleo), Feste d'autunno (una per nucleo), tre rinfreschi mensili in occasione di eventi istituzionali e/o animativi, Feste dei compleanni con torta, salatini, bevande e spumante, una per ogni nucleo, il tutto come indicato dal programma animativo del mese;
10. attuare le metodologie e procedura HACCP - analisi dei rischi e punti critici di controllo – per la preparazione, trasformazione, manipolazione, confezionamento e trasporto delle vivande a partire dal centro di cottura fino a completamento delle attività di competenza della Ditta Aggiudicataria presso la residenza Breda;
11. ritirare i carrelli termici e loro contenitori al termine di ogni pasto (pranzo e cena);
12. fornire i prodotti e lavare le stoviglie presso i nuclei dopo il pranzo e la cena;
13. fornire i vassoi termici per gli Ospiti che pranzano o cenano in stanza;
14. fornire le stoviglie (piatti, posate, bicchieri, tazze, oliere (olio, aceto, sale e pepe), caraffe, caraffe termiche, segna posto, mestoli e materiale vario) per la somministrazione dei pasti;
15. fornire tutto il materiale monouso necessario per l'espletamento del servizio;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

16. fornire tutti i contenitori sia in acciaio sia in altro materiale idoneo per i carrelli scalda-vivande e per tutte le necessità per il buon andamento del servizio;
17. lavare i contenitori utilizzati per i cibi e i carrelli termici su ruote necessari per il trasporto ed il mantenimento delle temperature degli alimenti, presso la cucina Configliachi;
18. fornire i prodotti e lavare le stoviglie nella zona lavaggio centrale della Stazione Appaltante (circa 70 coperti) - piatti, bicchieri, posate, scodelle, oliere, caraffe, cestini per il pane, segnaposti, mestoli vari per somministrare il cibo, vassoi per gli Ospiti che mangiano nelle stanze, per colazione, pranzo e cena e negli altre 3 punti cucina di reparto della R.S.A. anziani, per pranzo e cena;
19. pulire le zone assegnate al p.t. di Casa Soggiorno: zona lavaggio, zona ricevimento merci, zona caffetteria, area servizi, stazionamento carrelli scalda-vivande, area preparazione vassoi e carrelli, dispensa e loro arredi compresi carrelli neutri e altri in uso di proprietà della Stazione Appaltante;
20. provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché taratura ove prevista, delle attrezzature e dei beni ricevuti in consegna il tutto per il buon funzionamento del servizio, nonché posti in uso successivamente all'inizio del servizio;
21. scaricare l'immondizia prodotta nelle aree assegnate negli appositi cassonetti esterni posti nel parcheggio adiacente;
22. ripristinare eventuali danni arrecati alle aree assegnate (che verranno quantificati dalla Stazione Appaltante alla Ditta Aggiudicataria di volta in volta con impegno alla sistemazione entro giorni otto dalla segnalazione o tempo diversamente concordato tra le parti).

5.1.6 – Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:

- a. consegnare con cadenza giornaliera tutto quanto necessario per il completamento della giornata alimentare (pane confezionato singolarmente, grissini, pane biscotto, formaggi, yogurt, frutta frullate, frutta, verdura, bevande, vini, condimenti ed altro) mediante l'utilizzo di appositi contenitori del fresco, attualmente suddiviso sui 4 nuclei;
- b. consegnare con la medesima periodicità a ciascun nucleo gli elementi necessari per il condimento: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino, limone, zucchero, dolcificante, etc...
- c. a fornire tutti i formaggi ordinati in monodose, parte del parmigiano reggiano grattugiato deve essere fornito anch'esso in monodose;
- d. fornire sia la frutta che le verdure crude (pomodori, insalate, insalata novella, verdure fresche di stagione, limoni e altro) già lavata e suddivisa per i vari nuclei;
- e. consegnare il "secco", lo scatolame, le bevande e tutto il necessario per il buon funzionamento del servizio, compreso il ricevimento e lo stoccaggio degli stessi, con periodicità settimanale, per la dispensa della residenza;
- f. ottimizzare la qualità delle preparazioni, rispettando tutte le fasi dalla scelta delle derrate, allo stoccaggio, alla preparazione, al trasporto e alla consegna dei pasti;
- g. garantire un punto di magazzino "di autosufficienza emergenze" al punto magazzino cucina centrale della residenza Breda.

La Stazione Appaltante si riserva l'attivazione di ulteriori nuclei senza che questo comporti variazione economica del servizio.

5.1.7 - Le attrezzature attualmente in dotazione della Stazione Appaltante sono:

Q.tà Descrizione delle attrezzature

- n.06 Carrelli termici per il trasporto dei pasti in multiporzione per gli attuali 4 nuclei, dotati di ribaltina di copertura, mensola di supporto e protezioni laterali antiurto.

Attualmente risultano in uso n.3 carrelli con due vasche superiori con temperatura distinta, un forno chiuso nella parte sottostante regolabile e uno spazio chiuso e n.2 carrelli con tre vasche superiori con temperatura distinta, un forno chiuso nella parte sottostante e due spazi neutri chiusi + 1 carrello con 2 vasche con forno sottostante per la cena

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- n.03 Lavastoviglie industriale elettronica automatica da reparto per i tre nuclei RSA anziani dotate di pompa di scarico ed addolcitore con un numero adeguato di cestelli per piatti e stoviglie, per gli attuali 21 coperti per piano.
- n.01 lavastoviglie industriale a traino da reparto per il nucleo centrale con un numero adeguato di cestelli.
- n.04 frigoriferi da 120 lt per i tre nuclei RSA anziani con cella di congelamento interna per il contenimento dei freschi previsti nella giornata alimentare con sonda temperatura
- n.05 frigoriferi da 120 lt con cella di congelamento interna presenti in: n.1 sala colazione casa soggiorno; n.1 sala da pranzo casa soggiorno e n.1 in ognuno delle tre cucinette di reparto dei 3 nuclei di casa soggiorno, con sonda temperatura.
- n.01 Frullatore ad immersione presente in casa soggiorno.
- n.03 Frullatore ad immersione presente nei tre nuclei della RSA anziani.
- n.01 Elenco attrezzature area di cucina residenza Breda.
- n.01 Elenco attrezzature ed arredi aree lavaggio, caffetteria e dispensa residenza Breda.

5.1.8 – Aree assegnate al servizio

Alla Ditta Aggiudicataria verranno assegnati i seguenti locali e loro arredi ed attrezzature presenti:

- zona ingresso merci;
- zona sosta carrelli scalda-vivande e neutri;
- zona lavaggi;
- zona dispensa;
- zona cucina destinata a preparazione vassoi e carrelli;
- zona caffetteria;
- zona servizi e spogliatoi per il personale.

5.1.9 - Inventario

Prima dell'avvio del servizio, verrà redatto un inventario di tutti gli elementi mobili e le attrezzature presenti nelle zone poste a disposizione alla Ditta Aggiudicataria.

L'inventario verrà redatto e sottoscritto dal Responsabile della Residenza Breda e dal Responsabile Tecnico della Ditta Aggiudicataria

5.1.10 - Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggiudicataria:

La Ditta Aggiudicataria provvederà alla consegna ai punti cucina dei reparti del carrello termico multi porzione:

per il pranzo

alle 10.30 consegna dei carrelli termici + freschi per il pranzo

alle 13.00 ritiro carrello termico del pranzo

per la cena

alle 17.00 consegna dei carrelli termici + freschi per la cena

alle 18.30 – 19.00 ritiro carrello termico della cena

5.2- STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO - Residenza Configliachi via Sette Martiri, 33

La Ditta Aggiudicataria del servizio di ristorazione dovrà provvedere a fornire alla Residenza Configliachi Via Sette Martiri, 33, costituita attualmente da **8 nuclei residenziali**, di cui 6 nuclei di casa soggiorno (PT – P1L- P1A – P2-P3-P4) e 2 nuclei RSA Giubileo.

La giornata alimentare tipo in regime di fresco-caldo in multi porzione.

Giornata alimentare :

5.2.1- Prenotazione della giornata alimentare

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità settimanale, a trasmettere (via fax/ email/ a mano per tramite dell'autista) gli ordinativi suddivisi per nucleo delle giornate alimentari (prenotazioni colazione, pranzo, 2 merende e cena).

Le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate entro le ore 8.00 di ogni giorno.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità mensile, a trasmettere gli ordini per le feste del mese, costituite dalle feste dei compleanni mensili e per gli altri eventi programmati, il tutto suddiviso per nucleo.

5.2.2- Gestione delle colazioni e merende

La preparazione delle colazioni e merende verrà effettuata da personale della Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad installare per ogni nucleo residenziale dei distributori di bevande, con collegamento diretto alla rete idrica, che prevedono l'erogazione di:

- 1- acqua: naturale e frizzante;
- 2- bevande fredde: bibite non gassate e succhi di frutta di media densità;
- 3- bevande calde: latte, caffè d'orzo, thè, etc.

La fornitura dei distributori, la fornitura degli alimenti per il loro funzionamento e tutte le operazioni pulizia ordinaria e manutentive saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare un percorso formativo e di aggiornamento al personale della Stazione Appaltante per l'uso e la pulizia dei distributori.

Il percorso formativo dovrà garantire che tutti gli operatori della Stazione Appaltante, che operano nei reparti, e preventivamente indicati dai coordinatori di reparto, siano in grado di utilizzare e mantenere in modo corretto gli erogatori di bevande, garantendo la formazione continua necessaria e dovuta per il turn-over del personale della Stazione Appaltante di durata di due ore con rilascio dell'attestazione di frequenza e con periodicità di aggiornamento semestrale. La Ditta Aggiudicataria deve provvedere a comunicare alla Stazione Appaltante all'inizio del contratto e con successiva periodicità semestrale i calendari di formazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura giornaliera ad ogni singolo nucleo di ogni residenza quanto necessario per la gestione delle colazioni e merende come indicato negli ordinativi giornalieri in conformità a quanto indicato nella tabella "Determinazione menù".

Inoltre la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura ed installazione di colonnine porta boccioni di acqua per l'idratazione degli Ospiti da installarsi presso le aree comuni delle residenze (Sede e Breda), nonché la fornitura dei relativi boccioni d'acqua, che dovranno essere sempre efficienti e sostituiti quando necessario dalla Ditta Aggiudicataria con asporto dei boccioni vuoti, nonché mantenuti per il loro funzionamento costante. Nel caso di rotture dovranno essere immediatamente sostituiti con elementi nuovi per garantire la continuità di servizio all'utenza.

5.2.3- Gestione del pranzo e della cena

La Ditta Aggiudicataria provvederà alla consegna dei carrelli termici al punto cucina del singolo nucleo delle residenze e al collegamento alla rete elettrica di alimentazione.

Il personale della Stazione Appaltante che riceverà i carrelli provvederà, in presenza dell'operatore della Ditta Aggiudicataria a :

- a. ritirare il documento di consegna accertando conformità tra ordinato e consegnato sia dal punto di vista documentale sia dal punto di vista visivo;
- b. misurare la temperatura a cuore degli alimenti;
- c. effettuare un controllo generale (visivo, olfattivo e in caso di necessità, l'assaggio del cibo) sugli alimenti contenuti nei carrelli per accettazione e per poter provvedere di conseguenza ad assolvere a quanto previsto dal piano HACCP della Stazione Appaltante.

Eventuali non conformità del consegnato rispetto all'ordinato e sulla qualità verranno notificate direttamente al responsabile della Ditta Aggiudicataria che provvederà tempestivamente a ripristinare il pasto entro 10 minuti.

La Ditta Aggiudicataria provvederà, dopo i pasti, agli orari concordati con la Stazione Appaltante, al ritiro dei carrelli sporchi dai nuclei (sia per pranzo, sia per cena) contenenti i residui di cibo avanzato e al loro trasporto presso la cucina centrale (Casa Riposo Configliachi) per il lavaggio.

Contestualmente la Ditta Aggiudicataria provvederà al lavaggio delle stoviglie di reparto nei singoli nuclei.

5.2.4 - Obblighi della Stazione Appaltante:

- a. prenotare le giornate alimentari e i pasti;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- b. fornire di energia elettrica, acqua, tasse per smaltimento rifiuti, riscaldamento e termoventilazione per tutte le aree con l'esclusione della cucina di produzione di via sette martiri n.33 ;
- c. conservare e provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e di tutti gli impianti fissi con l'esclusione degli impianti destinati alla cucina di produzione di via sette martiri n.33;
- d. fornire il tovagliato.

5.2.5 – Obblighi della Ditta Aggiudicataria:

1. preparare e confezionare i pasti costituiti da pranzo e cena in regime fresco-caldo per tutti i giorni dell'anno;
2. fornire tutti gli alimenti necessari a completamento della giornata alimentare;
3. preparare e confezionare eventuali diete speciali in monoporzione;
4. fornire le bevande ed installare e mantenere in forma ordinaria e straordinaria appositi distributori di bevande calde e fredde, per ogni singolo nucleo a seconda del numero degli Ospiti, per una migliore gestione delle colazioni, delle merende e per l'idratazione giornaliera (base di n° 9 distributori bevande calde e n°9 distributori acqua a e bevande fredde);
5. fornire i materiali necessari alle ricariche per il funzionamento dei distributori di bevande (che verranno concordati di volta in volta con il servizio dietetico dell'Ente e con il Responsabile dell'area socio assistenziale);
6. fornire ed installare colonnine porta boccioni di acqua per l'idratazione degli Ospiti da posizionarsi presso le aree comuni della residenza, nonché la fornitura dei relativi boccioni d'acqua, come meglio indicato al precedente punto 5.2.2 (Gestione delle colazioni e merende);
7. fornire bottiglie d'acqua da 50 cl. per l'idratazione notturna a comodino degli Ospiti, per il pranzo e per la cena;
8. trasportare i pasti confezionati e tutti gli alimenti e materiali a completamento della giornata alimentare ai punti di distribuzione (attualmente in n.9) della Struttura;
9. fornire tutti i generi alimentari necessari per il confezionamento di menù speciali per le festività tradizionali in occasione del Natale, Santo Stefano, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Festa del Fondatore, S. Martino, Festa di Carnevale, Festa della mamma, Feste di Primavera (una per nucleo), Feste d'autunno (una per nucleo), tre rinfreschi mensili in occasione di eventi istituzionali e/o animativi, Feste dei compleanni con torta, salatini, bevande e spumante, una per ogni nucleo, il tutto come indicato dal programma animativo del mese;
10. attuare le metodologie e procedura HACCP - analisi dei rischi e punti critici di controllo – per la preparazione, trasformazione, manipolazione, confezionamento e trasporto delle vivande a partire dal centro di cottura fino a completamento delle attività di competenza della Ditta Aggiudicataria presso la residenza Sede;
11. ritirare i carrelli termici e loro contenitori al termine di ogni pasto (pranzo e cena);
12. lavare le stoviglie presso il punto centrale di cucina e dei nuclei dopo il pranzo e la cena;
13. fornire i vassoi termici per gli Ospiti che pranzano o cenano in stanza;
14. fornire le stoviglie (piatti, posate, bicchieri, tazze, oliere, caraffe, caraffe termiche, segna posto, mestoli e materiale vario) per la somministrazione dei pasti;
15. fornire tutto il materiale monouso necessario per l'espletamento del servizio;
16. fornire tutti i contenitori sia in acciaio sia in altro materiale idoneo per i carrelli scalda-vivande e per tutte le necessità per il buon andamento del servizio;
17. lavare i contenitori utilizzati per i cibi e i carrelli termici su ruote necessari per il trasporto ed il mantenimento delle temperature degli alimenti, presso la cucina Configliachi;
18. fornire i prodotti e lavare le stoviglie nella zona lavaggio centrale della Stazione Appaltante (piatti, bicchieri, posate, scodelle, oliere, caraffe, cestini per il pane, segnaposti, mestoli vari per somministrare il cibo, vassoi per gli Ospiti che mangiano nelle stanze) per pranzo e cena e/o nei nuclei di reparto;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

19. pulire tutte le aree assegnate;
20. provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché taratura ove prevista, delle attrezzature e dei beni ricevuti in consegna il tutto per il buon funzionamento del servizio, nonché posti in uso successivamente all'inizio del servizio;
21. scaricare l'immondizia prodotta nelle aree assegnate negli appositi cassonetti esterni posti nel parcheggio adiacente;
22. ripristinare eventuali danni arrecati alle aree assegnate (che verranno quantificati dalla Stazione Appaltante alla Ditta Aggiudicataria di volta in volta con impegno alla sistemazione entro giorni otto dalla segnalazione o tempo diversamente concordato tra le parti).

5.2.6 – Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:

- a. consegnare con cadenza giornaliera tutto quanto necessario per il completamento della giornata alimentare (pane confezionato singolarmente, grissini, pane biscotto, formaggi, yogurt, frutta frullate, frutta, verdura, bevande, vini, condimenti ed altro) mediante l'utilizzo di appositi contenitori del fresco, attualmente suddiviso sui 8 nuclei;
- b. consegnare con la medesima periodicità a ciascun nucleo gli elementi necessari per il condimento: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino, limone, zucchero, dolcificante, etc...
- c. fornire tutti i formaggi ordinati in monodose, parte del parmigiano reggiano grattugiato deve essere fornito anch'esso in monodose;
- d. fornire sia la frutta che le verdure crude (pomodori, insalate, insalata novella, verdure fresche di stagione, limoni e altro) già lavata e suddivisa per i vari nuclei;
- e. consegnare il "secco", lo scatolame, le bevande e tutto il necessario per il buon funzionamento del servizio, compreso il ricevimento e lo stoccaggio degli stessi, con periodicità settimanale, per la dispensa della residenza;
- f. ottimizzare la qualità delle preparazioni, rispettando tutte le fasi dalla scelta delle derrate, allo stoccaggio, alla preparazione, al trasporto e alla consegna dei pasti;
- g. garantire un punto di magazzino "di autosufficienza emergenze" al punto magazzino cucina centrale della residenza Sede.

La Stazione Appaltante si riserva l'attivazione di ulteriori nuclei senza che questo comporti variazione economica del servizio.

5.2.7 - Le attrezzature attualmente in dotazione della Stazione Appaltante sono:

Q.tà Descrizione delle attrezzature

- | | |
|------|---|
| n.08 | Reparti giubileo: attualmente sono in uso n.2 carrelli termici a 2 vasche con copertura a ½ a ribalta con supporto e forno sottostante suddiviso con ante di chiusura.

Reparti casa soggiorno: sono in uso n.6 carrelli termici a 3 vasche con copertura a ½ a ribalta e/o a scorrere con supporto e forno sottostante suddiviso con ante di chiusura. |
| n.01 | Sede: lavastoviglie a traino industriale al p.t. dotata di un numero adeguato di cestelli. |
| n.01 | Reparto Giubileo: lavastoviglie industriale con cestelli per 48 coperti. |
| n.9 | Lavastoviglie di reparto di base per 50 coperti. |
| n.3 | RSA Giubileo 1-2-3: ogni cucinetta per un totale di n.3 è dotata di frigorifero da 120 lt di piano con cella interna, 2 ripiani + 1 cassetto per frutta/verdura e termometro sonda per rilevazione temperatura. |
| n.6 | CS pt-p1A-p1B-p2-p3-p4: frigorifero di piano con cella interna, 2 ripiani + 1 cassetto per frutta/verdura e termometro sonda per rilevazione temperatura |

5.2.8 – Aree assegnate al servizio

Alla Ditta Aggiudicataria verranno assegnati i seguenti locali e loro arredi ed attrezzature presenti:

- Area cucina;
- Area magazzino derrate
- Area lavaggio stoviglie

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- Area spogliatoi del personale e servizi igienici

5.2.9 - Inventario

Prima dell'avvio del servizio, verrà redatto un inventario di tutti gli elementi mobili e le attrezzature presenti nelle zone poste a disposizione alla Ditta Affidataria.

L'inventario verrà redatto e sottoscritto dal Responsabile della Residenza Sede e dal Responsabile Tecnico della Ditta Aggudicataria.

5.2.10 - Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggudicataria

La Ditta Aggudicataria provvederà alla consegna ai punti cucina dei reparti del carrello termico multi porzione:

per il pranzo

alle 11.30 consegna dei carrelli termici + freschi per il pranzo

alle 12.45 ritiro carrello termico del pranzo

per la cena

alle 17.30 consegna dei carrelli termici + freschi per la cena

alle 18.30-19.00 ritiro carrello termico della cena

Art 6 – Attrezzature da inserire nel servizio

La Ditta Aggudicataria dovrà prevedere l'acquisizione in corso di periodo, di tutte quelle attrezzature e beni che saranno necessari per l'espletamento del servizio per la durata contrattuale ad integrazione e/o sostituzione di elementi esistenti. Al termine del contratto dette attrezzature rimarranno di proprietà della Stazione Appaltante.

La Ditta Aggudicataria dovrà rilasciare alla Stazione Appaltante dopo l'inserimento di ogni nuova attrezzatura copia del verbale di collaudo, della comunicazione del punto finale di installazione, la dichiarazione di regolare funzionalità nonché ad ogni semestre copia del piano di manutenzione di tutte le attrezzature in carico alla Ditta Aggudicataria presenti in tutti i locali delle residenze con la sola esclusione delle cucine della Sede Configliachi.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo si elencano le tipologie di attrezzature e beni che la Ditta Aggudicataria dovrà provvedere a fornire, oltre a quanto necessario per l'allestimento ed il funzionamento del centro di cottura:

1. carrelli termici per il trasporto dei pasti in multiporzione;
2. lavastoviglie da reparto, dotate di pompa di scarico ed addolcitore con un numero adeguato di cestelli, il tutto compreso di installazione, collaudo e manutenzione ordinaria e straordinaria;
3. distributori di acqua con collegamento diretto alla rete idrica, oltre che distributori di bevande calde e fredde (bibite e succhi di frutta di media densità), per ogni reparto;
4. frigoriferi di reparto da 120 lt con cella interna;
5. n°2 Autocarri furgonati per il trasporto dei carrelli termici contenenti gli alimenti per la residenza Breda, aventi le seguenti caratteristiche:
PTT da 35 q.li
Alimentato a metano o GPL
Carenatura realizzata in resina rinforzata con fibra di vetro e/o in alluminio, con coibentazione secondo la normativa in materia di trasporto alimentare;
Fondo portante dotato di pianale interno antisdrucchiolo;
Pareti laterali rinforzate alla base interna, dotate di protezione con profilo battipallet in alluminio " L " e profilo fermacarico montato sia in esterno che incassato alla parete;
Testata anteriore predisposta per il montaggio del gruppo frigo, rinforzata alla base interna e dotata di protezione con profilo battipallet in alluminio " L " ;
Accessori alle porte in acciaio inox;
Controtelaio di fissaggio al veicolo realizzato con lamiera verniciata, Parafanghi, Cassetta attrezzi, pedane e maniglie di salita e quant'altro necessita per la corretta circolazione;
Fondo carrellabile con struttura portante per il trasporto di materiale stivato su pedane
6. stoviglie in ceramica equivalenti a quelle in uso (piatti, bicchieri, materiale per la colazione, brocche per l'acqua, posateria, oliere, cestini per il pane, contenitori in genere, vassoi e quanto altro necessario);
7. stoviglie in melamina/polycarbonato: piatti fondo, teso, frutta, bolo colazione, bolo piccolo frutta, bicchieri, bicchiere sfaccettato, tazza con manico alta, tazze, bolo per colazione 150 cc, caraffe

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

da lt.1 o lt.2, caraffe termiche con capienza 2 lt max , vassoi per pasti nelle camere e vassoi termici completi di accessori;

8. stoviglie per attivazione reparti non autosufficienti (es. 50 caraffe in policarbonato da lt. 1 e n.20 1,5lt con coperchio, n.30 caraffe termiche da 2 lt.);
9. fornitura di frullatori ad immersione di reparto in numero corrispondente ai reparti;
10. quanto altro necessario per il buon funzionamento del servizio e quanto indicato e segnalato dalla Stazione Appaltante nel corso del periodo contrattuale.

Art 7- La giornata alimentare

7.1 Caratteristiche, Tipologia e Organizzazione del Servizio

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire la giornata alimentare tipo in regime di fresco-caldo in multi porzione.

Le caratteristiche delle derrate sono riportate nell'allegato 3, mentre le tabelle dietetiche e grammature sono riportate nell'allegato 1.

7.2 Giornata alimentare

La giornata alimentare tipo è così composta:

- prima colazione
- merenda di metà mattina
- pranzo
- merenda del pomeriggio
- cena
- bevanda della sera

il tutto come indicato in dettaglio nel documento "Determinazione menù" (allegato n. 1).

7.2.1- Composizione della giornata alimentare

la giornata alimentare e le grammature dovranno essere composte seguendo le indicazioni contenute nella tabella allegato 1.

7.2.2- Prenotazione della giornata alimentare

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità settimanale, a trasmettere (via fax/ email/ a mano per tramite dell'autista) gli ordinativi suddivisi per nucleo delle giornate alimentari (prenotazioni colazione, pranzo, 2 merende e cena).

Le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate entro le ore 8.00 di ogni giorno.

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità mensile, a trasmettere gli ordini per le feste del mese, costituite dalle feste dei compleanni mensili e per gli altri eventi programmati, il tutto suddiviso per nucleo.

7.2.3- Modalità di consegna dei pasti

I pasti, confezionati in carrelli multi porzione, e tutti gli altri generi alimentari, dovranno essere confezionati con modalità e tempi tali da assicurare che all'atto della consegna i cibi abbiano una temperatura conforme alla normativa vigente.

7.2.4- Pasti trasportati - norme e modalità del trasporto dei pasti

I pasti per le due residenze andranno prodotti dalla cucina della Sede della Stazione Appaltante e da qui dovranno poi essere confezionati e trasportati alle residenze.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a fornire quanto necessario alla composizione della giornata alimentare ad ogni singolo nucleo delle residenze con periodicità quotidiana.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60/65°C fino alla somministrazione dei pasti. I contenitori dovranno essere idonei

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

anche a mantenere la posizione di inserimento del pentolame al fine di evitare rovesciamenti e fuoriuscite del cibo.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea autorizzazione sanitaria.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

7.2.5- Trasporto dei pasti.

Per il trasporto dei pasti è necessario utilizzare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, precisamente una temperatura non inferiore a 60/65° fino alla somministrazione dei pasti.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

Qualora l'Ente Committente o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con utilizzo di appositi termometri.

La ditta aggiudicataria si impegna a provvedere al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori e carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti.

7.2.6- Modalità di distribuzione pasti per gli ospiti

I pasti per gli Ospiti verranno confezionati in multi porzione.

I pasti, confezionati saranno posti in carrelli multi porzione, e tutti gli altri generi alimentari, dovranno essere confezionati con modalità e tempi tali da assicurare che all'atto della consegna i cibi abbiano una temperatura conforme alla normativa vigente.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati con idonei contenitori chiusi, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

7.2.7- Modalità di distribuzione dei pasti agli allettati

Agli ospiti allettati la distribuzione avverrà con vassoi monoporzione, inseriti negli appositi contenitori per mantenerne la temperatura, costituito dalla possibilità di scelta come gli ospiti, o con menù a base di diete speciali.

7.2.8- Menù particolari

Nelle festività di 8-24-25-26 e 31 dicembre e 1 e 6 gennaio (festività natalizie), festività pasquali (n.2), per le feste di primavera e di autunno, per la festa del Santo Patrono e di altre ricorrenze particolari, (fino ad un massimo di 20 all'anno) agli Ospiti deve essere garantito un menù festivo particolare, da concordarsi con il servizio dietetico della Stazione Appaltante.

Inoltre, compreso nel costo della giornata alimentare, la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire mensilmente quanto segue:

1. per la festa dei compleanni mensile suddivisa per nucleo con fornitura del dolce, delle bevande e del materiale monouso;
2. rinfreschi mensili per gli eventi ricreativi mensili;
3. rinfreschi mensili per gli eventi natalizi e pasquali;
4. feste di primavera per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari
5. feste di autunno per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari
6. rinfreschi istituzionali.

7.2.9- Gestione delle emergenze

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) la Ditta Aggiudicataria deve comunque assicurare la fornitura di pasti caldi agli Ospiti delle residenze.

Art 8 – Mensa dipendenti

8.1 - Composizione del pasto per la mensa dipendenti

Il pasto dovrà comprendere un primo, un secondo, un contorno, pane e/o grissini, acqua e frutta. La mensa dipendenti sarà aperta dal lunedì al sabato con orario minimo di servizio dalle ore 12.30 alle ore 14.30. E' previsto il pasto ridotto costituito dai seguenti elementi: primo, contorno, pane e/o grissini, acqua e frutta o in alternativa secondo, contorno, pane e/o grissini, acqua e frutta.

8.2 - Modalità di distribuzione dei pasti per il personale dipendente e non

Il servizio di mensa per il personale dipendente e non, dovrà essere assicurato con il sistema del self-service nel locale appositamente predisposto.

Tale servizio dovrà sempre assicurare agli utenti, la possibilità che gli stessi possano esercitare il diritto di opzione fra 3 primi piatti, 3 secondi piatti e 3 contorni oltre ½ litro di acqua oligominerale e la frutta.

I menù relativi ai pranzi destinati al servizio mensa aziendale potranno essere gli stessi di quelli che la ditta aggiudicataria predisporrà, per gli ospiti della casa di riposo ed ascritti alla tipologia "menù del giorno" ed individuata nel relativo allegato quale dieta "A" che, comunque dovrà essere modificata settimanalmente ed al variare delle stagioni.

Per la erogazione del servizio mensa la ditta aggiudicataria dovrà assicurare l'uso delle sotto elencate attrezzature:

- il supporto dei necessari vassoi autoclavabili
- stoviglie in ceramica
- posate in acciaio inox
- bicchieri in vetro e tovaglioli monouso.

Il servizio mensa dovrà essere organizzato dalla ditta aggiudicataria in modo tale che la fruizione dello stesso da parte degli aventi diritto possa essere supportata da "badge" o sistema analogo, che consentano il controllo, la individuazione e la contabilizzazione dei pasti consumati dai singoli fruitori.

In alternativa potranno essere utilizzati, altri sistemi, quali i buoni pasto la cui stampa fornitura e distribuzione dovrà restare a totale carico della ditta aggiudicataria.

Il medesimo servizio potrà essere erogato anche ai familiari degli Ospiti della Stazione appaltante.

Art 9 – Fabbisogno nutrizionale dell'utenza

9.1 – Definizione del fabbisogno nutrizionale dell'utenza

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla stesura del "prontuario dietetico" per l'utenza delle Residenze Sede e Breda, a proprie spese, tramite personale qualificato (dietista e/o nutrizionista). Detto prontuario deve essere aggiornato mensilmente e comunque ogni volta che la Stazione Appaltante ne comunichi la necessità.

Il prontuario va redatto secondo quanto previsto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra-ospedaliere" (Edizione ottobre 2008) redatte dalla Regione Veneto e costituisce la base per l'apporto calorico giornaliero per ciascun ospite delle residenze, che andrà quindi garantito all'interno dei menù proposti.

Nella stesura del prontuario dovranno necessariamente essere considerate eventuali patologie dell'ospite che richiedano particolari modalità di assunzione dei pasti, nonché le preferenze alimentari (tipo di alimenti, preparazione, presentazione) degli ospiti.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Il prontuario, prima di essere utilizzato, va trasmesso ed approvato dalla Direzione della Stazione Appaltante.

9.2 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari come risulta dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extraospedaliere" approvato con D.G.R. Veneto n.381 del 9 agosto 2007.

Si richiedono prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative.

L'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e successive modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta) e I.G.P. (indicazione geografica protetta) è preferibile.

Devono essere somministrati: "prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M." art. 3 punto 1 a) Legge Regione Veneto n. 6 del 01.03.2002.

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione.

In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

La giornata alimentare dovrà essere confezionata con generi alimentari di prima qualità così come definito dalle normative vigenti e dal progresso tecnologico dal campo alimentare, sia sotto l'aspetto igienico sia sotto l'aspetto nutrizionale.

Devono essere rispettate le tabelle delle grammature allegate e l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica, in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti come descritto nell'allegato 3.

9.3 – Menù e tabelle dietetiche

Per menù si intende l'elenco delle pietanze proposte per ogni pasto.

Ciascun menù deve prevedere:

1. Un "primo piatto" a scelta tra un primo del giorno e le alternative indicate nel documento "Determinazione menù";
2. Un "secondo piatto" a scelta tra un secondo del giorno e le alternative indicate nel documento "Determinazione menù";
3. Un "contorno" a scelta tra un contorno caldo del giorno e le alternative indicate nel documento "Determinazione menù";
4. "Frutta" a scelta tra frutta fresca di stagione, purea di mele, di prugne, frutta cotta, macedonia;
5. "Dessert" a scelta tra budini di vario gusto in alternativa;
6. "Dolce" a scelta tra dolci al cucchiaio e a fetta freschi e/o surgelati;
7. "Pane" all'olio, comune, integrale confezionato singolarmente.

Il menù è realizzato mediante l'utilizzo di prodotti provenienti da produzioni convenzionali. Le pietanze proposte giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nel rispettivo menù adottato. Inoltre la Stazione Appaltante si riserva di sostituire i piatti previsti nei menù in caso di non gradimento da parte dell'utenza della preparazione in questione.

I menù proposti a pranzo e cena devono essere completamente differenti e non devono ripetersi nell'arco (almeno) di novanta giorni; devono inoltre prevedere una validità stagionale (estate-inverno) con variazione nelle stagioni intermedie (primavera- autunno). I menù devono essere consegnati agli incaricati della Stazione Appaltante almeno 10 giorni prima del loro utilizzo e devono essere autorizzati dalla stessa Direzione.

Oltre i suddetti menù la ditta deve approntare, su richiesta della Stazione Appaltante, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante.

La ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco su richiesta dell'ente, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Inoltre la Ditta Aggiudicataria deve:

1. fornire menù particolari in concomitanza a feste di precetto e/o iniziative a tema decise dalla Stazione Appaltante;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- almeno quattro volte al mese (preferibilmente al pranzo della domenica) proporre un piatto tipico delle zone da definire tra una tipologia di piatti da concordare inizialmente con la Stazione Appaltante;
- almeno una volta al mese fornire una torta (dolce o salata) per la "festa dei compleanni", in quantitativo adeguato per ospiti e familiari invitati, presso la struttura residenziale;
- in concomitanza a feste a tema decise dall'ente preparare specialità della tradizione preventivamente concordate;
- predisporre diete personalizzate legate a problematiche particolari (diabete, Alzheimer, stomie...).

La **frequenza settimanale** degli alimenti presenti all'interno del menù dovrà seguire quelle indicate nella seguente tabella:

PIATTO	FREQUENZA	NOTE
Pasta, gnocchi, riso, orzo	7 volte	Da alternare nel corso della settimana
Pasta ripiena	2-3 volte	Frequenza massima per piatti asciutti e minestre
Polenta	2 volte	
Minestra di verdura, di brodo, passati	5 volte	
Minestra di legumi	2 volte	
Carne rossa e bianca	5 volte	Da alternare nel corso della settimana
Pesce	3 volte	Frequenza massima del pesce conservato 1 volta a settimana
Uova	2 volte	Compreso il possibile uso nella preparazione di altri piatti
Affettati	2 volte	
Formaggi	3 volte	
Verdura cotta o cruda	14 volte	
Patate e purè	7 volte	
Dolce, gelato, yogurt	5 volte	Tenendo conto dell'apporto calorico del pasto
Frutta fresca o cotta	14 volte	Anche macedonia di frutta fresca

Una volta concordato il menù dovrà essere presentato anche un ricettario che dovrà contenere:

- gli ingredienti principali e quelli sussidiari che si aggiungono per condire e per cucinare;
- le caratteristiche degli alimenti ed il loro valore calorico;
- il contenuto in nutrienti energetici e non energetici;
- le tecniche di preparazione e cottura da utilizzare.

9.4 – Diete speciali

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare "diete speciali" che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni Ospiti. Le stesse dovranno essere fornite e confezionate in monoporzione.

Il Responsabile Tecnico dell'Ente, trasmetterà alla Dietista della Ditta Aggiudicataria la richiesta compilata dal Medico per il confezionamento della dieta specifica a favore dell'Ospite che necessita di particolare alimentazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà dare la propria disponibilità ad elaborare le diete speciali, secondo le indicazioni mediche sanitarie ricevute da parte dell'Ente.

Per tali preparazioni la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire controlli rigorosissimi, rispettando le grammature, i metodi di cottura e il rispetto delle temperature sia in fase di cottura sia durante il trasporto dell'alimento stesso.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Le diete speciali sono indicate in quei casi di Ospiti con problemi sanitari, particolari patologie, allergie o intolleranze alimentari e per motivazioni etico-religiose.

Sono a carico dell'Istituto le diete con impiego di prodotti farmaceutici.

9.5 – Norme e modalità di preparazione e cottura pasti

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 (e successive modificazioni ed integrazioni) per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 (e successive modificazioni ed integrazioni) per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta Aggiudicataria deve uniformarsi al Regolamento CE 852/2004 e del D. Lgs. N. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Per la preparazione dei pasti la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare si prescrive:

- a. di cuocere le verdure al vapore o al forno;
- b. di cuocere i secondi piatti al forno o lessati, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- c. di aggiungere i condimenti a crudo;
- d. di 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);
- e. le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- f. di consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- g. di somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- h. di evitare l'utilizzo di prodotti precotti quali minestre, minestrone, verdura, pasta;
- i. di evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- j. di evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura a fuoco spento, mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- k. di evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura od appassimento in poca acqua o brodo.

Non devono essere utilizzati:

- a. Le carni al sangue;
- b. Cibi fritti;
- c. Il dado da brodo contenente glutammato;
- d. Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- e. Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- f. Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata (anche in più momenti) a cura della Ditta Aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge n. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Omogeneizzazione e frullatura degli alimenti

I menù del giorno proposti e le alternative previste, devono essere fornite anche in versione omogeneizzata.

Si precisa inoltre, che per gli ospiti per i quali sia richiesta la omogeneizzazione dei cibi, questa sia effettuata già nel centro di cottura, avendo cura che i cibi siano ben amalgamati ed omogenei, privi di nervature, porosità, grumi e di una giusta densità e sapore. A seconda delle esigenze dell'ospite, il piatto omogeneizzato può essere reso di consistenza più o meno densa aggiungendo o meno del brodo vegetale o del passato di verdura al momento della somministrazione.

9.6 – Preparazione dei piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura in conformità alle leggi vigenti.

9.7 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo in applicazione del sistema H.A.C.C.P. (ex D.Lgs. 155/97) del Regolamento CE 852/2004 e del D. Lgs. N. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. La Ditta Aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi.

Il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate.

L'organizzazione della Ditta Aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

La Stazione Appaltante potrà richiedere alla Ditta Aggiudicataria, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Le materie prime alimentari dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Deve essere tassativamente vietato fumare all'interno del Centro di Cottura.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per il Committente.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nell'articolo **9.5 – Norme e modalità di preparazione e cottura pasti**.

Art 10 – Servizio dietologico

La Ditta Aggiudicataria, metterà a disposizione dell'Ente, la figura di una Dietista, nei casi in cui necessiti rapportarsi per diete speciali, stesure menù, incontri con il Comitato Ospiti e quant'altro previsto dal ruolo della stessa.

Art 11 – Campionatura rappresentativa del pasto

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art 12 – Ritardi nelle consegne

Nell'eventualità di un cambio menù l'Ente Appaltante dovrà essere tempestivamente avvisato e la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire una pietanza alternativa, preventivamente concordata.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta, alla stessa non potrà essere addebitata alcuna penalità, ma comunque dovrà essere in ogni caso garantito il menù ridotto, debitamente concordato ed accettato dalla Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art 13 - Relazione sull'andamento del servizio

Entro il giorno 10 di ogni mese la Ditta Aggiudicataria trasmetterà alla Stazione Appaltante relazione tecnica sull'andamento del servizio relativo al mese precedente. In detta relazione dovranno essere indicato quanto segue:

- a. andamento del funzionamento della cucina centrale della Sede;
- b. rapporti con il personale della Stazione Appaltante;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- c. situazione delle attrezzature della cucina centrale della Sede con riepilogo degli interventi tecnici effettuati;
- d. situazione delle attrezzature dei reparti tutti affidate alla Ditta Aggiudicataria in uso e riepilogo degli interventi tecnici effettuati, nonché delle tarature dei frigoriferi di reparto e di cucina;
- e. risultati delle verifiche effettuate e della documentazione relativa al piano di autocontrollo indicato al successivo punto 15.4;
- f. grado di soddisfazione dell'utenza;
- g. quanto altro necessario da rilevare.

Art 14 – Sistema di autocontrollo

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal Decreto Legislativo n.155/1997 (H.A.C.C.P.). Copia del manuale e delle procedure devono essere rilasciate alla Stazione Appaltante.

Con periodicità mensile la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una relazione tecnica attestante il regolare svolgimento delle attività presso il Centro di cottura, ai fini sanitari e di funzionamento.

La Ditta Aggiudicataria provvederà con periodicità mensile all'analisi microbiologica di un campione rappresentativo di un pasto (pranzo o cena) ed il relativo report dovrà essere trasmesso in copia alla Stazione Appaltante.

Art 15 – Responsabilità e qualità

15.1 – Responsabilità dell'appaltatore

La Ditta Aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico- sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

15.2 – Garanzie di qualità

La Ditta Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili su richiesta della Stazione Appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Si precisa che non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- a. guasti impreveduti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- b. interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
- c. avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. costante non gradimento di alcuni piatti.

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell' A.S.L. competente.

Parimenti la Stazione Appaltante potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarsi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

15.3 – Responsabilità

La Ditta Aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati, a qualsiasi causa dovuto, ivi compreso l'utilizzo di derrate o prodotti non idonei. Parimenti la Ditta Aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità per ogni danno a persone o cose dovuto a fatti o comportamenti posti in essere dai titolari o legali rappresentanti, dai propri dipendenti, collaboratori o incaricati, in dipendenza o connessione con l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

A tale fine, prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà contrarre idonea polizza assicurativa con compagnia di primaria importanza per la Responsabilità Civile verso l'Ente, verso gli utenti e verso i

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

terzi per ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente capitolato con un massimale di € 10.000.000,00 per sinistro.

15.4 – Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta

La Ditta Aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La Ditta Aggiudicataria è sempre tenuta a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta Aggiudicataria deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE n. 852/04 e del decreto legislativo 193/2007, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari. Pertanto l'impresa deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, compreso il confezionamento ed il trasporto, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

E' fatto altresì obbligo alla Ditta Aggiudicataria di mettere a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo.

15.5 – Visite e verifiche

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S. e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, e la conformità alle disposizioni del presente capitolato, avvalendosi anche di propri esperti. I controlli oltre ad essere effettuati da tutti gli organismi istituzionali preposti a tale compito, verranno effettuati anche da eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Stazione stessa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio della Stazione Appaltante siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, la Stazione Appaltante si riserverà di applicare le penalità previste al successivo art.32, nonché la facoltà di risolvere il contratto, nei casi ivi indicati.

La Ditta Aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare, e di avere adempiuto agli obblighi di registrazione previsti dal Regolamento n. 852/2004/CE e sue modifiche ed integrazioni e la corrispondenza alle diverse Linee guida per la Ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere sul versante nutrizionale.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza dalla Stazione Appaltante, dagli organismi all'uopo preposti, nonché alla Stazione Appaltante stessa tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino (in tale circostanza la ditta deve fornire ai visitatori camice, copricapo, guanti monouso e mascherina), fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 16 - Personale impiegato nel servizio

La Ditta Concorrente in sede di predisposizione dell'offerta, dovrà tenere conto che n.8 unità di personale dipendente della Stazione Appaltante verrà affidato mediante il contratto del distacco alla Ditta Aggiudicataria per tutta la durata contrattuale per operare esclusivamente presso la cucina di via sette martiri n.33:

Pos.	Personale di cucina con contratto a tempo indeterminato	Cat.	Tipologia di contratto	Costo annuo pro capite (*)
1	n°1 capo cuoco	B3	Tempo pieno – 35 h sett.	€ 31.686,07
2	n°1 capo cuoco	B3	Tempo pieno – 35 h sett.	€ 30.915,03
3	n°1 capo cuoco	B3	Tempo pieno – 35 h sett.	€ 33.685,98
4	n°1 capo cuoco	B3	Tempo pieno – 35 h sett.	€ 31.392,55
5	n°1 collaboratore tecnico magazziniere	B3	Tempo pieno – 36 h sett.	€ 28.971,48
6	n°1 esecutore tecnico aiuto cucina	B3	Tempo pieno – 35 h sett.	€ 31.411,58
7	n°1 esecutore tecnico aiuto cucina	B3	Part time verticale – 24 h sett.	€ 18.878,11
8	n°1 istruttore direttivo contabile	D1	Tempo pieno – 36 h sett.	€ 37.291,78
Totale complessivo annuo				€ 244.232,58

(*) l'importo indicato può variare in funzione dei turni di servizio.

poiché è interesse della Stazione Appaltante assicurare la gestione del servizio di ristorazione con proprio personale, in quanto appare importante offrire alla Ditta Aggiudicataria specifiche conoscenze delle esigenze degli ospiti, ai quali devono essere somministrati cibi, ma soprattutto diete, adeguati, preparati con modalità particolari adatte alla loro condizione, ed al fine di mantenere una relazione diretta con il servizio, il suddetto personale, verrà distaccato alla ditta appaltatrice.

Il personale sopra indicato rimarrà giuridicamente alle dipendenze dell'Ente.

Ai dipendenti sopra indicati viene applicato il vigente contratto collettivo nazionale di lavoro per il personale del comparto Regioni e Autonomie Locali, nonché il vigente contratto collettivo decentrato integrativo.

I dipendenti per la durata dei nove anni rimangono sotto la direzione gerarchica della Stazione Appaltante, mentre passeranno sotto la direzione tecnico-funzionale della Ditta Aggiudicataria, che ne potrà disporre l'impiego nel rispetto della qualifica e delle norme contrattuali vigenti. In tal senso, l'autonomia della Ditta Aggiudicataria si estenderà anche all'organizzazione del lavoro ed al potere direttivo proprio del datore di lavoro.

La Stazione Appaltante nominerà, un referente che fungerà da interfaccia tra l'aggiudicatario e la Stazione Appaltante stessa.

L'onere relativo alle retribuzioni del personale distaccato verrà rimborsato dalla ditta appaltatrice alla Stazione Appaltante con periodicità mensile (al 30 di ogni fine mese) a seguito di rendicontazione periodica in occasione del pagamento delle fatture di prestazione del servizio di ristorazione.

Nel caso in cui tali dipendenti dovessero cessare dal prestare servizio presso la cucina, per qualsiasi ragione, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la prosecuzione dell'erogazione del servizio senza alcuna interruzione e variazione di modalità.

Sarà a carico della Ditta Aggiudicataria la sostituzione di tale personale per maternità, ferie, malattia ed infortunio sul lavoro, con applicazione degli oneri aggiuntivi per l'ente in caso di assenza per maternità, malattia o infortunio superiore ai 10 giorni lavorativi.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Nel caso in cui tali dipendenti dovessero cessare definitivamente o temporaneamente dal prestare servizio presso la cucina, per qualsiasi ragione, la Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare che il servizio prosegua senza inconvenienti.

La Ditta Aggiudicataria in sede di offerta si impegna a comunicare il nominativo del Responsabile referente tecnico organizzativo, ed un suo sostituto, muniti di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia possa insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto, con costo ricompreso fra gli oneri dell'appalto.

Tale Responsabile, dovrà essere reperibile e rintracciabile 7 giorni alla settimana, 24 ore su 24.

La Ditta Aggiudicataria, prima dell'effettiva entrata in servizio dei propri dipendenti, comunicherà alla Stazione Appaltante il nominativo del personale da inserire, fornendo complete informazioni circa il curriculum della persona interessata, non che i relativi documenti di identità e di idoneità che ne comprovino la regolarità (relativamente ai trasporti).

Il personale impiegato nei servizi dovrà :

- a. mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con gli Ospiti e/o il personale dell'Ente;
- b. garantire il rispetto della privacy del personale della Stazione Appaltante e degli utenti della struttura, non divulgando alcuna informazione che li riguardino, ad eccezione delle informazioni atte a garantire la qualità del servizio. E' fatto assoluto divieto di diffondere dati personali degli Ospiti a qualsiasi titolo;
- c. essere fisicamente idoneo per lo svolgimento del servizio;
- d. operare in conformità su quanto disposto dalla Legge 3/2003 sul divieto di fumo;
- e. in applicazione alla L.R. 41/2003 e alla Deliberazione della Giunta n.140 del 30/01/2004, ove previsto, la ditta dovrà adottare misure di autocontrollo, formazione ed informazione in sostituzione degli accertamenti sanitari e delle relative certificazioni (libretto sanitario) previsti dall'art.14 della L.283/1962 e degli artt.37, 39 e 40 del D.P.R. 327 del 26/03/1980.

Tutto il personale dovrà essere munito di un tesserino di riconoscimento, corredato da fotografia, e dovrà essere dotato di tutto il materiale (camici, grembiuli, cuffie, guanti, ecc.) a carico della Ditta Aggiudicataria, necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza – D.P.I.-.

Il personale dovrà inoltre possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente in cui è chiamato ad operare.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'impresa appaltatrice che non fossero ritenuti idonei; l'impresa ne garantirà la sostituzione entro 24 ore.

La Ditta Aggiudicataria sarà ritenuta responsabile dell'operato del proprio personale e, comunque, dei danni che fosse dallo stesso arrecato a cose, persone ed immobili, nell'esecuzione delle proprie incombenze.

Art 17 – Direttore dell'esecuzione

Salvo diverse disposizioni, la Stazione Appaltante di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto, che sarà designato con la stipula del relativo contratto di appalto. Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con la Ditta Aggiudicataria, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel Contratto e nei documenti di riferimento, controllare, in accordo con i competenti uffici della Stazione Appaltante che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a nome e consuetudini della Stazione Appaltante. La Ditta Aggiudicataria dovrà fare in modo che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento al quale la Stazione Appaltante possa rivolgersi per le richieste, le informazioni, le segnalazioni di disservizi o di anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale.

In tal senso, la Ditta Aggiudicataria si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona responsabile della esecuzione del contratto, costantemente reperibile, il cui nominativo sarà

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

indicato alla Stazione Appaltante per iscritto all'atto della firma del contratto. Il responsabile dell'esecuzione nominato provvederà per conto della Ditta Aggiudicataria, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Direttore dell'esecuzione della Stazione Appaltante

Da parte propria la Stazione Appaltante opererà a mezzo del Direttore dell'esecuzione, all'uopo nominato, per le problematiche amministrative e tecnico-organizzative del servizio oggetto dell'appalto.

Art 18 – Sicurezza dei lavoratori

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad osservare ed a far osservare ad ogni lavoratore tutte le norme di legge applicabili in materia di igiene, sicurezza e salute in relazione al presente contratto.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a rispettare rigorosamente tutte le misure previste nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) predisposto dalla S.A. a norma del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. con riferimento all'attività oggetto del presente appalto, nonché ad informare e formare sui contenuti del DUVRI e sulle misure ivi previste il proprio personale prima di adibirlo alle attività di cui al contratto.

La Ditta Aggiudicataria in ogni caso si obbliga a collaborare con la Stazione Appaltante nell'individuazione delle eventuali ulteriori misure di prevenzione protezione dai rischi che risultassero necessarie in corso di contratto e informare con tempestività la S.A. di eventuali pericoli riscontrati nello svolgimento dell'attività lavorativa, ai fini dell'aggiornamento del DUVRI ove necessario, così come in caso di eventuali subappalti.

La Ditta Aggiudicataria si assume ogni rischio e responsabilità connessi all'inosservanza delle prescrizioni inerenti la sicurezza, anche per quanto riguarda eventuali infortuni sul lavoro, impegnandosi in ogni caso a tenere indenne la Stazione Appaltante da qualsiasi pretesa che venisse eventualmente avanzata nei suoi confronti, manlevandola integralmente.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a dotare i lavoratori di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro e la data di assunzione ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i., nonché a farla utilizzare dai lavoratori durante l'attività lavorativa.

La Ditta Aggiudicataria dovrà redigere e presentare, prima dell'avvio dell'appalto, un piano di lavoro che tenga conto:

- a. della valutazione dei rischi specifici (redatto ai sensi dell'art.17 del D. Lgs.81/2008) connessi all'esecuzione delle attività previste nel capitolato;
- b. delle modalità operative di prevenzione incendi e infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi;
- c. delle schede di sicurezza ed informazioni fornite ai propri Operatori inerenti i mezzi, i prodotti e le attrezzature previste per l'esecuzione del servizio.;
- d. dei dispositivi di protezione individuale: tipologia, schede tecniche, programma di formazione ed addestramento;
- e. dell'organizzazione prevista per la gestione delle problematiche legate alla sicurezza con indicazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed altre eventuali figure (R.L.S.) e loro compiti;
- f. delle risoluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti anche all'interferenza di Utenti interni ed esterni alla Stazione Appaltante presenti a qualsiasi titolo nell'area oggetto di servizio.

Il piano di lavoro / sicurezza deve essere inteso completo di tutte le attività che lo possono comporre, delle attività principali di pulizie, sanificazione e disinfezione, raccolta, trasporto, stoccaggio rifiuti a quelle complementari. Tale piano deve essere presentato prima dell'avvio dell'appalto e contenere la valutazione dei rischi di cui all'art.17 del D. Lgs. 81/08 ai fini di una valutazione da parte della Stazione Appaltante.

Si precisa che la ditta dovrà presentare le schede tecniche e certificazioni relative ai dispositivi individuali di protezione, che la Stazione Appaltante si riserva di approvare o modificare. Qualsiasi variazione, durante la vigenza contrattuale, deve essere preventivamente concordata ed approvata con la Stazione Appaltante.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

E' obbligo della Ditta Aggiudicataria, in caso di richiesta della Stazione Appaltante, di consegnare tutta la documentazione attestante il corretto adempimento degli obblighi sopra previsti.

Art 19 - Formazione ed aggiornamento igiene sanità e sicurezza sociale del personale.

Il personale impiegato della Ditta Aggiudicataria deve essere adeguatamente formato ed aggiornato dalla ditta stessa sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

1. Igiene degli alimenti;
2. Merceologia degli alimenti;
3. Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
4. Controllo di qualità;
5. Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione in età geriatrica;
6. Circostanze, modalità, standard di qualità previsti nel presente capitolato e modalità con le quali la ditta intende applicarli;
7. Sicurezza ed antfortunistica all'interno delle varie strutture;

Dovrà inoltre essere inviato alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio il piano delle attività di formazione, recante contenuti dei corsi, destinatari, orari e sedi di svolgimento dei corsi, per il controllo delle attività formative programmate dalla ditta. Il piano formativo va aggiornato annualmente e consegnato alla S.A.

La Ditta A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La ditta deve in ogni momento, a semplice richiesta dalla Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto indicato nel precedente periodo.

Art 20 - Fatturazioni e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture, che saranno emesse dalla Ditta Aggiudicataria, a cadenza mensile con dettaglio delle giornate alimentari consegnate per ogni singolo nucleo delle residenze (Sede e Breda), corrispondenti a quanto indicato nei documenti di trasporto giornalieri, e quindi agli ordinativi inviati, previa attestazione di regolarità e conferma del servizio svolto da parte del responsabile competente.

Dalle fatture mensili sarà inoltre detratto l'importo di eventuali servizi o interventi eseguiti d'ufficio, delle eventuali penalità applicate ai sensi degli art. 32 "Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio" per inadempienza a carico dell'Impresa e quant'altro dalla stessa dovuto.

Dalla fattura mensile verrà detratta la spesa per il personale assegnato in distacco del mese precedente come indicato al precedente art.16.

I pagamenti verranno effettuati a mezzo mandato entro 30 gg. fine mese dalla data del verbale di regolare esecuzione delle forniture e servizi mensile, sempreché non esistano contestazioni in atto. Il pagamento della fattura è subordinato alle verifiche amministrative vigenti; si precisa che l'Ente, trasmesso il mandato di pagamento al Tesoriere, per importo pari alla fattura detratte le spese innanzi indicate, non è più responsabile né dei tempi di accredito né di eventuali commissioni applicate dalla banca.

Art 21 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta Aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all' art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m. e i. a pena di nullità assoluta.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a comunicare all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro setti giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

La Ditta Aggiudicataria si impegna a dare immediata comunicazione all'Ente ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della provincia della notizia dell'inadempimento della propria controparte, ove presente, degli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art 22 – Revisione dei prezzi

I prezzi offerti dalla Ditta Aggiudicataria rimarranno fissi ed invariabili per il primo anno di servizio, fatto salvo quanto previsto dall'art.115 del D. Lgs. 163/2006 e s.m. e i..

Art 23 - Scioperi e/o interruzione del servizio

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi del personale della Ditta Aggiudicataria, è comunque sempre a carico della stessa l'intero rischio della copertura del servizio concordato, indipendentemente dalla cause che lo hanno prodotto, senza eccezione alcuna e quindi il servizio non potrà essere sospeso per alcun motivo.

La Ditta Appaltatrice dovrà comunque garantire la fornitura della giornata alimentare a menù ridotto per numero di varianti proposte dal menù del giorno. In qualsiasi caso dovranno essere rispettate le grammature a crudo e a cotto del presente capitolato - secondo i rispettivi servizi minimi essenziali che dovranno per legge essere garantiti – riferite ad una dieta normale come da tabella grammature allegata.

Art 24 - Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale I.V.A. esclusa, così come indicata dall'art.113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m. e i. dovrà essere versata dalla entro 15 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione e resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita a fine rapporto, solo dopo che sia stata definita ogni pendenza tra le parti e la Ditta Aggiudicataria abbia presentato alla Stazione Appaltante certificazione dalla quale si rilevi la regolarità degli adempimenti in materia contributiva e previdenziale.

Fatto salvo il diritto al risarcimento al maggior danno, la Stazione Appaltante potrà ritenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore relativamente al contratto in corso: in tal caso la Ditta Aggiudicataria è tenuta al reintegro cauzionale entro e non oltre giorni 30 dalla data di notifica del provvedimento.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, fatti salvi i diritti delle parti.

Art 25 – Responsabilità e assicurazioni

La Ditta Aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della Stazione Appaltante.

Qualora la Ditta Aggiudicataria non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, la Stazione Appaltante resta autorizzato a provvedere direttamente, a danno dell'impresa, trattenendo l'importo della cauzione definitiva e, qualora non capiente, delle fatture di pagamento.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità civile e penale per casi di infortunio o di danni a cose ed a persone arrecati a terzi e alla Stazione Appaltante durante l'esecuzione del contratto.

La Stazione Appaltante è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della Ditta Aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, vale a dire verso gli utenti dei servizi, verso i soggetti preposti al controllo dei servizi, e verso qualsiasi altra persona si trovi nei locali adibiti al servizio di ristorazione, ivi compresi i trasporti, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone.

La polizza dovrà prevedere i seguenti massimali:

1. € 10.000.000,00 per sinistro per danni a persone e cose

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

L'assicurazione dovrà comprendere anche i danni cagionati dai cibi somministrati, e si deve intendere valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza dovrà essere presentata alla Stazione Appaltante prima della stipula contrattuale e l'inizio del servizio.

Art. 26 - Quantificazione del danno e clausola di salvaguardia

Con la risoluzione del contratto sorge nella Stazione Appaltante il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della Ditta Aggiudicataria inadempiente con le modalità indicate nell'art. 3 "Durata dell'appalto e periodo di prova".

L'affidamento a terzi viene notificato alla Ditta inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

Alla Ditta inadempiente saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dalla Stazione Appaltante rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dall'Impresa subentrante.

Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti della Stazione Appaltante sui beni della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa Ditta, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

Art 27 – Obblighi di riservatezza

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, e comunque a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto. In ogni caso si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza devono essere rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Stazione Appaltante ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare alla S.A.

Art 28 - Stipula del contratto

Nel termine di 35 giorni dalla comunicazione dell'esecutività dell'atto di aggiudicazione, la Ditta Aggiudicataria dovrà presentarsi, su invito della Stazione Appaltante, alla stipulazione del contratto.

L'obbligo di servizio decorre dal giorno successivo alla stipula del contratto.

Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Concorrente si obbliga al rispetto di tutte le clausole previste dal presente capitolato d'oneri, tanto in sede di gara che per la disciplina del rapporto contrattuale di servizio.

Nel contratto di servizio verranno inserite e/o richiamate tutte le clausole previste dal presente capitolato d'oneri.

Art.29 - Contratto e spese di registrazione

La stipula del contratto, previa verifica degli accertamenti previsti dalla normativa vigente, e nel rispetto dell'art.11 D.Lgs.163/2006, deve avvenire entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva. Tutte le spese relative al contratto, e notarili per la stipula dello stesso, bolli copie e registrazioni, nessuna eccettuata, sono a totale carico della Ditta Aggiudicataria, senza diritto di rivalsa e saranno versate a richiesta dell'ente.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Qualora venissero evidenziate interferenze, il contratto sarà integrato dal DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) indicante le misure adottate per eliminare le interferenze, così come disposto art.26, c.3, D.Lgs.81/2008. Se nel corso del periodo contrattuale intervenissero nuove o diverse esigenze, ovvero si rendessero necessarie opportune modifiche all'espletamento del servizio, la Stazione Appaltante si riserva di chiedere le occorrenti variazioni, previa comunicazione scritta.

Art 30 - Subappalto e cessione

La Ditta Aggiudicataria non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, né farlo eseguire da altri soggetti. Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto verso la Stazione Appaltante, salvo la facoltà di ritenere risolto il contratto, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno. Il subappalto a terzi è subordinato alle condizioni previste dall'art.118 D. Lgs. 163/2006 e s.m.e i..

Art 31 – Cessione del credito

In caso di cessione di credito di rinvia a quanto previsto dall'art.117 del D. Lgs. 163/2006 e s.m. e i.

Art 32 - Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato, i seguenti oneri:

- a. produzione, confezionamento, trasporto, consegna dei pasti dal centro di cottura alle sedi di consumo, nelle fasce orarie e con le modalità indicate;
- b. tutte le attività e servizi previsti dal presente Capitolato, nonché quelle ulteriori operazioni e prestazioni che risultano comunque necessarie per la corretta e completa esecuzione dell'appalto, che rientrano comunque nel corrispettivo per il servizio richiesto;
- c. la rispondenza della Cucina della Sede e delle relative attrezzature ai requisiti di legge (D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007);
- d. le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- e. le imposte, tasse e tariffe comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- f. la Ditta Aggiudicataria dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato;
- g. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
- h. l'assunzione del personale necessario al funzionamento nel numero e nelle qualifiche dichiarati in sede gara e l'osservanza delle leggi in materia igienico-sanitaria e dei contratti collettivi di lavoro;
- i. l'osservanza alle norme igienico-sanitarie da parte del personale proprio, addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento dei pasti, trasporto, distribuzione, pulizia-sanificazione;
- j. prevedere, per il personale, corsi di aggiornamento sulla conservazione, preparazione, cottura delle diete speciali, in particolare per quanto riguarda la preparazione dei menù senza glutine e fornire per conoscenza al Committente la documentazione relativa (programma, relatori, attestati rilasciati ecc.);
- k. l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare" come definito dal "Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004;
- l. l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- m. l'attuazione, il mantenimento e la gestione completa, a seconda del Servizio previsto dal presente Capitolato, di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P., con l'osservanza dei principi di cui al "Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 e da quanto specificato nel presente Capitolato;
- n. rispetto della L.R. n. 7 del 25/07/2008 sui prodotti di provenienza locale ("Chilometro zero");
- o. rispetto della L.R. n. 6 del 01/03/2002(Prodotti OGM);
- p. rispetto del D.Lgs. 08/02/2006 sui prodotti allergenici;
- q. rispetto del D.Lgs. 123 del 04/07/2005 sui prodotti biologici;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- r. l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 "Attuazione dell'art. 1 della L. 03/08/2007 n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e s.m. e i.;
- s. rispetto a quanto contenuto nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011 pubblicata, con DM 25/07/2011, i criteri minimi ambientali (CAM) relativi alla Ristorazione collettiva e derrate alimentari
- t. informazione agli utenti. La Ditta Aggiudicataria dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
 - a. Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
 - b. Provenienza territoriale degli alimenti
 - c. Stagionalità degli alimenti
 - d. Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art 33 - Penalità e recesso

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

La Stazione Appaltante, previa contestazione alla Ditta Aggiudicataria applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a :

1. Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
2. Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
3. Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
4. Ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati;
5. Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
6. Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
7. Ritrovamento di corpi estranei nei cibi
8. Carenze di pulizia nelle aree assegnate;
9. Mancato rispetto del piano di manutenzione e taratura delle attrezzature delle aree assegnate;
10. Mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare come indicato all'art.15 del presente capitolato;
11. Mancata presentazione della relazione mensile prevista dall'art.13 e 14;
12. Mancata presentazione del prontuario dietetico previsto dall'art.9;
13. Mancato rispetto alle indicazioni previste dall'art.16;
14. Mancato rispetto alle indicazioni previste dall'art.19;
15. Mancata fornitura dei menù speciali, dei rinfreschi periodici, delle feste particolari indicate all'art.2;
16. Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali compresi nell'appalto, ivi compresi i mezzi di trasporto;
17. Ritardi nelle consegne dei pasti veicolati;
18. Quanto altro non indicato che comprometta l'erogazione del regolare e corretto servizio all'utenza.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla Ditta Aggiudicataria per iscritto, mediante fax e posta elettronica certificata da parte del Direttore dell'esecuzione, e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicate dalla Stazione Appaltante.

L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro cinque giorni, naturali e consecutivi, dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà della Stazione Appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Sono previste sanzioni nel caso in cui dovessero verificarsi:

- A) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime ed il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- B) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- C) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'ente appaltante;
- D) ritrovamento di corpi estranei nei cibi;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- E) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- F) sospensione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata;
- G) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- H) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- I) casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia della ditta;
- L) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- M) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Per ogni violazione indicata dal n. 1 al n. 18 del presente articolo è prevista l'applicazione da parte del Direttore dell'esecuzione, di una somma, a titolo di penale di € 600,00 (seicento/00).

Per ogni violazione indicata dalla lettera A alla lettera M è prevista l'applicazione da parte del Direttore dell'esecuzione, di una somma a titolo di penale, di € 900,00 (novecento/00).

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata. Successivamente, per cumulo di infrazioni, l'Ente potrà procedere alla risoluzione del contratto, dopo cinque addebiti nell'anno. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettante all'Ente per altre violazioni contrattuali.

In caso di abbandono dell'appalto da parte della ditta aggiudicataria, salvo che per forza maggiore, in caso di messa in liquidazione della ditta o di apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa l'Ente committente si riserva la facoltà di promuovere la risoluzione del contratto verso la ditta aggiudicatrice.

Art 34 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di 30 giorni mediante lettera raccomandata, i seguenti casi:

- a. abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali, alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c. utilizzo per tre volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- d. casi di intossicazione alimentare;
- e. contegno abituale scorretto da parte della ditta o del personale di servizio;
- f. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g. gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Ente;
- h. inosservanza di uno o più impegni assunti verso l'Ente;
- i. frode o fallimento della ditta;
- j. in caso di non miglioramento nella qualità del servizio dopo l'applicazione di almeno tre penali anche per inadempienze diverse;
- k. inosservanza o non applicazione del sistema di autocontrollo previsto dal D. Lgs. 155/1997 (H.A.C.C.P.);
- l. gravi violazioni o inosservanze delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- m. ogni inadempienza, infrazione o fatti ivi non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'Appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- n. grave difformità tra quanto dichiarato ed impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta Aggiudicataria perderà la cauzione che resta incamerata dalla Stazione Appaltante, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le circostanze che possono verificarsi.

La risoluzione avrà luogo con esclusione di ogni formalità convenendosi sufficiente, tenuto conto della delicatezza del servizio, un preavviso di 30 giorni inoltrato con raccomandata con ricevuta di ritorno.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

La Stazione Appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a. gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali della Stazione Appaltante;
- b. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- c. la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- d. Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- e. riscontro di gravi irregolarità nella cucina della Sede.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta aggiudicataria per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dalla Stazione Appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta Aggiudicataria ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro cinque giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà della Stazione Appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art 35 - Clausola di recesso

È riconosciuta all'Ente la facoltà di recedere in qualsiasi momento per l'intera durata del rapporto contrattuale ai sensi dell'art.1373 del codice civile, secondo la disciplina e gli effetti previsti dal 2. comma di tale disposizione, facendo salvi i servizi già eseguiti e quelli da prestare sino alla data di efficacia del recesso. Il recesso produce i suoi effetti decorsi trenta giorni dalla data di comunicazione del recesso, da farsi mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Art 36 - Trattamento dei dati

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003:

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D. Lgs. n. 163/2006.

2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 196/2003.

Titolare del trattamento dei dati è il prof. Angelo Fiocco, Presidente del C. di A. e Legale Rappresentante dell'Istituto "Luigi Configliachi" per i minorati della vista di Padova.

Responsabile del trattamento è il Direttore Generale dott. Pierluigi Donà.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003.

Art 37 – Foro competente

Per eventuali controversie che dovessero sorgere nel corso del contratto è competente il Foro di Padova.

Art 38 – Responsabile del Procedimento

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore Generale dott. Pierluigi Donà.

Allegati:

- n.1 Determinazione menù e grammature
- n.2 Inventario
- n.3 Caratteristiche derrate alimentari
- n.4 Menù tipo