RESIDENZA SOCIO-SANITARIA
PIO ISTITUTO CAMPANA
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona - SERAVEZZA (Lu)
info@piocampana.it - tel. 0584756146

DETERMINAZIONE
Numero 1 del 31 gennaio 2024

Oggetto: **Affidamento del servizio di ristorazione a favore di persone anziane fino al 30 settembre 2024. Determinazione ai sensi dell'art. 17, comma 2 del D.lgs 36 del 2023**

IL DIRETTORE

Visto l'art. 17, comma 2, del D.lgs 36 del 2023, a mente del quale "*In caso di affidamento diretto, l'atto di cui al comma 1 individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale*";

Dato atto che il servizio di ristorazione è attualmente svolto in regime di subappalto, per conto del precedente gestore dei servizi socio assistenziali, dall'impresa CIRFOOD s.c. fino al 31 gennaio 2024 per effetto del provvedimento di proroga disposto con determinazione n. 105 del 1° dicembre 2023 nei confronti dell'appaltatore uscente;

Dato atto che l'Azienda con determinazione n.104 del 1° dicembre 2023 ha aggiudicato la gara relativa all'affidamento dei servizi socio assistenziali e del servizio opzionale di ristorazione nei confronti dell'RTI KCS caregiver – CO&SO;

Dato atto che in base a quanto previsto dal capitolato della gara aggiudicata nei confronti del suddetto raggruppamento sono necessari, con riferimento al servizio di ristorazione, degli interventi di adeguamento del centro cottura che ne renderanno necessaria la chiusura nel mese di maggio;

Ritenuto di non attivare, d'accordo con l'impresa aggiudicataria, il servizio opzionale di ristorazione, ma di affidarlo direttamente alla CIRFOOD s.c. per le seguenti ragioni:

- garantire gli attuali livelli occupazionali, dal momento che presso il centro cottura vengono prodotti anche pasti esterni che, in base al capitolato della gara aggiudicata, non saranno più prodotti nella stessa misura;
- garantire la continuità del servizio che sarebbe molto probabilmente compromessa nel caso di un passaggio di consegne tra attuale e nuova impresa aggiudicataria ovvero scongiurare eventuali disservizi derivanti da tale passaggio.

Dato atto che l'Impresa con comunicazione del 15 gennaio 2024 ha manifestato la propria disponibilità alla gestione del servizio fino al 30 settembre 2024;

Dato atto che l'Impresa, nel manifestare la propria disponibilità, ha proposto di eseguire il servizio secondo le condizioni economiche di aggiudicazione di seguito indicate:

- € 8,93 oltre IVA per la giornata alimentare nei confronti degli ospiti della RSA;
- € 5,71 oltre IVA per la giornata alimentare del Centro diurno

Considerato che l'affidamento nei confronti della CIRFOOD s.c., come scritto sopra, consentirebbe di garantire la continuità del servizio a favore degli ospiti dell'RSA e del centro diurno;

Visti i seguenti atti predisposti dall'Azienda:

a) determinazione del valore dell'affidamento **(doc. a)**;
b) dichiarazione circa il possesso dei requisiti generali e speciali **(doc. b)**;
c) schema di contratto **(doc. c)**.

Dato atto che, quanto alle prestazioni, viene preso a riferimento il capitolato della gara aggiudicata con determinazione n. 104 del 1° dicembre 2023 adeguandolo alle modalità del presente affidamento **(doc. d)**;

Dato atto che il valore del presente affidamento è inferiore ad € 140.000,00 e che, quindi, è possibile procedere ad affidamento diretto del servizio;

Dato atto che l'Azienda ha trasmesso la suddetta dichiarazione, al fine di accelerare il processo di affidamento;

Dato atto che l'Impresa in data 25 gennaio 2024 ha trasmesso la dichiarazione firmata digitalmente e che la stessa dichiara di essere in possesso dei requisiti richiesti;

Dato atto che l'Azienda ha trasmesso la richiesta di offerta a CIRFOOD s.c. tramite START;

Dato atto che l'Azienda ha dato corso alle seguenti verifiche di legge :

- regolarità contributiva tramite l'estrazione del DURC on line, il quale risulta regolare;
- iscrizione alla white list presso l'elenco della Prefettura di Reggio Emilia.

Dato atto che non vi sono i tempi necessari per eseguire le verifiche di legge funzionali alla stipula del contratto prima del 1° febbraio 2024 e che, quindi, si rende necessario procedere al presente affidamento e dare esecuzione al contratto in via d'urgenza;

Dato atto che i servizi socio assistenziali, tra cui rientra la ristorazione, rientrano tra quelli essenziali non suscettibili di interruzione;

Considerato che l'interruzione del servizio determinerebbe una situazione contraria all'interesse pubblico e che, pertanto, appare necessario garantire la continuità dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 97 della Costituzione;

Visto l'art. 17, comma 9 del D.lgs 36 del 2023, a mente del quale "*L'esecuzione d'urgenza è effettuata quando ricorrono eventi oggettivamente imprevedibili, **per evitare situazioni di pericolo per persone**, animali, cose, per l'igiene e la salute pubblica, per il patrimonio storico, artistico, culturale, ovvero nei casi in **cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico** che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti dell'Unione europea*";

Visto l'art. 50, comma 1 lett. b) del D.lgs 36 del 2023, a mente del quale "*Salvo quanto previsto dagli articoli 62 e 63, le stazioni appaltanti procedono all'affidamento dei contratti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di cui all'articolo 14 con le seguenti modalità **[…] b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro**, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante*";

Dato atto che la presente procedura sarà interamente svolta tramite la piattaforma telematica START, la quale ha compiuto il processo di certificazione delineato dalle Regole tecniche di AGID (provvedimento AGID n. 137/2023) e dallo Schema operativo (pubblicato sul sito di AGID il 25/09/2023, il cui Allegato 2 è stato aggiornato in data 14/11/2023), così come verificabile sul sito dell'Autorità accedendo al seguente link: tp://dati.anticorruzione.it/#/regpiacert;

Visto il D.lgs 36 del 2023;

Vista la Legge 241 del 1990;

Visto il D.lgs 81 del 2008.

DETERMINA

di approvare gli atti sopra elencati;

di affidare nei confronti di Cir Food S.c., con sede in Via Nobel 19, Reggio Emilia, 42124, C.F. e P.I. 00464110352, il servizio di ristorazione a favore di persone anziane, secondo i termini e le condizioni indicati negli atti approvati;

di provvedere alla esecuzione anticipata in via d'urgenza a far data **dal 1° febbraio 2024, fino al 30 settembre 2024**;

di stabilire che i pasti dovranno essere preparati presso i seguenti centri cottura:

- centro cottura dell'Azienda dal 1° febbraio 2024 al 31 maggio 2024;
- Istituto alberghiero G.Marconi dal 1° giugno 2024 al 30 settembre 2024

di stabilire che il valore del presente affidamento è pari ad € 139.461,21 oltre IVA;

di stabilire che il costo della giornata alimentare è il seguente:
- € 8,93 oltre IVA \ giornata alimentare RSA
- € 5,71 oltre IVA \ giornata alimentare Centro Diurno.

di stabilire che il presente affidamento è condizionato all'esito delle verifiche di legge non ancora pervenute;

di stabilire che si provvederà alla stipula del contratto laddove dall'esito delle verifiche di legge non emergano elementi ostativi alla instaurazione del rapporto contrattuale;

di nominare se stesso quale Responsabile del Progetto e di dichiarare a tal fine l'assenza di ipotesi di conflitto di interesse, ai sensi dell'art. 16 del D.lgs. 36 del 2023;

di trametterе la presente determina tramite PEC all'impresa, la quale dovrà restituirla firmata digitalmente, affinché possa essere iniziato il servizio in oggetto a decorrere dal 1° febbraio 2024;

di provvedere alla pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente, nella Sezione "Amministrazione Trasparente", del collegamento ipertestuale al dettaglio dell'appalto non appena disponibile sulla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici.

di dichiarare la presente determinazione immediatamente esecutiva ai sensi di legge.

IL DIRETTORE
F.to Dott.ssa Eugenia Stefanini

Allegati:
a) determinazione del valore dell'affidamento;
b) dichiarazione;
c) Schema di contratto;
d) Capitolato speciale

☒ Copia conforme all'originale

Il DIRETTORE

Dr.ssa E.Stefanini

Firmato digitalmente da:
EUGENIA STEFANINI
02/02/2024 14:00

COSTO RISTORAZIONE dal 1 febbraio 2024 al 30 settembre 2024						
Prestazione	**Importo**	**Incidenza**	**Giornate Modulo Base e Modulo Cognitivo**	**Corrispettivo Modulo Base e Cognitivo**	**Giornate Centro diurno**	**Corrispettivo Centro Diurno**
Totale	**8,93**					
Colazione	0,46	5%	14.823	€ 6.818,58	1242	€ 571,32
Spuntino	0,22	2%	14.823	€ 3.261,06	1242	€ 273,24
Pranzo	4,74	53%	14.823	€ 70.261,02	1242	€ 5.887,08
Merenda	0,29	3%	14.823	€ 4.298,67	1242	€ 360,18
Cena	3,22	36%	14.823	€ 47.730,06		€ 0,00
Totale	**8,93**	100%		**€ 132.369,39**		**€ 7.091,82**
Giornata alimentare Centro Diurno	**5,71**		**TOTALE MODULO BASE + COGNITIVO**		**€ 139.461,21**	

CONTRATTO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A FAVORE DI PERSONE ANZIANE FINO AL 30 SETTEMBRE 2024 (CIG …)

Seravezza, ……. 2023

Tra:

il **Pio Istituto Campana Azienda Pubblica di Servizi alla Persona** (C.F. 82001750460), con sede in Via Francesco Donati, 100 - Seravezza (LU), in persona del Direttore Dott.ssa Eugenia Stefanini, in seguito anche "*Azienda*"

da una parte

e

Cir Food S.c., con sede in Via Nobel 19, Reggio Emilia, 42124, C.F. e P.I. 00464110352, in seguito anche "*Impresa*"

dall'altra

premesso

- che con determinazione n. … del … l'Azienda ha affidato all'Impresa il servizio di ristorazione a favore di persone anziane dal 1° febbraio 2024 fino al 30 settembre 2024;
- che il suddetto affidamento è avvenuto in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 17, comma 9, del D.lgs 36 del 2023, nelle more delle verifiche di legge;
- che tutte le verifiche di legge hanno avuto esito positivo

si conviene quanto segue

Art. 1 - Oggetto

L'appalto ha ad oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione secondo quanto indicato nel capitolato speciale **(doc. a)**.

Art. 2 - Norme applicabili, RUP e Direzione dell'esecuzione

L’appalto è regolato dal D.lgs. n. 36 del 2023, dal D.lgs. n. 81 del 2008, dalla legge n. 136 del 2010 e della normativa regionale di riferimento richiamata nel Capitolato speciale d’appalto.

Il RUP e Direttore dell’esecuzione incaricato dalla Stazione appaltante è la Dott.ssa Eugenia Stefanini.

La Stazione appaltante potrà variare in ogni momento i suddetti soggetti.

Art. 3 - Durata dell’appalto

L’appalto decorre dalla consegna del servizio in via d’urgenza avvenuta in data 1° febbraio 2024 e termina in data 30 settembre 2023.

Art. 4 - Corrispettivi

I corrispettivi contrattuali sono convenuti come segue:

Totale Giornata alimentare RSA	**€ 8,93 oltre IVA**
Totale Giornata alimentare Centro Diurno	**€ 5,71 oltre IVA**

Laddove la prestazione non riguardi l’intera giornata alimentare, secondo quanto previsto dal Capitolato, ma una parte di essa il corrispettivo sarà dunque erogato in funzione dei pasti (colazione, spuntino, pranzo, merenda o cena) effettivamente erogati, secondo gli importi di seguito indicati:

Colazione	€ 0,46 oltre IVA
Spuntino	€ 0,22 oltre IVA
Pranzo	€ 4,74 oltre IVA
Merenda	€ 0,29 oltre IVA
Cena	€ 3,22 oltre IVA

Il suddetto corrispettivo sarà fatturato dall’Impresa alla Committente, in base alle giornate alimentari effettivamente erogate, entro il giorno quindici del mese successivo a quello di riferimento e sarà versato tramite bonifico bancario entro i successivi sessanta giorni.

Il contratto è regolato a misura, di conseguenza eventuali variazioni in più o in meno non daranno pertanto diritto a risarcimenti o indennizzi di sorta in favore dell'Impresa, né si considereranno varianti contrattuali.

Art. 5 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi della legge 136 del 2010, relativamente alla tracciabilità dei flussi finanziari, l'Impresa dichiara che gli estremi identificativi del conto corrente "dedicato" ai pagamenti dei contratti stipulati con l'Azienda sarà indicato mediante specifica dichiarazione sostitutiva, aggiornata in seguito ad ogni variazione.

L'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Lucca della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'Impresa si impegna, in particolare, ad impiegare e far impiegare un conto corrente dedicato nonché inserire e far inserire il codice CIG (Codice Identificativo Gara) indicato nel presente contratto nella causale di tutti i pagamenti verso gli eventuali subcontraenti della filiera delle imprese.

Art. 6 - Valutazione dei rischi da interferenza e valutazione dei rischi

Al presente atto è allegato il documento unico di valutazione rischi interferenze (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81 del 2008 **(doc. b)**.

Al presente atto è allegato il documento di valutazione dei rischi (DVR) predisposto dall'Impresa ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81 del 2008 **(doc. c)**.

Art. 7 - Divieto di interruzione o sospensione del servizio.

In nessun caso l'Impresa potrà interrompere o sospendere l'espletamento del servizio, con espressa rinuncia all'eccezione di inadempimento di cui all'art. 1460 c.c. In caso di sciopero, trattandosi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146 del 1990 si rinvia a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto.

Art. 8 - Clausola risolutiva espressa

Il contratto si risolverà di diritto, senza necessità di costituzione in mora, ma a seguito della semplice contestazione dell'inadempienza ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., in caso di:

a) mancata o tardivo inizio del servizio nei tempi e con le modalità indicate nel capitolato speciale;

b) accertate carenze o difformità accertate in sede di consegna del servizio rispetto a quanto previsto nel contratto e suoi allegati, da quanto indicato dall'Impresa nell'offerta tecnica ovvero a quanto prescritto dal capitolato speciale;

c) tre inadempimenti per prestazioni effettuate con negligenza, evidente lentezza ovvero non a regola d'arte, anche relativamente alle prestazioni straordinarie, ovvero carenza nel rifornimento dei prodotti indicati nel capitolato speciale;

d) ricorrenza delle ipotesi di cui all'art. 19 della legge regionale toscana n. 38 del 2007;

e) ingiustificata interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno. Non sarà considerata giustificata interruzione del servizio la sospensione dello stesso in conseguenza di ritardi o mancato pagamento del corrispettivo da parte della stazione appaltante. Ogni eventuale pretesa dovrà quindi essere fatta valere in altra sede;

f) mancata o ritardata corresponsione della retribuzione e dei contributi previdenziali e assistenziali ai lavoratori anche per una sola mensilità;

g) violazione degli obblighi previsti dal CCNL di riferimento;

h) violazione dell'obbligo dell'Impresa appaltatrice di informare immediatamente l'Azienda di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione, ai sensi dell'art. 24 della L.R. Toscana n. 38 del 2007;

i) inosservanza degli obblighi previsti dal CCNL di riferimento e dal capitolato;

l) sottoposizione alle procedure di legge per insolvenza;

m) cessione del contratto o subappalto non autorizzato;

n) perdita dei requisiti di ordine generale;

o) applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo annuale del contratto;

p) carenza nel rifornimento dei prodotti indicati nel capitolato speciale;

p) intossicazione alimentare degli ospiti o del personale anche per una sola volta;

q) mancata sostituzione del personale addetto al servizio in assenza dei requisiti di legge;

s) erogazione dei pasti in difformità con quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto per più di tre volte nel corso dell'anno;

Art. 9 - Penali

Per ogni inadempimento riscontrato nell'esecuzione del servizio, salvo il risarcimento del maggior danno ed i casi di risoluzione contrattuale ai sensi dell'articolo che precede, sarà formulata una contestazione scritta all'Impresa, la quale dovrà formalmente rispondere entro i successivi 10 giorni adducendo le dovute giustificazioni. Se le giustificazioni non saranno ritenute sufficienti dall'Azienda verrà applicata una penale nella misura che segue:

- € 1.500,00 per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio;
- € 500,00 per ogni pasto, inteso come servizio complessivo erogato in difformità con quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto;
- € 500,00 per mancato adempimento degli obblighi relativi al rispetto della clausola sociale;
- € 200,00 per ogni inosservanza delle prescrizioni relative alla sicurezza previste dalla vigente normativa, fatte salve le responsabilità penali e le sanzioni amministrative che potranno essere comminate dai competenti organismi di controllo;
- € 300,00 per ogni giorno di assenza del coordinatore del servizio, in

mancanza di sostituzione;

- € 500,00 laddove vengano riscontrati comportamenti degli operatori caratterizzati da imperizia o negligenza nei confronti della struttura.

È fatta salva la possibilità di risoluzione del contratto nei casi elencati all'articolo precedente. Dopo l'applicazione di tre penali gli importi di cui sopra, per le ulteriori penali successive, saranno raddoppiati.

Le penalità saranno portate in deduzione dal corrispettivo dovuto all'Impresa. L'Azienda ha altresì la facoltà di applicare le penali rivalendosi sulla garanzia fideiussoria.

Art. 10 - Coperture assicurative

L'Impresa sarà esclusiva responsabile per danni a persone e cose - a qualsiasi causa dovuti, sempreché imputabili alla stessa - che si verifichino nell'espletamento del servizio oggetto del presente atto, per tutto il periodo dell'affidamento, sia nei riguardi degli ospiti, sia verso il proprio personale e visitatori esterni.

Contestualmente alla sottoscrizione del presente atto l'Impresa consegna all'Azienda polizza assicurativa rilasciata da …… (del ……. n. ……., con scadenza il …) a garanzia dei suddetti danni con adeguati massimali e coperture.

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi, tra cui gli ospiti assistititi, i dipendenti dell'Azienda e l'Azienda stessa, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni ed attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna elusa né eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad € 10.000.000 per sinistro.

Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta con adeguati massimali.

Le suddette polizze, debitamente quietanzata, vengono allegate al presente contratto **(doc. d)**. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere prodotte alla

stazione appaltante alle relative scadenze.

In caso di sinistri, eventuali scoperti e franchigie sono a carico dell'Impresa. L'esistenza di tali polizze non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriori garanzie. L'Impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per omissione o negligenza dei dipendenti nella esecuzione del servizio. In difetto vi provvederà l'Azienda addebitandone l'importo, maggiorato del 25% a titolo di spese generali, all'Impresa. In caso di danni a cose dell'Azienda, l'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio con il coordinatore dell'Impresa; in assenza di questi si procederà all'accertamento in presenza di due testimoni individuati dall'Azienda.

Art. 11 - Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte col presente atto, l'Impresa consegna all'Azienda - contestualmente alla sottoscrizione del presente contratto - fideiussione rilasciata da … (del …. n. …) di importo pari a **€ …** La fideiussione è conforme a quanto previsto dall'art. 117 del D.lgs. n. 36 del 2023 **(doc. e)** nonché allo Schema tipo 1.2. di cui al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 16 settembre 2022 n. 193.

In ogni caso di escussione - anche parziale - della garanzia, l'Impresa è obbligata a ricostituirla, pena la risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., senza necessità di costituzione in mora e salvo il risarcimento del danno.

Art. 12 - Recesso

L'Azienda potrà recedere, in tutto o in parte, dal presente contratto con preavviso scritto di trenta giorni. In tal caso all'Impresa spetterà unicamente il corrispettivo per le prestazioni effettuate fino al momento di efficacia del recesso senza che la stessa possa avanzare richieste di indennizzo, ristoro del mancato utile, risarcimento del danno o pretesa di sorta, a cui per quanto occorre possa fin d'ora rinuncia.

Art. 13 - Cessione del contratto

È vietata la cessione del contratto.

Art. 14 - Clausola sociale

L'Impresa per l'intera durata dell'appalto assume il formale impegno ad utilizzare prioritariamente gli stessi addetti dipendenti dell'appaltatore uscente, secondo quanto previsto dal capitolato, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per il servizio oggetto di appalto, come da progetto di assorbimento contenuto nell'offerta tecnica presentata.

Art. 15 - Protezione dei dati personali

L'Azienda nomina l'Impresa Responsabile esterno del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del GDPR, come da atto di designazione allegato al presente contratto **(doc. f)**.

Art. 16 - Spese

Le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente atto sono a totale carico dell'Impresa. Le parti concordano di registrare il presente atto solo in caso d'uso, come da normativa vigente.

L'imposta di bollo relativa al presente contratto non è dovuta in quanto di importo inferiore ad € 140.000,00.

Art. 17 - Foro competente

Per ogni controversia che dovesse insorgere in ragione della presente convenzione foro competente unico ed esclusivo sarà quello di Lucca, salva la competenza del relativo Tribunale delle Imprese.

L'AZIENDA **L'IMPRESA**

L’Impresa dichiara di aver attentamente letto e valutato e di approvare specificamente ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 cod. civ. le seguenti clausole:

Art. 4 - Corrispettivi

Art. 5 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 6 - Valutazione dei rischi da interferenza e valutazione dei rischi

Art. 7 - Divieto di interruzione o sospensione del servizio.

Art. 8 - Clausola risolutiva espressa

Art. 9 - Penali

Art. 10 - Coperture assicurative

Art. 11 - Garanzia definitiva

Art. 12 - Recesso

Art. 13 - Cessione del contratto

Art. 14 - Clausola sociale

Art. 17 - Foro competente

L’IMPRESA

Allegati:

a) Capitolato;
b) DUVRI;
c) DVR;
d) Polizza RCT/RCO;
e) Garanzia definitiva;
f) Atto di designazione.

ALLEGATO F AL CONTRATTO DI APPALTO

NOMINA DI RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO DATI PERSONALI

ai sensi dell'art. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679

Il Responsabile del trattamento dei dati personali (di seguito, per brevità "Responsabile") ai sensi del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (di seguito, per brevità "Regolamento"), indicato nel sovrastante contratto quale rappresentante dell'Azienda

PREMESSO CHE:

1. l'art. 4, comma 1, n. 8, del Regolamento (UE) 2016/679, stabilisce che il Responsabile del trattamento dei dati personali (di seguito, per brevità anche "Responsabile") è "*la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o altro organismo che tratta dati personali per conto del titolare del trattamento*";
2. il Responsabile tratta dati per conto dell'Azienda;
3. il sottoscritto è stato nominato dal Titolare del trattamento Responsabile interno del trattamento dei dati personali afferenti il Settore di propria competenza. Al Responsabile è stata attribuita la facoltà di nominare Responsabili esterni del trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 28, par. 1, del GDPR;
4. nell'ambito delle attività svolte dal Responsabile è sorta l'esigenza di avvalersi di un ulteriore soggetto, "Responsabile esterno", per lo svolgimento di attività specifiche di seguito indicate;
5. il Responsabile esterno è disposto a svolgere tali attività e ha la competenza e la struttura adeguata per svolgerle;
6. ai sensi del medesimo art. 28, par. 2, del GDPR, con il presente atto si intende autorizzare l'Altro Responsabile (Responsabile esterno) a nominare a sua volta "Ulteriori Responsabili" (Sub Responsabili esterni) del trattamento dei dati personali, ferme le norme che disciplinano l'istituto del subappalto, dei contratti similari, delle subforniture e dei servizi, per quanto attiene alla relativa disciplina autorizzativa non assorbita dal presente atto;
7. ai sensi del medesimo art. 28, par. 2, del GDPR "*Nel caso di autorizzazione scritta generale, il responsabile del trattamento informa il titolare del trattamento di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche*";
8. il Responsabile esterno del trattamento, autorizzato in generale alla nomina di "Ulteriori Responsabili del trattamento", informa il Responsabile interno di eventuali modifiche riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri Responsabili esterni del trattamento e dovrà provvedere a trasmettere tempestivamente l'atto di nomina al Responsabile, dando così la possibilità al Responsabile e al Titolare di potersi opporre a tale nomina con comunicazione scritta;
9. la nomina di Responsabile esterno e la relativa autorizzazione al trattamento dei dati permane efficace sino al perdurare del rapporto di natura lavorativa con

l'Ente, salvo diversa previsione da parte del Titolare e del Responsabile interno, e potrà essere revocata in qualsiasi momento;

10. il presente atto, assunto con le forme e le pubblicità di legge, da parte del Responsabile del trattamento interno, costituisce informazione da parte del Responsabile del trattamento al Titolare del trattamento,

NOMINA

l'affidatario del contratto a cui viene allegato il presente atto

RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E AUTORIZZA PER QUANTO ATTIENE AD "ULTERIORI RESPONSABILI"

il suddetto Responsabile esterno a nominare a sua volta "Ulteriori Responsabili del Trattamento" (Sub Responsabili esterni) trasmettendo tempestivamente l'atto di ulteriore nomina al Responsabile del Trattamento interno dell'Azienda, dando così la possibilità al Titolare del trattamento di potersi opporre a tale nomina con comunicazione scritta. All'Ulteriore Responsabile del Trattamento si applicano tutti gli obblighi di seguito indicati che devono essere formalizzati mediante uno specifico atto.
Gli Ulteriori Responsabili del Trattamento devono offrire garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti normativi e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato. L'Ulteriore Responsabile del Trattamento non può nominare altri sub responsabili del trattamento.

ALLE SEGUENTI CONDIZIONI

La nomina riguarda il trattamento di dati gestiti sia tramite supporto cartaceo sia con l'ausilio di strumenti elettronici.

Il Responsabile esterno del trattamento dichiara:

- che tutte le comunicazioni inerenti i compiti, le funzioni e gli obblighi derivanti dalla presente scrittura, gli potranno essere trasmesse, a seconda dell'urgenza e delle necessità, tramite email o PEC;
- di essere edotto di tutti gli obblighi che incombono sul Responsabile del trattamento e di impegnarsi a rispettare e consentire ogni prerogativa, obbligo, onere e diritto che discende da tale posizione giuridica;
- di essere disponibile a dimostrare, in qualunque momento, di poter offrire garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche ed organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del regolamento sopra richiamato ed a garantire la tutela dei diritti degli interessati.

Trattamenti affidati al Responsabile del trattamento

Il Responsabile interno affida al Responsabile esterno il trattamento di tutti i dati personali relativamente ai seguenti compiti indicati nel contratto a cui viene allegata la presente nomina.

Natura e finalità del trattamento

I dati potranno essere trattati per dare esecuzione al rapporto contrattuale in essere tra le parti e per adempiere a tutti gli obblighi derivanti dallo stesso. In alcun caso i dati potranno essere trattati per finalità diverse rispetto a quanto previsto dal rapporto intercorrente tra il Responsabile e il Responsabile esterno.

Durata del trattamento

Il trattamento avrà durata pari alla durata del rapporto tra le parti. All'esaurirsi del rapporto, il Responsabile esterno non sarà più autorizzato ad eseguire i trattamenti per conto del Responsabile e del Titolare.

Doveri e compiti del Responsabile del trattamento

Con la sottoscrizione della presente nomina il Responsabile esterno del trattamento si impegna a garantire la correttezza del trattamento, nonché adeguate misure di sicurezza a protezione dei dati trattati.

Nello specifico il Responsabile esterno dovrà:

- trattare dati personali soltanto su istruzione documentata del Responsabile e del Titolare del trattamento, ricevuta sia con la presente nomina che successivamente;
- trasferire i dati personali verso un Paese terzo extra UE soltanto previa istruzione documentata del Responsabile e del Titolare del trattamento. Laddove il trasferimento sia richiesto dal diritto dell'Unione Europea o dalla normativa nazionale cui è soggetto il Titolare, il Responsabile esterno dovrà informare il Responsabile interno circa tale obbligo giuridico prima del trattamento;
- garantire che le persone Incaricate/autorizzate al trattamento dei dati personali abbiano ricevuto una lettera di incarico con la quale si siano impegnate a rispettare gli obblighi di segretezza e riservatezza, anche per il periodo successivo all'estinzione del rapporto lavorativo intrattenuto con il Titolare del trattamento, in relazione alle operazioni di trattamento da esse eseguite;
- impartire per iscritto, agli Incaricati al trattamento, istruzioni in merito alle operazioni di trattamento dei dati personali e a vigilare sulla loro puntuale applicazione;
- adottare tutte le misure di sicurezza previste dalla normativa ed in particolare, ove applicabili, le misure previste dall'art. 32 del Regolamento;
- assistere il Responsabile interno e il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate a proteggere i dati personali e nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 "Sicurezza del Trattamento", tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del Responsabile esterno del trattamento;
- assistere e informare il Responsabile e il Titolare del trattamento nel dare seguito alle richieste dell'interessato nell'esercizio dei propri diritti;
- collaborare alle attività di revisione, vigilanza e controllo realizzate dal Responsabile e dal Titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato;

- mettere a disposizione del Responsabile e del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi previsti dal Regolamento;
- informare tempestivamente il Responsabile e il Titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi delle disposizioni del Regolamento;
- per quanto concerne l'Amministratore di sistema, il Responsabile del trattamento è tenuto al rispetto delle disposizioni relative alla disciplina sugli Amministratori di sistema, incluse le disposizioni contenute nel provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27 novembre 2008, come successivamente modificato dal provvedimento del 25 giugno 2009, impegnandosi a conservare gli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali amministratori di sistema, e a fornirli al Responsabile e al Titolare su richiesta del medesimo;
- garantire di avere la capacità strutturale, tecnica ed organizzativa per assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento.

  Inoltre, il Responsabile esterno del trattamento deve:
- raccogliere e registrare i dati personali per scopi determinati, espliciti e legittimi e utilizzarli esclusivamente per le finalità concordate con il Responsabile interno del trattamento, nonché trattare, custodire e controllare i dati personali in modo lecito e secondo correttezza osservando tutte le disposizioni dettate dal Regolamento (UE) 679/2016;
- assicurare che il trattamento dei dati personali sia pertinente, completo e non eccedente rispetto alle finalità per le quali sono raccolti e successivamente trattati;
- attuare gli obblighi di informazione e acquisizione del consenso, quando richiesto, nei confronti degli Interessati dal trattamento;
- eseguire, in merito ai dati sopra indicati, solo le seguenti operazioni di trattamento: registrazione, archiviazione, modificazione, estrazione, consultazione, raccolta, raffronto, analisi, conservazione, aggiornamento e gestione;
- garantire all'Interessato l'effettivo esercizio dei diritti previsti dalla normativa di riferimento, in ordine all'accesso ai dati e a tutti i diritti di aggiornamento, rettificazione, cancellazione e di opposizione;
- osservare le eventuali prescrizioni emanate dall'Autorità garante per la protezione dei dati personali.

Procedura di gestione dei dati personali alla cessazione del contratto

Al termine del rapporto di collaborazione o a scadenza del contratto, facendo salve le necessità di conservazione dei dati qualora espressamente richiesto dalla legge, il Responsabile esterno del trattamento cancellerà dai propri *server* e ulteriori banche dati tutti i dati relativi alle attività oggetto del contratto stesso, compresi i dati personali. Contestualmente tutti i dati in formato aperto saranno restituiti al Responsabile interno del trattamento. Per le attività di restituzione e trasmissione dei dati nella fase conclusiva del contratto, il Responsabile interno del trattamento indica al Responsabile esterno il nominativo della persona e dell'ufficio incaricato a ricevere tali dati.

Tipologia di dati personali oggetto del trattamento e categorie di interessati

I dati personali che potranno essere trattati dal Responsabile esterno vengono di seguito elencati per tipologia:

Dati personali anagrafici quali nome, cognome, codice fiscale e altri elementi di identificazione personale connessi alla gestione dei servizi affidati.

Categorie di interessati

I dati personali oggetto del trattamento da parte del Responsabile esterno si potranno riferire alle categorie di interessati a cu fa riferimento il contratto a cui il presente atto di nomina viene allegato.

Obblighi e diritti del Responsabile del trattamento

Il Responsabile esterno del Trattamento deve redigere il "Registro del trattamento" se tenuto in base a quanto disposto dall'art. 30, commi 2, 3, 4 e 5 del Regolamento (UE) 2016/679.

Sarà compito del Responsabile esterno del trattamento tenere aggiornato l'elenco degli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali Incaricati del trattamento e Amministratore di Sistema e di comunicarlo al Responsabile del trattamento ove richiesto.

Il Responsabile interno del trattamento si impegna ad informare tempestivamente il Responsabile esterno, fornendo istruzioni documentate, in caso di variazioni o cambiamenti nelle operazioni di trattamento dei dati.

In ragione dell'affidamento in *outsourcing* del trattamento, il Responsabile dovrà vigilare sull'operato del Responsabile esterno mediante esecuzione di controlli specifici eseguibili ad opera del Responsabile stesso o attraverso la collaborazione di altro soggetto specificamente incaricato. Nel caso in cui il Responsabile del trattamento ravvisi elementi non conformi o atti a minare la sicurezza dei dati con potenziale pregiudizio per gli interessati, esorterà il Responsabile esterno al fine di sanare le anomalie individuate, e nei casi di maggiore gravità, avrà la facoltà di procedere alla revoca della presente nomina e alla chiusura del rapporto di collaborazione.

L'adempimento non comporta, per il Responsabile esterno del trattamento, alcun diritto a compenso e/o indennità e/o rimborso derivante dal trattamento dei dati e dalla presente nomina. Con la presente nomina viene revocato e sostituito espressamente ogni altro contratto o accordo tra le parti inerente il trattamento di dati personali in epigrafe indicato.

Per quanto non previsto e non riportato sul presente atto di nomina si rinvia alla normativa vigente in materia di protezione e sicurezza dei dati personali, nonché alla normativa nazionale prevista in materia (in particolare: al Regolamento UE 2016/679 e al Codice in materia di protezione dei dati personali, D.Lgs. n. 196/2003, integrato con le modifiche del D.Lgs. n. 101/2018).

RESIDENZA SOCIO-SANITARIA
PIO ISTITUTO CAMPANA
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona - SERAVEZZA (Lu)
info@piocampana.it - tel. 0584756146

CAPITOLATO SPECIALE
SERVIZIO DI RISTORAZIONE

SOMMARIO

1. Definizioni ... 3
2. Oggetto del servizio ... 3
3. Linee guida regionali per la ristorazione assistenziale ... 5
4. Corrispettivi ... 5
5. Utilizzazione del Centro Cottura per altre finalità - Corrispettivo ... 5
6. Tipologia del servizio richiesto ... 5
7. Servizi accessori ... 6
8. Oneri a carico dell'impresa ... 7
9. Carta dei servizi della ristorazione ... 8
10. Orario di consegna dei pasti ... 9
11. Giorni di erogazione del servizio ... 9
12. Inizio del servizio ... 9
13. Interruzioni del servizio ... 10
14. Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio ... 10
15. Spese inerenti il servizio ... 10
16. Obblighi normativi ... 10
17. Organico ... 11
18. Direzione del servizio ... 11
19. Trattamento del personale ... 11
20. Variazione del personale ... 12
21. Addestramento del personale ... 12
22. Idoneità sanitaria ... 12
23. Prevenzione Covid-19 ... 13
24. Qualità degli alimenti ... 13
25. Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) ... 13
26. Menù ... 13
27. Condimenti ... 16
28. Grammatura degli alimenti. ... 16
29. Struttura del menù ... 19
30. Presenze aggiuntive ... 20
31. Variazione del menù ... 20
32. Diete speciali ... 20
33. Diete per disfagici ... 20
34. Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane ... 21
35. Modalità di conservazione delle diete ... 21
36. Introduzione di nuovi piatti ... 22
37. Divieti ... 22
38. Conservazione delle derrate ... 22
39. Riciclo ... 22
40. Manipolazione e cottura ... 22
41. Pentolame per la cottura ... 22

42. Prenotazione dei pasti 22
43. Verifica di gradimento 23
44. Confezionamento dei pasti 23
45. Documentazione da fornire all'Azienda 23
46. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie 23
47. Indumenti di lavoro, DPI ed igiene del personale 23
48 . Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche 24
49. Manipolazione e cottura 24
50. Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde 24
51. Preparazioni gastronomiche refrigerate 24
52. Accessori per il condimento 24
53. Pulizia di locali, attrezzature ed area esterna 25
54. Interventi di disinfestazione generale 25
55. Custodia dei detersivi 25
56. Modalità di utilizzo dei detersivi 26
57. Rifiuti 26
58. Servizi igienici 26
59. Norme in materia di sicurezza 26
60. Impiego di energia 27
61. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro 27
62. Diritto di controllo dell'Azienda 27
63. Collaborazione con il personale dell'Azienda 27
64. Struttura 28
65. Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti 28
66. Manutenzioni ordinarie e straordinarie 28
67. Verifica periodica degli immobili e degli impianti 28
68. Riconsegna 29
69. Migliorie 29
70. Rimborso spese di gas, energia elettrica e acqua 29
71. Variazione importo contrattuale per giornata alimentare 29
72. Disposizioni finali 29
A. PLANIMETRIA DEL LOCALE CUCINA 30
B. ELENCO ARREDI ED ATTREZZATURE 30

1. Definizioni

Al fine di una più chiara lettura del presente Capitolato si definisce quanto segue:

1) per "Giornata alimentare completa" si intende la somministrazione di due pasti al giorno (pranzo e cena), della colazione, dello spuntino e della merenda pomeridiana;

2) per "Giornata alimentare centro diurno" si intende la somministrazione di un pasto al giorno (pranzo), della colazione, dello spuntino e della merenda pomeridiana;

3) per "Centro cottura" si intendono i locali per la preparazione dei pasti ubicati presso la sede dell'ASP, le cui planimetrie sono allegate al capitolato.

2. Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione totale del servizio di ristorazione per gli ospiti della RSA "Pio Istituto Campana" per un numero complessivo presumibile di 56 utenti residenziali e n. 6 utenti assistiti in regime semiresidenziale e per eventuali visitatori presenti in struttura o per altre esigenze dell'Ente, con la preparazione dei menù in linea fresco caldo, preparati e serviti nella stessa giornata.
Il numero di ospiti della Committente può variare in aumento o diminuzione fino ad un minimo di 35 ospiti, fermo restando il costo della giornata alimentare e senza che l'Impresa possa avanzare pretese di sorta a titolo di maggiori costi, mancato utile o indennizzo.

La gestione del servizio di ristorazione dovrà essere comprensiva di:

a) allestimento completo e funzionale del centro cottura secondo quanto di seguito previsto;
b) organizzazione complessiva del servizio;
c) approvvigionamento delle derrate alimentari e delle bevande;
d) approvvigionamento di quant'altro necessario per l'alimentazione degli ospiti;
e) preparazione nel centro cottura dell'ASP dei pasti giornalieri oltre colazione, spuntino e merenda pomeridiana destinati agli anziani ed altre esigenze dell'Ente e preparazione dei carrelli termici destinati ai singoli reparti;
f) pulizia e riordino del pentolame, piatti, bicchieri, stoviglie-posateria ed attrezzature;
g) pulizia e sanificazione della cucina, del magazzino, del locale lavaggio, del locale frigoriferi e degli impianti presenti, degli spogliatoi e servizi igienici del personale addetto al servizio;
h) progettazione, implementazione e assunzione delle responsabilità connesse alla normativa HACCP.

I pasti dovranno essere prodotti direttamente nella cucina della RSA, autorizzata a gestire il servizio mensa per gli ospiti e ad un ulteriore confezionamento di pasti sino ad un massimo di n.250 pasti completi giornalieri.

Nell'espletamento del servizio l'Impresa è altresì tenuta ad erogare, dietro specifica richiesta, i pasti al personale dipendente della ASP, di altri appaltatori, nonché di eventuali liberi professionisti che operano presso la struttura; l'Impresa, subito dopo l'avvio del servizio, si impegna quindi a definire con la Direzione dell'Azienda i costi, la composizione dei menù e le modalità di fatturazione che saranno riservati alle suddette categorie di personale.

I suddetti pasti dovranno essere predisposti, su richiesta, anche in servizio "*take away*" da portare a casa e consumati in altra sede da parte del personale dipendente dell'Azienda, di dipendenti di altre aziende in appalto nonché di eventuali liberi professionisti.

La Committente mette a disposizione dell'Impresa per l'intera durata contrattuale i locali, gli impianti di cucina e le attrezzature, così come descritti nell' elenco allegato.

Tutto quanto messo a disposizione dall'Azienda all'Impresa si intende concesso in uso all'Impresa stessa per la durata del contratto d'appalto nell'attuale stato di consistenza e obsolescenza dovuto all'utilizzo da parte del precedente appaltatore e non rinnovato in occasione del presente affidamento.

L'Impresa è pertanto tenuta, già a partire dal verbale di consegna, a fornire, integrare, sostituire, riparare i beni, nonché a segnalare immediatamente all' Azienda ogni problematica relativa allo stato di manutenzione edile ed impiantistica dei locali, al fine di consentire all' Azienda stessa di intervenire tempestivamente per la risoluzione delle problematiche riscontrate; tutto quanto non riferibile alla struttura edile dei locali ed agli impianti connessi inscindibilmente alla struttura edile degli edifici (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento, impianto idrico-sanitario) necessario, utile o comunque opportuno per la regolare e qualificata erogazione del servizio di ristorazione, compete unicamente all'Impresa che deve provvedervi con tempestività a propria cura e spese, avendo tenuto conto di tali oneri in sede di formulazione dell'offerta.

Tutto quanto fornito, sostituito o riparato dall'Impresa durante la vigenza contrattuale rimarrà in proprietà esclusiva dell'Azienda al termine del contratto, anche in caso di anticipata risoluzione, recesso e quant'altro, salvo quanto previsto dal Capitolato Speciale relativamente alle attrezzature aggiuntive.

L'Impresa è la sola responsabile nei confronti delle competenti autorità per eventuali infrazioni alla normativa antinfortunistica dei locali e degli impianti presenti all'atto della consegna, per cui è onere dell'Impresa stessa segnalare tempestivamente all'Azienda ogni eventuale anomalia o carenza del Centro Cottura; le segnalazioni non dovranno essere pretestuose o superflue e dovranno essere improntate ai principi della buona fede e della correttezza contrattuale.

L'Impresa, prima dell'avvio del servizio, è tenuta ad effettuare a propria cura e spese un intervento di pulizia, igienizzazione e disinfestazione profondo e straordinario a propria cura e spese.

La Committente non sarà altresì responsabile qualora siano manomessi locali ed attrezzature esistenti, introdotte nuove attrezzature che non rispondano alle norme di sicurezza o nel caso in cui sussistano negligenze da parte del personale dell'Impresa.

Gli addetti ai servizi di sicurezza della Committente potranno avere accesso in ogni momento ai locali della cucina usufruendo della copia delle chiavi in ogni caso a disposizione, in busta sigillata e controfirmata dalle parti, presso la Committente stessa.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità; è in ogni caso fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati; l'Impresa è tenuta a fornire a tale scopo apposita dichiarazione, secondo le norme vigenti.

3. Linee guida regionali per la ristorazione assistenziale

Con delibera GRT n. 1535 del 18.12.2023 sono state approvate le nuove "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale" in sostituzione delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale" approvate con delibera GRT n.35 del 24 gennaio 2012.

Nelle more della redazione da parte dell'Azienda e validazione da parte dei servizi di igiene pubblica e nutrizione (IPN) di un piano nutrizionale redatto sulla base delle suddette nuove linee guida, l'erogazione del servizio in oggetto dovrà essere effettuata sulla base del piano nutrizionale attualmente in vigore nell'Azienda e nell'osservanza delle suddette "Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale".

Una volta predisposto e validato il nuovo piano nutrizionale, ove ancora sussistente il rapporto contrattuale con l'Impresa affidataria, quest'ultima dovrà attenersi a tale nuovo piano nutrizionale.

4. Corrispettivi

I corrispettivi in favore dell'Impresa sono stabiliti in ragione di ogni giornata alimentare fornita all'Azienda ed indicata nel contratto d'appalto; il valore contrattuale è meramente indicativo e stimato nel massimo della piena occupazione al mero fine di coprire l'eventualità che l'importo di gara dovesse esaurirsi; l'Azienda non assume pertanto alcun impegno circa l'esaurimento di tale somma, potendo risultare dunque anche notevolmente inferiore a quella riportata e dovendo l'Impresa fare unicamente riferimento al corrispettivo unitario del pasto fornito indicato nel contratto d'appalto.

5. Utilizzazione del Centro Cottura per altre finalità - Corrispettivo

L' Azienda, a proprio insindacabile giudizio, potrà concedere all'Impresa di utilizzare il Centro Cottura per la preparazione di pasti non destinati al servizio interno e da trasportare verso clienti esterni con i quali l'Impresa avrà stipulato autonome convenzioni e con ogni rischio e responsabilità a proprio carico; in tal caso, fermo che l'esercizio di tale facoltà non deve neppure in misura minima pregiudicare il regolare svolgimento del presente servizio, saranno previste nel contratto d'appalto eventuali condizioni economiche.
L'Azienda, al fine di assicurare la migliore erogazione del servizio pubblico oggetto del presente capitolato, il decoro e la tranquillità dei luoghi, anche a fronte dell'intenso traffico che si potrebbe venire a creare e\o dei rumori, si riserva in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio di revocare l'autorizzazione all'Impresa per l'utilizzo del Centro Cottura per il confezionamento dei pasti esterni, dandone comunicazione con preavviso di trenta giorni; l'impresa, laddove autorizzata a predisporre pasti per i propri clienti, è tenuta a tenere conto di tale eventualità nella sottoscrizione dei contratti e rinuncia a sollevare ogni eccezione, richiesta di indennizzo, risarcimento danno o pretesa di sorta.

6. Tipologia del servizio richiesto

L'Impresa è tenuta ad assicurare il servizio per la colazione, lo spuntino mattutino, il pranzo, la merenda e la cena, agli orari stabiliti dal Committente che potranno essere suscettibili di variazioni, oltre che quanto necessario per l'idratazione durante l'arco della giornata

Nel corrispettivo della giornata alimentare è altresì compresa la fornitura di tisane, camomille, the e altre eventuali bevande calde concordate con la Direzione e che l'Impresa è tenuta a garantire.

Qualora se ne riscontrasse la necessità da parte del medico curante o del personale sanitario in servizio presso la Committente, l'Impresa dovrà fornire pasti con diete speciali da erogare mediante vassoi

personalizzati senza alcun costo aggiuntivo dovendosi le stesse considerare in sostituzione del pasto normale.

L'Impresa dovrà inoltre fornire alimenti sostitutivi agli ospiti che, secondo il giudizio medico, ne avranno la necessità, (es. diabetici, allergici agli alimenti con glutine, ecc.), oltre alle bevande e quant'altro necessario per l'alimentazione degli stessi.

In occasione di particolari ricorrenze quali:

- Capodanno 1 Gennaio
- Epifania 6 Gennaio
- Festa di Carnevale Febbraio/Marzo
- Festa della Donna 8 Marzo
- San Giuseppe 19 Marzo
- Pasqua di Risurrezione Marzo/Aprile
- Lunedì dell'Angelo Marzo/Aprile
- Festa di Liberazione 25 Aprile
- Festa dei Lavoratori 1 Maggio
- Festa della Mamma 8 Maggio
- Festa della Repubblica 2 Giugno
- Ferragosto 15 Agosto
- San Lorenzo 10 agosto
- Festa dei Nonni 2 Ottobre
- Ognissanti 1 Novembre
- Immacolata Concezione 8 Dicembre
- Santo Natale 25 Dicembre
- Santo Stefano 26 Dicembre
- San Silvestro 31 dicembre

l'Impresa dovrà garantire la preparazione di un menù speciale da concordare con la Direzione e che comunque dovrà comprendere antipasti misti e dolce.

In alternativa alla normale programmazione dei menù l'Impresa è tenuta ad erogare due pranzi a tema mensili (per stagionalità o tradizioni del territorio) da articolare diversamente in ciascuno dei mesi dell'anno in modo da variare la dieta degli ospiti con un'offerta originale, secondo quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in fase di gara.

7. Servizi accessori

Su indicazione della Direzione della Committente, l'Impresa dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione di eventuali coffe-break, colazioni di lavoro, rinfreschi o pranzi/cene.

Tali servizi accessori verranno prestati dall'Impresa nei termini ed alle condizioni da concordare di volta in volta con la Committente.

Resta fermo l'obbligo di somministrare a cura e spese dell'Impresa le bevande agli ospiti in base al bisogno, remunerate con il corrispettivo della giornata alimentare.

8. Oneri a carico dell'impresa

L'Impresa dovrà farsi carico, dall'inizio delle attività, di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di fornitura pasti come richiesto dal presente capitolato.

Sono in particolare a carico dell'Impresa, remunerate con il corrispettivo della giornata alimentare:

1. acquisto e gestione delle materie prime alimentari che devono essere di prima qualità, nelle grammature di cui al successivo paragrafo 28 da considerarsi a crudo al netto degli scarti di lavorazione;
2. fornitura di tutte le bevande necessarie per gli ospiti in base al presente capitolato;
3. acquisto e gestione prodotti di pulizia cucina e relative attrezzature, prodotti per il lavaggio delle stoviglie; l'impresa sarà responsabile dell'uso di tali prodotti che dovranno essere privi di tossicità;
4. preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;
5. predisposizione del piano di autocontrollo HACCP ai sensi della normativa vigente per la preparazione, la cottura, il confezionamento e la porzionatura dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge;
6. preparazione dei carrelli termici multi porzione che verranno ritirati presso la cucina dal personale addetto alla distribuzione e somministrazione;
7. riassetto, pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina, dispense, zona lavaggio e delle macchine, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l'inoltro e la distribuzione dei pasti, compresi carrelli termici; l'Impresa, fermo il rispetto delle frequenze di legge e delle prescrizioni eventualmente impartite dagli enti di controllo sanitario, dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria ed alla disinfezione dei locali dispense, zona lavaggio, porte, vetrate, celle frigorifere, cappe di aspirazione, servizi igienici e quant'altro, oltre a provvedere agli interventi di sanificazione; l'impresa deve altresì programmare interventi di abbattimento di insetti e roditori nel centro di cottura e negli altri locali di refezione;
8. lavaggio stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, sia utilizzati dagli addetti alla preparazione pasti sia da parte degli ospiti per la consumazione dei pasti, che deve avvenire con lavastoviglie munito di dosatori automatici di detersivo con controlli periodici da parte della ditta fornitrice dei detersivi, da comunicare alla Direzione della RSA; le stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri utilizzati, saranno portati davanti al locale lavaggio dal personale addetto all'assistenza; sarà cura del personale dell'Impresa riporre in appositi carrelli chiusi tutte le stoviglie, piatti, tazze, posate, bicchieri, ecc. puliti; tale servizio di lavaggio dovrà essere effettuato dal personale dell'Impresa;
9. fornitura iniziale, sostituzione e reintegro delle piccole attrezzature del centro cottura (coltelli, pentole, tegami, mestoli e simili); tutto quanto fornito, sostituito e reintegrato, al termine del contratto rimarrà di proprietà dell'Azienda;
10. dotazione di strofinacci e quant'altro necessario per la cucina;
11. manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso (come da verbale di consegna), delle porte, delle finestre, delle persiane, delle zanzariere, della pavimentazione della zona cottura e dei beni mobili ricevuti in consegna e la sostituzione di utensili e di attrezzature (frigoriferi, forni, lavastoviglie ecc.) eventualmente deteriorati che dovranno comunque integrare la consistenza originaria;
12. la fornitura degli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto e di quant'altro ritenuto indispensabile per il servizio stesso;

13. tutte le operazioni e prestazioni, anche se non espressamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione e per il rispetto delle normative attualmente in vigore per il settore, ivi comprese le operazioni manuali da effettuarsi in casi straordinari di fermo macchina lavastoviglie; l'uso di materiali monouso sarà sempre eccezionale e previamente autorizzato, di volta in volta, dall'Azienda;
14. trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta di riferimento della struttura; i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento dovranno essere smaltiti a cura e spese dell'Impresa in osservanza delle disposizioni, anche attuative, del D.Lgs. n.152/2006;
15. affissione, all'interno dei locali di preparazione e cottura, di cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche;
16. organizzazione complessiva e direzione operativa del servizio appaltato;
17. fornitura, sostituzione e reintegro delle piccole attrezzature del centro di cottura (coltelli, pentole, tegami, mestoli e simili) e dei carrelli termici con relativi contenitori gastronorm; la Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato e consistenza di tali materiali prescrivendo all'impresa le opportune azioni da intraprendere nel caso di una loro carenza; al termine del contratto tutto quanto fornito, sostituito e reintegrato rimarrà di proprietà della Committente;
18. dotazione e lavaggio di tutto l'abbigliamento per il proprio personale, che deve essere idoneo e a norma antinfortunistica ai sensi del D. Lgs 81 del 2008;
19. la fornitura, sostituzione e reintegro di distributori di colazione;
20. la fornitura di pasti in contenitori monouso per ospiti in isolamento o quarantena a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19 o per altre ragioni;
21. la fornitura di vettovagliamento usa e getta;
22. spese per utenze relative al servizio in oggetto per i consumi di servizio telefonico, acqua, gas ed energia elettrica, contabilizzati da autonomi contatori.

In caso di impossibilità dell'utilizzo delle attrezzature del centro cottura della Committente, a qualsiasi ragione dovute, l'Impresa è tenuta a preparare i pasti in un centro di cottura alternativo , comunque conforme alla normativa vigente, assicurando il trasporto in appositi contenitori termici, con proprio automezzo idoneo, garantendo inoltre lo stesso menù e la stessa qualità senza nessun onere aggiuntivo a carico del Committente.

9. Carta dei servizi della ristorazione

L'Impresa, entro quindici giorni dalla sottoscrizione del contratto e dall'attivazione del servizio è tenuta a stampare e distribuire a propria cura e spese la "carta dei servizi della ristorazione" con il layout grafico su carta di qualità nel modello allegato alla propria offerta tecnica formulata in sede di gara; indicativamente l'Impresa potrà essere chiamata a stampare e distribuire un totale di n. 200 copie, di cui una parte mediante consegna all'interno della struttura ed una parte da trasmettere tramite posta alle famiglie con una comunicazione di accompagnamento dell'Azienda.
Prima della stampa della Carta dei servizi, la versione definitiva, integrata con il logo ed i caratteri identificativi dell'ASP, dovrà essere sottoposta alla Direzione della Committente, che potrà apportare variazioni non essenziali alla stessa per coordinarla con gli altri propri materiali editoriali e multimediali; dovranno essere inoltre consegnati i file esecutivi per ogni eventuale successiva rielaborazione ed utilizzo da parte dell'ASP, intendendosi trasferito anche il diritto di sfruttamento economico dell'opera ai sensi della normativa sul diritto d'autore.

10. **Orario di consegna dei pasti**

L'Impresa si impegna a consegnare i pasti indicativamente nei seguenti orari:

Pasto	Orario
Colazione	**08.30**
Spuntino	**10:30**
Pranzo (per ospiti che necessitano di particolare aiuto nell'alimentazione)	**11.30**
Pranzo (Per tutti gli altri ospiti)	**12:00**
Merenda	**16:00**
Cena (per ospiti che necessitano di particolare aiuto nell'alimentazione)	**18.30**
Cena ((Per tutti gli altri ospiti)	**19:00**

Gli orari sopra indicati sono puramente indicativi e potranno variare con il variare delle esigenze del Committente, in relazione a necessità organizzative.

11. **Giorni di erogazione del servizio**

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione per gli ospiti dal Lunedì alla Domenica e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

12. **Inizio del servizio**

L'Impresa dovrà iniziare la gestione del servizio di ristorazione il 1° febbraio 2024 stante la consegna in via d'urgenza ai sensi dell'art. 17, comma 9, del D.lgs del 2023 di cui alla determinazione n.1 del 31 gennaio 2024.

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa è tenuta:

a) ad acquisire le necessarie licenze commerciali e sanitarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato e ad effettuare la registrazione del centro cottura ai sensi del Regolamento 852\CE\2004 qualora necessario;
b) a produrre il documento sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. n.81 del 2008, a comprovare l'intervenuta nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), del Medico Competente, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) nonché a dimostrare che è stata effettuata adeguata formazione ai lavoratori sui rischi della sicurezza in conformità con quanto previsto dall'art.16 della L.R.Toscana n.38/2007;
c) a predisporre il registro di carico e scarico degli olii esausti e comunque dei rifiuti dalla stessa prodotti qualora non rientrino tra i rifiuti speciali assimilati agli urbani; tale documentazione unitamente alla documentazione contrattuale, dovrà permanere sempre presso i locali di produzione e consumo ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo degli organi preposti unitamente alla quarta copia del formulario.
d) ad espletare gli ulteriori adempimenti previsti dal presente capitolato speciale.

13. **Interruzioni del servizio**

Il servizio di ristorazione agli ospiti deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146 del 1990.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari condizioni gestionali ed organizzative.

14. **Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio**

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.
Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre ditte, addebitandone i relativi costi all'Impresa.
La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo PEC.
In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

15. **Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese necessarie allo svolgimento dell'appalto sono interamente a carico dell'Impresa; la Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono altresì a carico dell'Impresa, relativamente a quanto necessita per lo svolgimento del servizio in oggetto, i costi per:
- utenza telefonica;
- fornitura di acqua;
- fornitura di gas-metano;
- fornitura di energia elettrica.

16. **Obblighi normativi**

L'Impresa deve richiedere ed ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare dalle autorità preposte in base alle vigenti normative in materia; tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati qualora, nel corso dell'espletamento dell'appalto, vengano emanate nuove disposizioni di legge in materia.

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

L'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di aver provveduto a tali adempimenti.

17. **Organico**

L'organico addetto al servizio ristorazione deve essere adeguato ai pasti da produrre sia come numero sia come mansioni e livello, sia come monte-ore.
Deve essere assicurata comunque la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio; a tale proposito in fase di offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nei diversi turni.
L'Azienda si riserva, inoltre, il diritto di richiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere; tale sostituzione dovrà avvenire entro quindici giorni dalla richiesta scritta.

18. **Direzione del servizio**

L'Impresa affida la direzione del servizio ad un coordinatore nominativamente indicato.

Il Coordinatore del servizio dovrà mantenere un contatto con il Direttore dell'Esecuzione della Committente per un controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Committente al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa; in caso di assenza o impedimento del Coordinatore (ferie, malattie, etc.), l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento del Committente.

19. **Trattamento del personale**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, la fornitura delle derrate alimentari ovvero i generi di conforto o quant'altro previsto dal presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale dell'Impresa deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sull'igiene personale e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

L'Impresa è tenuta a fornire il personale addetto necessario per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.

La programmazione dei turni di lavoro di tutto il personale non potrà comunque che tenere conto prioritariamente delle esigenze di servizio agli anziani.

Il personale messo a disposizione dall'Impresa dovrà essere capace e fisicamente valido.

L'Impresa si impegna a garantire la necessaria stabilità al personale suddetto assicurando in tal modo alla Committente la continuità del servizio.

L'Impresa è tenuta ad osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

L'Impresa è tenuta a garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori, assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi da parte della Committente in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto il rapporto unità impiegate – qualifica professionale – ore di lavoro prestate ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio.

L'Impresa è tenuta a fornire e mantenere aggiornato un elenco nominativo del personale addetto al servizio, con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, gli orari di lavoro, gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi e delle visite effettuate dal medico competente, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

Tutto il personale impiegato, durante il servizio, dovrà recare ben visibile il cartellino indicante nome, cognome e fotografia.

L'Impresa si impegna a mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico di coloro che si comportassero in modo non corretto, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

In conseguenza di controlli di sua competenza la Committente si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità.

20. Variazione del personale

La variazione della consistenza numerica del personale, dei nominativi degli addetti al servizio di ristorazione e la loro qualifica, deve essere preventivamente comunicata ed approvata formalmente dall'Azienda; in mancanza di tale approvazione l'Impresa non potrà procedere ad alcuna variazione.

21. Addestramento del personale

L'Impresa deve garantire l'addestramento di tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e modalità previste nel presente contratto e adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

L'Impresa è altresì tenuta a formare il proprio personale ai sensi della D.G.R.T. 559 del 2008, recante le linee guida per "*La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)*".

22. Idoneità sanitaria

Dietro richiesta della Committente il personale dell'Impresa sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente potrà essere sottoposto con oneri a carico dell'impresa stessa a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica; qualora il personale si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

23. **Prevenzione Covid-19**

L'Impresa deve attenersi a quanto previsto e definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione alla diffusione del Covid-19 ed eventuali modifiche, impegnandosi a rispettare i Regolamenti di Sicurezza interni dell'Azienda.

24. **Qualità degli alimenti**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari devono essere conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, secondo le indicazioni contenute nelle etichette.

Le derrate devono avere confezione ed etichette conformi al D. lgs. n.109 del 27.01.1992 e successive eventuali modificazioni.

25. **Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.)**

L'Impresa è tenuta ad applicare i CAM di cui al D.M. 10 marzo 2020 n. 65 "*CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari*", limitatamente a quanto previsto dal paragrafo "*Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo)*", secondo cui, tra l'altro, "*L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche*".

26. **Menù**

Il menù che dovrà adottare l'Impresa è quello fornito dall'Azienda già validato ed attualmente in vigore.

Il menù invernale inizia dal 1° ottobre e termina il 30 aprile; il menù estivo inizia il 1° maggio e termina il 30 settembre.

La giornata alimentare per gli ospiti della RSA deve essere costituita da cinque pasti : colazione, pranzo, cena, oltre a spuntino e merenda; per gli ospiti del Centro Diurno deve essere costituita da quattro pasti: colazione, pranzo oltre spuntino e merenda

Il menù dovrà prevedere ad ogni pasto:

- un primo piatto composto prevalentemente da una pasta asciutta o una minestra, minestrone o passato di verdura;
- un secondo piatto, seguendo un'alternanza settimanale come indicato successivamente;
- un contorno di verdura di stagione, dove è possibile fresca;
- un frutto di stagione, che deve essere variato all'interno della settimana con possibilità di scelta;
- pane, senza aggiunta di sale o di grassi; rappresenta un valore aggiunto la possibilità di scegliere tra pane comune e integrale;
- la disponibilità di acqua minerale naturale confezionata;

- l'utilizzo di sale iodato;
- la possibilità di scelta di piatti fissi, in aggiunta e diversi da quelli del giorno, per aumentare la variabilità del menù, come indicato successivamente.

L'Impresa dovrà inoltre attenersi alle seguenti indicazioni:

- i legumi possono essere utilizzati, oltre che come alternativa del secondo piatto, anche come ingrediente del primo piatto, costituendo così un piatto unico;
- saltuariamente e a seconda della tipologia degli utenti, possono essere inseriti anche i salumi;
- i primi ed i secondi possono essere presentati anche come piatti unici, a patto che siano abbinati ad un contorno e che garantiscano la copertura di tutti gli apporti nutrizionali;
- nel rispetto della tradizione gastronomica locale è auspicabile la proposta di ricette o prodotti tipici;
- rappresenta un valore aggiunto la presenza, tra le materie prime, di alimenti biologici o a lotta integrata o di filiera corta;
- deve essere indicata la tipologia e quantità di bevande fornite nell'intera giornata alimentare;
- per quanto riguarda le uova, deve essere specificato se si tratta di uova fresche o di ovoprodotti e deve essere formalizzata una procedura per la prevenzione del rischio di contaminazione da salmonella;
- tutte le materie prime devono essere OGM-free;
- per quanto riguarda le merende-spuntini e la colazione, gli alimenti proposti dovranno essere compresi nel menù;
- i menù devono essere corredati da tabelle dietetiche aggiornate ed esposti nei locali di somministrazione;
- deve essere formalizzato il menù utilizzato nel caso di emergenze particolari, quali scioperi o mancanza di pasti;
- devono essere tenute presenti inoltre alcune problematiche relative alla preparazione e successivo sporzionamento di un alto numero di pasti, per cui alcuni cibi, seppur nutrizionalmente corretti, non sono adatti, in quanto non si prestano a preparazioni anticipate (es. cottura alla griglia) o in grandi quantità;
- l'alimentazione deve essere variata in modo da non riproporre a cena le stesse pietanze consumate a pranzo;
- è previsto, a richiesta, il consumo ai pasti di modiche quantità di vino (1/2 bicchiere) e di un caffè, fatto salvo la presenza di particolari patologie che ne controindichino l'assunzione.

Primi piatti:

È preferibile che la maggior parte dei primi piatti sia condita in modo semplice, con sughi a base di verdura o legumi e solo saltuariamente con sughi a base di carne o pesce, soprattutto se non previsti come piatto unico.

Per aumentare la variabilità del menù è auspicabile la proposta, almeno una volta alla settimana, di un cereale alternativo al grano, quindi riso, mais, farro, orzo etc.

Devono comunque essere previsti, ad ogni pasto, almeno due piatti fissi in aggiunta a quello del giorno, per rispondere alle necessità dei pazienti, ad esempio pasta o riso all'olio o al burro, al pomodoro, minestre o semolini.

Preparazioni più complesse come paste speciali, lasagne, gnocchi, ravioli, tortellini, ecc. possono essere previste saltuariamente e preferibilmente nelle giornate di festa.

Secondi piatti:

Ad ogni pasto devono essere previsti almeno due piatti fissi in alternativa a quello del giorno, in modo da soddisfare le esigenze anche degli ospiti con bisogni nutrizionali particolari.

Tra i piatti fissi dovranno essere garantiti carne ai ferri, pollo lesso, pesce (anche frullati e/o omogeneizzati) ed eventualmente un piatto freddo a base di formaggio o salumi magri.

La carne o il pesce frullati o omogeneizzati dovranno essere somministrati riscaldati e inseriti in una composizione gradevole e nutrizionalmente adeguata come brodo, semolino, minestrone di verdura o miscelati con le verdure.

Nel caso in cui la pietanza somministrata non venga assunta dall'utente, è opportuno provare con alternative a lui più gradite.

All'interno della settimana deve essere prevista un'alternanza dei secondi piatti con:
- tre - quattro volte la carne (preferibilmente bianca, più raramente rossa);
- due - tre volte il pesce;
- due volte l'uovo;
- una - due volte i salumi;
- tre volte il formaggio;
- una - due volte la pizza o comunque un piatto unico, costituito da cereali e legumi.

Contorni:

I contorni devono essere rappresentati in linea di massima da verdura di stagione fresca, cercando di non ripetere lo stesso contorno all'interno della settimana ed alternando i contorni cotti con quelli crudi.

È consentito l'utilizzo di verdura congelata.

Anche i legumi possono essere previsti come contorno una o due volte la settimana.

Devono inoltre essere garantiti dei contorni fissi, quali patate lesse e/o purè di patate ed un contorno cotto ad ogni pasto, in modo da soddisfare anche le esigenze nutrizionali dei pazienti con particolari condizioni cliniche.

Frutta – Dessert:

All'interno della settimana è opportuno che siano forniti vari tipi di frutta, in modo da aumentare la variabilità del menù; la frutta deve essere somministrata al giusto grado di temperatura e maturazione.

In un menù mensile può essere previsto a fine pasto oltre alla frutta, un dolce o yogurt o gelato; il dessert, dolce o gelato deve essere previsto nel fine pasto di un giorno di festa.

Il dolce dovrà essere somministrato inoltre in occasione del compleanno degli ospiti; a tal fine sarà consegnato al coordinatore del servizio l'elenco aggiornato degli ospiti della struttura con relativa data di nascita.

Deve essere infine garantita la fornitura ad ogni pasto di frutta cotta o di polpa di frutta.

27. Condimenti

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione a cura del personale del reparto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare il formaggio tipo grana o altro formaggio tipico in funzione del piatto servito.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

28. Grammatura degli alimenti.

Per la grammatura degli alimenti si riporta, di seguito, la tabella dietetica delle vivande che dovranno essere servite:

COLAZIONE

Latte parzialmente scremato	cc. 200
oppure caffè d'orzo	cc. 100
oppure caffè latte	cc. 200
- di cui 150 latte e 50 caffè d'orzo (gr. 3 in polvere)	
Frullato di frutta fresca	cc. 200
Spremuta di agrumi freschi	cc. 200
Thé	cc. 200
Zucchero bianco, di canna grezzo o dolcificante	gr. 10
Marmellata o Miele (una confezione monoporzione)	gr. 25
Pane o Fette biscottate o Biscotti	gr. 50

BEVANDE

Acqua	litri 1/2
Vino	litri 1/4

PRIMI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)

Pasta di semola di grano duro (asciutta)	gr. 80
Pasta di semola di grano duro (in brodo)	gr. 40
Pasta integrale	gr. 80
Pasta per minestrone	gr. 40
Riso (asciutto)	gr. 80
Pasta fresca (asciutta)	gr. 100

Paste fresche ripiene (asciutte)	gr. 110
Pasta fresca ripiena (in brodo)	gr. 60
Gnocchi di patate	gr. 120
Farina di mais	gr. 40

SECONDI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)

Carne di manzo	
Bollito	gr. 130/150
Spezzatino	gr. 130/150
Brasato	gr. 130/150
Cotoletta	gr. 100
Bistecca di polpa	gr. 100/120
Roast-beff all'inglese	gr. 100
Carne di vitello	
Punta	gr. 120/150
Cima alla genovese	gr. 100/120
Reale/spalla	gr. 100/120
Traversino	gr. 100/120
Farcita tricolore	gr. 100/120
Scaloppina	gr. 100/120
Arrosto arrotolato	gr. 100/120
Carne di maiale	
Braciola/bistecca	gr. 130/150
Saltimbocca alla romana	gr. 90/130
Prosciutto cotto alla piastra	gr. 120/140
Salamella	gr. 100/120
Cotechino tipo Modena	gr. 100/120
Fettina di lombo	gr. 100/120
Arrosto di lombo	gr. 100/120
Pollame	
Fesa di tacchino	gr. 120
Arrosto di tacchino	gr. 120
Ossibuchi di tacchino	gr. 140
Pollo ¼ al lordo	gr. 240/260
Coniglio	gr. 250
Pesce	
Filetti di sogliola	gr. 150/180
Palombo impanato	gr. 150/180
Merluzzo	gr. 150/180
Seppie	gr. 120/150
Nasello	gr. 150/170
Insalata di mare	gr. 120/140
Fritturina di pescheria	gr. 150/170
Tonno	gr. 100/120
Varie	
Zucchine	gr. 130/150
Melanzane	gr. 180
Hamburger alla valdostana	gr. 100/130

Bauletti di prosciutto	gr. 110/120
Gelatina di pollo	gr. 90/100
Svizzerini alla casalinga	gr. 100/120
Uova al burro	n. 2
Uova sode e tonno all'olio (gr. 40)	n. 2
Omelette al formaggio – uovo	n. 2
Omelette al prosciutto – uovo	n. 2
Omelette alla verdura – uovo	n. 2
Cinghiale	gr. 130/150
Frittata – uova	n. 2
Mozzarella in carrozza	gr. 130/150
Mozzarella alla caprese	gr. 130/150
Cereali vari	gr. 60

Affettati

Prosciutto cotto, salame, pancetta, mortadella	gr. 90/100
Prosciutto crudo, bresaola	gr. 60

Formaggi

Misti	gr. 100/120
Parmigiano reggiano	gr. 60

Contorni (grammature a crudo al netto degli scarti)

Zucchine	gr. 200
Carote	gr. 200
Piselli	gr. 200
Bietole	gr. 250
Spinaci	gr. 250
Insalata	gr. 80
Patate	gr. 200
Carciofi	gr. 200
Fagiolini	gr. 200
Fagioli	gr. 200
Cavolfiore	gr. 200
Finocchi	gr. 200
Ceci	gr. 200

Frutta (al netto degli scarti)

In generale	gr. 180/200
Frutta di stagione	gr. 180/200
Banane	gr. 250
Frutta secca disidratata	gr 30

Desserts

Budino	gr. 150/200
Dolce	gr. 150/200
Gelato	gr. 100/150
Yogurt	gr. 125

29. **Struttura del menù**

Il menù dovrà essere così strutturato per ciascun pasto:

Colazione

Caffè zuccherato o non, the zuccherato o non, latte parzialmente scremato o scremato (a richiesta) zuccherato o non, yogurt misti, marmellata in monoconfezione, miele in monoconfezione, pane, biscotti, fette biscottate, cereali.
Nel corrispettivo della colazione è altresì compresa la predisposizione di uno spuntino in biscotti, bibite e bevande calde, ovvero altri snack concordati con la Direzione e che l'Impresa è tenuto a garantire.

Pranzo

Primi piatti:
almeno due piatti "del giorno" ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: una minestra in brodo o una pasta asciutta condita o un riso condito o pasta asciutta in bianco;

Secondi piatti:
almeno due piatti "del giorno" ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di formaggio e uno a base di salumi;

Contorni:
tre contorni di cui due cotti e uno crudo;

Frutta:
frutta fresca, cotta o budino;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:
- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica e con aggiunta);
- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Merenda

Tè con biscotti, yogurt, gelato, spremuta di agrumi freschi, etc.

Cena

Primi piatti:
almeno due piatti "del giorno" ed una scelta fra tre ulteriori alternative: una minestra in brodo, una pasta asciutta e un riso condito;

Secondi piatti
almeno due piatti "del giorno" ed una scelta fra tre ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di vegetali cotti, sformati, torte salate;

Contorni:
un contorno a scelta fra tre di cui due cotti e uno crudo;

Frutta: frutta fresca, cotta, budino e frutta secca;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:
- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica e con aggiunta);
- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Nel corrispettivo della cena è altresì compresa la predisposizione di tisane, camomille, the e altre eventuali bevande calde concordate con la Direzione e che l'Impresa è tenuto a garantire.

Tutti i giorni, sia dopo il pranzo che dopo la cena, deve essere servito il caffè (a richiesta anche decaffeinato o orzo), la domenica e festivi il dolce.
Dovranno inoltre essere sempre disponibili le seguenti preparazioni: semolino, minestra in brodo, riso in bianco, in brodo, frullati di carne, frullati di frutta, purè di patate, uova, frutta cotta, formaggi misti ed affettati misti.

30. **Presenze aggiuntive**

L'Impresa deve garantire in qualsiasi momento della giornata la fornitura di pasti in caso di presenze non prevedibili in fase di prenotazione pasti.

Tale servizio verrà effettuato a semplice richiesta da parte dell'Azienda.

31. **Variazione del menù**

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dell'Azienda; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della stessa.

L'Impresa dovrà apportare al menù quelle variazioni richieste dal servizio dietologico dell'ASL a cui lo stesso dovrà essere sottoposto per la necessaria vidimazione.

32. **Diete speciali**

L'Impresa si impegna a fornire diete speciali in vassoi personalizzati senza alcun costo aggiuntivo, dovendosi le stesse considerare sostitutive del normale pasto.
Il vassoio dovrà riportare all'esterno un cartoncino con indicazione del cognome e nome dell'ospite a cui è destinato.
Tali diete speciali si intendono, a titolo esemplificativo, riferite ad esigenze nutrizionali sanitarie, masticatorie, etc. (es. dieta ipocalorica, ipolipidica, epatopatica, colicistopatica, idrica, ipoglucidica, ipoproteica, aproteica, ipercalorica, iperproteica, dieta morbida, frullata, semiliquida, liquida), con utilizzo di prodotti naturali, omogeneizzati di carne e frutta.

33. **Diete per disfagici**

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

denso, molto denso….) come previsto dal piano personalizzato realizzato dal dietista e/o previsto dal dietetico ospedaliero.

L'Impresa deve garantire per il menù del paziente disfagico preparazioni alimentari di consistenza omogenea, senza alcun residuo, nutrizionalmente adeguate al fabbisogno energetico del paziente, appetibili, variate e sicure per il paziente. Il riferimento per la produzione dei pasti a consistenza modificata per i pazienti/utenti disfagici dovrà essere il documento QUADRO IDDSI (Iniziativa Internazionale per la Standardizzazione della Dieta in Disfagia – http://iddsi.org/framwork).

Ad integrazione delle preparazioni alimentari, a partire da alimenti freschi e naturali, con le caratteristiche sopra descritte, al fine di garantire la gestione delle situazioni di emergenza, la disponibilità degli alimenti nelle 24 ore e maggiore varietà delle diete omogeneizzate, l'Impresa può proporre, a partire da preparati liofilizzati/disidratati realizzati con ingredienti naturali, privi di ingredienti OGM, conservanti e altri additivi, glutammato e olio di palma, preparazioni alimentari distribuite da sistemi automatizzati per la preparazione di diete a consistenza modificata standardizzata sulla base del documento QUADRO IDDSI e comprensive di bevande calde o fredde per idratazione e spuntini..

I distributori dovranno essere istallati a cura dell'Impresa che ne curerà la manutenzione e il regolare funzionamento.

Tale proposta dovrà passare alla valutazione tecnico-professionale del personale dietista dell'azienda che giudicherà l'ammissibilità e l'attuazione delle preparazioni proposte.

La dietoterapia speciale viene stabilita dal Servizio Dietetico Aziendale; il personale dell'Impresa, addetto alla preparazione pratica delle diete speciali, dovrà possedere requisiti professionali tali da garantire la corretta esecuzione del servizio e seguirà le direttive impartite dal proprio Responsabile su indicazione del personale dietista dell'AUSL, che dovrà essere interpellato per eventuali variazioni che si rendessero necessarie.

34. Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

L'Impresa si impegna a predisporre diete leggere, a carattere etico religioso, vegetariane, qualora ne venga fatta richiesta; tale pasto conserva la medesima struttura di quello normale ed è di norma costituito da:
- riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.
- diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici.

Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), l'Impresa deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con l' Azienda. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

35. Modalità di conservazione delle diete

Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'ospite.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente; dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa" (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)".

36. **Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'Impresa intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dall'Azienda, deve far richiesta alla stessa; i nuovi piatti proposti, se accettati dall'Azienda, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

37. **Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

38. **Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, legumi ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti.

39. **Riciclo**

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

40. **Manipolazione e cottura**

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

41. **Pentolame per la cottura**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o in vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
Qualora il pentolame e gli utensili presenti all'inizio del servizio non fossero ritenuti sufficienti per l'espletamento di quest'ultimo, sarà cura dell'Impresa l'integrazione degli stessi.

42. **Prenotazione dei pasti**

La prenotazione dei pasti viene effettuata dal personale addetto alla assistenza e comunicata all'Impresa entro le ore 17,00 del giorno precedente.

43. Verifica di gradimento

L'Impresa è tenuta ad effettuare la verifica di gradimento del pasto adottando lo specifico modello allegato alle "Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale" approvate dalla Regione Toscana con Delibera di Giunta Regionale n. 35 del 24 gennaio 2012.
Il risultati della suddetta verifica di gradimento dovranno essere formalmente comunicati all'Azienda, anche ai fini della rendicontazione da parte di quest'ultima degli indicatori di qualità alla Regione Toscana, nei termini previsti dalla normativa in materia di accreditamento istituzionale.

44. Confezionamento dei pasti

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
Ove si rendesse necessario utilizzare contenitori termici, questi ultimi dovranno essere preferibilmente in polipropilene all'interno dei quali vengono allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizione in grado da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.
Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni).
Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
La frutta deve essere confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

45. Documentazione da fornire all'Azienda

L'Impresa prima di iniziare l'esecuzione del servizio deve mettere a disposizione dell'Azienda, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

46. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le procedure atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti.
L'Impresa è tenuta alla predisposizione del piano di autocontrollo HACCP per la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge.
L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manifacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

47. Indumenti di lavoro, DPI ed igiene del personale

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, dispositivi di protezione individuale (DPI) quali guanti da forno, mascherine monouso, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc.
Gli indumenti di lavoro devono riportare in stampa il nome dell'Impresa ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.
Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e per i lavori di pulizia.

48 **. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'Impresa al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Azienda, in aggiunta ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

49. **Manipolazione e cottura**

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.
La preparazione dei pasti deve essere completata entro 20 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto; non sono ammesse preparazioni effettuate in anticipo, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Azienda, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.
Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

50. **Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde**

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso; la conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C.

51. **Preparazioni gastronomiche refrigerate**

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.
L'Impresa deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Azienda.
È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

52. **Accessori per il condimento**

Il servizio deve essere effettuato con condimenti confezionati in monodose, (olio, aceto, sale, formaggio grattugiato), da consegnare unitamente ai pasti; è facoltà dell' Azienda stabilire che le pietanze vengano consegnate già condite e\o che vengano messi a disposizione degli ospiti o degli operatori gli accessori per il condimento in bottiglia e contenitori non monouso.

53. Pulizia di locali, attrezzature ed area esterna

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione, delle attrezzature, degli arredi, degli spogliatoi, dei bagni del personale e dell'area esterna di pertinenza e a servizio del centro cottura.
Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti.
L'Impresa garantisce che le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.
Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature , gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.
Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è vietato impiegare getti d'acqua diretti nei quadri elettrici .
Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.
L'Impresa deve altresì provvedere affinché l'area esterna di pertinenza del Centro Cottura, comprese le facciate esterne dei vetri e le persiane, siano sempre perfettamente pulite e che il deposito rifiuti esterno venga regolarmente lavato, disinfettato e tenuto sgombro da materiali di risulta , fatti salvi i rifiuti in attesa di smaltimento.

54. Interventi di disinfestazione generale

Oltre a quanto previsto nel precedente paragrafo, l'Impresa deve effettuare con cadenza semestrale un intervento di disinfestazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti.
Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta dell'Azienda o degli Uffici d'Igiene.
Le spese derivanti saranno a totale carico dell'Impresa.
L'Impresa deve altresì effettuare presso il Centro Cottura un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri infestanti, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e proseguire poi secondo la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.
Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e dello specifico regolamento attuativo di cui al DM n.274 del 07/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane.
Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'Impresa deve provvedere alla disinfestazione entro un giorno dall'avvenimento ed inviare alla Stazione Appaltante attestazione dell'intervento eseguito con indicazione del prodotto utilizzato.
Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica; contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV, etc.)
La Stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento la visione dei rapporti di esecuzione di tutti gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, ordinari e straordinari.

55. Custodia dei detersivi

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

56. **Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, durante lo svolgimento di tali operazioni.
Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

57. **Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.
Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi del D.Lgs. n.152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime secondarie in conformità alle normative vigenti.
L'Impresa è tenuta ad assicurare la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti, a formare ed educare in tal senso il proprio personale, nonché a procurarsi tutto quanto necessario per adempiere a tale obbligo.
L' Impresa dovrà inoltre possedere e tenere aggiornato il registro di carico e scarico degli olii esausti, nonché degli altri rifiuti speciali ed urbani ad essi assimilati.
Tale documentazione, unitamente alla documentazione contrattuale, dovrà permanere sempre presso i locali di produzione e consumo ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo degli organi preposti unitamente alla quarta copia del formulario.
In caso di attivazione del sistema per il tracciamento dei rifiuti (SISTRI) l'Impresa è tenuta a dotarsi di tutto quanto necessario, comprese le dotazioni tecnologiche, per adempiere agli obblighi di legge.
Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.
È onere dell'Impresa predisporre il MUD annuale e verificare la corretta qualificazione di ogni tipologia di rifiuto prodotto (urbano, assimilato, speciale, pericoloso); l'Impresa è dunque tenuta a rilevare indenne l'ASP a fronte di ogni sanzione amministrativa che dovesse esserle comminata al riguardo.

58. **Servizi igienici**

I servizi igienici e lo spogliatoio a disposizione del personale di cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti.
Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

59. **Norme in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" di cui al D. Lgs. n.81 del 2008, nonché in materia di prevenzione incendi mediante la formazione iniziale ed i successivi aggiornamenti; tra il personale dell'Impresa devono inoltre essere sempre presenti gli addetti per la gestione dell'emergenza, specificamente formati, informati ed addestrati; qualora in sede di prima applicazione il personale non dovesse essere in possesso di tutti i titoli di legge l'Impresa è tenuta ad espletare i percorsi formativi nel minor tempo possibile, assumendo nel frattempo tutte le misure equivalenti per il contenimento dei rischi.

60. **Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.
Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

61. **Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Impresa, conformemente alle normative vigenti (DPR n.524 dell'8 giugno 1982) deve provvedere a far affiggere a propria cura, presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistiche.

62. **Diritto di controllo dell'Azienda**

L'Azienda si riserva la facoltà di effettuare i controlli del caso al fine di accertare:
- che il pasto pronto abbia i requisiti concordati;
- che le derrate alimentari siano di prima qualità ed abbiano le caratteristiche richieste;
- che gli stabilimenti di produzione o commercializzazione da cui provengono le derrate abbiano l'autorizzazione sanitaria e le abilitazioni richieste dalla normativa vigente.

Tali controlli possono essere sia di natura interna (Direttore dell'Esecuzione) sia di natura esterna (servizi sanitari di igiene pubblica o servizio veterinario).

In caso di difformità l'Impresa dovrà dare corso immediato alle eventuali prescrizioni disposte da tali servizi.

L'Impresa è tenuta a fornire su richiesta dell'Azienda idonea documentazione che consenta di determinare la provenienza e le caratteristiche organolettiche e tecniche dei prodotti nonché le quantità delle derrate alimentari anche al fine di verificarne la conformità con il presente capitolato.

L'Azienda potrà effettuare i controlli in questione, mediante la presenza, anche fissa, fino a due "assaggiatori", scelti tra il proprio personale dipendente o il personale di altra impresa, in modo tale che il pasto possa essere verificato nella sua qualità, mediante il consumo da parte di un soggetto diverso dall'ospite anziano, il quale nel lungo periodo potrebbe assuefarsi ad un livello qualitativo non ottimo; in tal caso, ferma restando la remunerazione di tale pasto contrattualmente stabilita, l'assaggiatore potrà redigere feedback scritti da consegnare alla Direzione dell'Azienda in modo tale che questa possa a sua volta muovere rilievi all'Impresa o richiedere adeguamenti; l'Impresa rinuncia a sollevare qualsiasi pretesa nei confronti dell'assaggiatore che abbia rilevato un livello di qualità non ottimale.

63. **Collaborazione con il personale dell'Azienda**

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale dell'Azienda e di altre imprese operanti all'interno della Struttura per l'esito positivo del servizio.
Si prevedono periodici incontri di verifica dell'andamento del servizio tra la Direzione della struttura ed il rappresentante dell'Impresa.
Il personale specializzato dell'Impresa deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con il personale dell'Azienda ed i parenti degli ospiti, per illustrare le caratteristiche alimentari del menù e fornire chiarimenti su qualunque aspetto inerente l'oggetto dell'appalto.

64. **Struttura**

Ai fini della fornitura dei pasti vengono messi a disposizione i locali cucina, magazzino, sala frigoriferi e zona lavaggio con relative attrezzature, dovendo i pasti essere prodotti direttamente in tali locali.
Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Azienda.

65. **Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti**

L'Azienda dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili e gli impianti esistenti funzionali al servizio ristorazione, oltre agli arredi ed attrezzature situati nei locali messi a disposizione dell'Impresa stessa.
Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.
Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.
Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

66. **Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle attrezzature, agli arredi, agli infissi, alle zanzariere, ai pavimenti etc. .
L'Azienda si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e degli arredi.
L'Impresa dovrà prevedere, in sede di redazione dell'offerta tecnico – qualitativa, relativamente agli interventi di manutenzione, un "Piano di manutenzione programmata".
Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa dovrà provvedere, a propria cura e spese, con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili; per ogni intervento di manutenzione eseguito dovrà essere inviata all'Azienda adeguata documentazione rilasciata dalla Ditta intervenuta.
In caso di mancato intervento l'Azienda provvederà direttamente, previa diffida, addebitando all'Impresa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.
Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.
Nel caso in cui venga rilevata dall'Impresa la necessità di interventi di manutenzione relativi agli impianti di competenza dell'Azienda (struttura edile dei locali ed impianti connessi inscindibilmente alla struttura edile degli edifici), dovrà essere richiesto tempestivamente a quest'ultima l'intervento dei propri manutentori.

67. **Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa provvederà a reintegrare le attrezzature entro i successivi 20 giorni dal riscontro.
Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Azienda provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

68. **Riconsegna**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Azienda i locali con impianti e attrezzature annessi nel numero pari a quelle installate, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovute ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

69. **Migliorie**

Tutte le migliorie apportate alle attrezzature, comprese sostituzioni di queste ultime da parte dell'Impresa, passeranno in proprietà dell'Azienda senza alcun onere.
Resta fermo quanto previsto dal Capitolato Speciale relativamente alle attrezzature e macchinari aggiuntivi forniti dall'Impresa.

70. **Rimborso spese di gas, energia elettrica e acqua**

Verranno rimborsate all' Azienda, anche per compensazione con il credito vantato dall'Impresa, le spese sostenute per i consumi di acqua, gas ed energia elettrica del Centro Cottura contabilizzate in base alle risultanze dei contatori "a scorporo" già presenti presso quest'ultimo.

71. **Variazione importo contrattuale per giornata alimentare**

Il costo della giornata alimentare viene determinato tenendo conto anche delle spese per utenze a carico dell'appaltatore; tali spese sono state calcolate tenuto conto del prezzo a Kw e M^3 attualmente a carico dell'Azienda rispettivamente per energia elettrica e gas metano risultante dalla relativa fatturazione.
Considerata l'imprevedibile oscillazione del costo di tali utenze, nel caso in cui tale costo dovesse variare in più o in meno del 10%, verrà conseguentemente rideterminato anche il costo complessivo della giornata alimentare a seguito di confronto/negoziazione tra le parti.

72. **Disposizioni finali**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente allegato tecnico si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.
Inoltre, per quanto non espressamente previsto , l'appalto viene svolto in osservanza delle seguenti normative: