

Istituto Luigi Configliachi
Via Sette Martiri, 33
35143 - Padova

GARA N. 9185722 - CIG 99254070F8

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Riepilogo

Indice generale

Art 1 - Premessa.....	4
Art 2 - Importo dell'appalto.....	4
Art 3 - Durata	5
Art 4 - Rinnovo del contratto	6
Art 5 - Periodo di prova.....	6
Art 6 - Deposito cauzionale definitivo	6
Art 7 - Riferimenti normativi	6
Art 8 - Descrizione del servizio	8
Art 9 - Luogo di esecuzione (consegnati in comodato d'uso) e punti di consegna pasti	8
Art 10 - Requisiti del servizio e descrizione delle prestazioni.....	9
Art.11 – Strutturazione del servizio.....	11
11.1 – STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO RESIDENZA BREDA	11
11.1.1 Giornata alimentare: Prenotazione della giornata alimentare.....	11
11.1.2 Gestione delle colazioni e merende	12
11.1.3 Gestione del pranzo e della cena.....	12
11.1.4 Obblighi della Stazione Appaltante :	13
11.1.5 Obblighi della Ditta Aggiudicataria :.....	13
11.1.6 Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:	15
11.1.7 Attrezzature attualmente in dotazione della Stazione Appaltante	15
11.1.8 Aree assegnate al servizio	15
11.1.9 Inventario.....	16
11.1.10 Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggiudicataria:	16
11.2- STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO RESIDENZA CONFIGLIACHI	16
11.2.1 Giornata alimentare : Prenotazione della giornata alimentare.....	16
11.2.2 Gestione delle colazioni e merende	16
11.2.3 Gestione del pranzo e della cena.....	17
11.2.4 Obblighi della Stazione Appaltante:	18
11.2.5 Obblighi della Ditta Aggiudicataria:	18
11.2.6 Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:	20
11.2.7 Le attrezzature attualmente in uso nei nuclei residenziali	20
11.2.8 Aree assegnate al servizio	20
11.2.9 Inventario.....	21
11.2.10 Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggiudicataria	21
Art 12 – Attrezzature da inserire nel servizio.....	21
Art 13 - La giornata alimentare	22
13.1 Caratteristiche, Tipologia e Organizzazione del Servizio	22
13.2 Giornata alimentare	22
13.2.1- Composizione della giornata alimentare	23
13.2.2- Prenotazione della giornata alimentare.....	23
13.2.3- Modalità di consegna dei pasti	23
13.2.4- Pasti trasportati - norme e modalità del trasporto dei pasti.....	23
13.2.5- Trasporto dei pasti.....	24
13.2.6- Modalità di distribuzione pasti per gli ospiti.....	24
13.2.7- Modalità di distribuzione dei pasti agli allettati	24
13.2.8- Menù particolari	24
13.2.9- Gestione delle emergenze	24
Art 14 – Fabbisogno nutrizionale dell'utenza	25
14.1 – Definizione del fabbisogno nutrizionale dell'utenza	25
14.2– La nutrizione	25
14.3 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti	26

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

14.4 – Menù e tabelle dietetiche	26
14.5 – Diete speciali.....	27
14.5.1 – La sarcopenia.....	27
14.5.2 La disfagia	28
Art 15 – Mensa dipendenti.....	28
15.1 - Composizione del pasto per la mensa dipendenti	29
15.2 - Modalità di distribuzione dei pasti per il personale dipendente e non	29
Art 16 - Ulteriori servizi	29
Art 17 – Servizio dietologico	29
Art 18 - Formazione ed aggiornamento igiene sanità e sicurezza sociale del personale.	29
Art 19 – Campionatura rappresentativa del pasto	30
Art 20 – Sistema di autocontrollo.....	31
Art 21 – Responsabilità e qualità.....	31
21.1 – Responsabilità dell'appaltatore.....	31
21.2 – Garanzie di qualità	31
21.3 – Responsabilità	31
21.4 – Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta	32
21.5 – Visite e verifiche	32
Art 22 - Personale impiegato nel servizio	33
Art 23– Ritardi nelle consegne	34
Art 24 – Direttore dell'esecuzione.....	35
Art 25 - Mantenimento del personale attualmente in servizio	35
Art 26 - Continuità del servizio.....	36
Art 27 – Sicurezza dei lavoratori.....	36
Art 28 - Fatturazione e pagamenti	37
Art 29- Tracciabilità dei flussi finanziari	38
Art 30 – Revisione dei prezzi	38
Art 31 - Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria	38
Art 32 - Penalità e recesso	39
Art 33 – Responsabilità e assicurazioni.....	41
Art 34 - Quantificazione del danno e clausola di salvaguardia.....	42
Art 35 - Subappalto e cessione	42
Art 36 - Scioperi e/o interruzione del servizio	43
Art 37 - Risoluzione del contratto	43
Art 38 – Forniture a carico dell'appaltatore.....	44
Art 39 - Conformità a standard sociali minimi.....	45
Art 40 – Stipula del contratto	45
Art 41 – Contratto e spese di registrazione	46
Art 42 - Divieto di cessione del contratto, cessione del credito	46
Art 43 - Risoluzione del contratto	46
Art 44- Recesso del contratto	47
Art 45 - Obblighi di riservatezza	47
Art 46 - Norme di rinvio.....	48
Art 47 - Responsabile del procedimento	48
Art 48 - Informativa privacy.....	48
Art 49 – Foro competente.....	48

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 1 - Premessa

Il presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito indicato anche come “capitolato”) contiene la descrizione delle prestazioni minime richieste dalla Stazione appaltante all’operatore economico che dovrà garantire nel corso dello svolgimento delle attività da erogarsi per i sevizi di ristorazione l’Istituto Luigi Configliachi di Padova , ed esattamente presso:

1. la Residenza Configliachi di Via Sette Martiri n.33,
2. la Residenza Breda di Via Ippodromo n.2

da effettuarsi secondo le indicazioni, modalità e prescrizioni indicate dalla Stazione Appaltante e le migliorie proposte dalla Ditta Aggiudicataria.

Stazione appaltante: d’ora in poi indicato come “**Stazione appaltante**”;

appaltatore: d’ora in poi indicato come “**Ditta aggiudicataria**”;

Art 2 - Importo dell’appalto

L'ammontare presunto dell'appalto è di € 6.126.228,00 I.V.A. esclusa oltre ad € 1.500,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell’art.23, comma 16 del Codice, l’importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 300.000,00 calcolati sulla base delle Tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali che derminano il costo del lavoro del CCNL del Turismo vigente.

La quantificazione del servizio è calcolata sulla base dei servizi richiesti di quanto previsto dal presente capitolato dei servizi con riferimento ai prezzi di riferimento per servizi di ristorazione di ANAC aggiornato a febbraio 2022 rivalutato ai fini I.S.T.A.T.

Si precisa che, secondo quanto disposto dall'allegato A alla DGR 1720/2022 della Regione del Veneto i servizi, i servizi riconducibili alla voce “Collaborare nella organizzazione della preparazione delle colazioni, delle merende, dei pranzi e delle cene ” sono ricompresi nei servizi di “assistenza indiretta all’Ospite nel nucleo” e di conseguenza sono soggetti a rendicontazione mensile all’Ente da parte dell’esecutore dei servizi del presente documento.

L’importo dell’appalto come indicato al precedente articolo 2 del presente CSA , è stato determinato sulla base del numero delle giornate alimentari rapportate alla durata dell’appalto, anni 9, calcolato sulla base dei prezzi unitari posti a base di gara.

Il valore è stato così calcolato:

Articolazione servizi	n. Ospiti medi	Giorni anno	Giornate alimentari anno	Durata anni	N. giornate alimentari totali
Residenza Configliachi	277	365	101105	4	404420
Residenza Breda	63	365	22995	4	91980

ISTITUTO "Luigi Configliachi" per i minorati della vista

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Pasti dipendenti interi	260	1560	4	6240
Pasti dipendenti ridotti	260	2340	4	9360

L'importo complessivo a base d'asta dell'appalto del servizio, per la durata di anni quattro del contratto, è calcolata in € 6.126.227,20, oltre a € 1.500,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

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

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

La giornata alimentare tipo è così composta:

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

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

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

1. menù speciali per le festività tradizionali;
2. festa dei compleanni mensile suddivisa per nucleo con fornitura del dolce, delle bevande e del materiale monouso;
3. rinfreschi mensili per gli eventi ricreativi mensili;
4. rinfreschi mensili per gli eventi natalizi e pasquali;
5. feste di primavera per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari;
6. feste di autunno per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari;
7. festa del Santo Patrono;
8. festa del Fondatore;
9. rinfreschi per i cori che animano la Messa domenicale e/o eventi animativi/ricreativi in genere;
10. festa del gelato
11. rinfreschi istituzionali.

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

Art 3 - Durata

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

La durata è di anni quattro dalla data di decorrenza contrattuale dal giorno di effettivo inizio del servizio da parte dell'aggiudicatario come da verbale di avvio servizio.

L'aggiudicatario risulta comunque impegnato per i successivi sei mesi oltre la scadenza contrattuale, alle stesse condizioni in essere.

Art 4 - Rinnovo del contratto

L'Ente si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori quattro anni alle medesime condizioni, per un importo massimo pari all'ammontare dell'importo di aggiudicazione, al netto di I.V.A. e/o di altre imposte e contributi di Legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L'Ente esercita detta facoltà comunicandola all'operatore economico mediante pec (posta elettronica certificata) almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Art 5 - Periodo di prova

I primi sei mesi si considerano periodo di prova. L'Ente, valutata, nei primi sei mesi, la qualità del servizio, ha facoltà di recedere dal contratto (normativo e/o esecutivo), a proprio insindacabile giudizio, qualora giudichi che lo stesso non sia stato svolto in maniera soddisfacente.

Durante tale periodo l'Ente, a proprio insindacabile giudizio basato su elementi oggettivi (quali, a titolo esemplificativo gravi carenze di servizio, elevato turnover) ai sensi degli artt.1341 e 1373 Codice civile potrà recedere dal contratto per comprovata inefficienza e/o insoddisfazione del servizio, mediante pec da inoltrare almeno 30 giorni prima della scadenza del periodo di prova. In tale eventualità all'operatore economico spetterà il solo corrispettivo dei servizi già erogati, con esclusione di ogni rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo, mentre l'Ente procederà all'incameramento del deposito cauzionale, salva la richiesta del risarcimento di maggiori danni arrecati.

Art 6 - Deposito cauzionale definitivo

La ditta aggiudicataria, a garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali, provvederà alla presentazione del deposito cauzionale definitivo previsto dall'art. 103 del d. lgs. 50/2016 pari al 10% dell'ammontare netto contrattuale.

La ditta è obbligata a reintegrare la cauzione nel caso in cui la somma originaria sia stata decurtata a risarcimento di danni subiti dall'Ente nel corso del contratto al fine di mantenere integra la garanzia prevista.

La cauzione definitiva sarà svincolata solo dopo la liquidazione dell'ultimo conto e restituita all'operatore economico non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e ogni altra eventuale pendenza.

Art 7 - Riferimenti normativi

L'appaltatore avrà l'obbligo di osservare tutte le norme contenute nella presente sezione del capitolato tecnico, di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore o che venissero emanate successivamente nel corso del periodo contrattuale e in special modo quelle riguardanti quelle specifiche in materia, con particolare riferimento a:

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- D. Lgs. 50/2016 e s.m.e. i.;
- Linee guida A.N.A.C.;
- D.P.R. 5.10.2010 n.207 e s.m. e i.
- Codice civile;
- R.D. 827/1924 e 2440/1923;
- D.P.C.M. 13.03.1999 n.11;
- L. 25.01.1994 n.82;
- D.M. industria commercio e artigianato 7.7.1997 n.274;
- D.M. lavoro e previdenza sociale 17.03.2008;
- D.M. lavoro 23.05.2012;
- Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere - revisione secondo DM n.65, del 10 marzo 2020 (GU n. 90, 4 APRILE 2020) che aggiorna e sostituisce i CAM adottati con DM 25 luglio 2011 (Edizione Aprile2021);
- D. Lgs. 81/2008 e s.m. e i. ;
- L.123/2007 e s.m. e i.;
- Decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare D.M. 29/01/2021;
- Regolamento (UE) N. 286/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 recante modifica, ai fini dell'adeguamento al progresso tecnico e scientifico, del regolamento (CE) n. 1272/2008 del parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele;
- Regolamento (CE) N. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006;
- Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH);
- Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativo ai detersivi e s.m.i.;
- Decreto del Presidente della Repubblica 6 febbraio 2009 n.21 di esecuzione delle disposizioni di cui al Regolamento n. 648/2004;
- D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 Regolamento di esecuzione ed attuazione del 12 aprile 2006, n. 163 recante "codice dei contratti pubblici", art.286;
- D. Lgs. 28 luglio 2008, n. 145 Attuazione della Direttiva 2006/121/CE in materia di classificazione, imballaggio ed etichettatura delle sostanze pericolose, e del regolamento (CE) n. 1907/2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH);

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- D. Lgs 14 marzo 2003, n. 65 Attuazione delle direttive 1999/45/CE e 2001/60/CE relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi;
- DGR Regione Veneto n.1720/2022;
- quanto in precedenza non elencato.

Art 8 - Descrizione del servizio

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

Il servizio è articolato nelle seguenti fasi:

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

Al fine di sottolineare l'importanza del pieno raggiungimento di questi obiettivi, L'Ente ritiene di non vincolare la scelta del sistema produttivo, consentendo quindi alle aziende concorrenti di meglio esprimere la propria progettualità e poter definire il migliore assetto organizzativo prospettabile.

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

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

La giornata alimentare tipo è così composta:

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

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

Art 9 - Luogo di esecuzione (consegnati in comodato d'uso) e punti di consegna pasti

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

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

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

La fornitura delle giornate alimentari è prevista per:

- | | | |
|---------------------------|------------------------|--------------|
| 1. Residenza Configliachi | Via Sette Martiri n.33 | 35143 Padova |
| 2. Residenza Breda | Via Ippodromo n.2 | 35129 Padova |

Punti di consegna: i reparti delle due residenze.

Orari dei pasti

La giornata alimentare si sviluppa secondo i seguenti orari indicativi:

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

Gli orari possono essere suscettibili di modifiche in qualsiasi momento e differire nei reparti delle due strutture.

Art 10 - Requisiti del servizio e descrizione delle prestazioni

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

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

1. Acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione delle giornate alimentari;
2. Gestione dei magazzini alimentari;
3. Preparazione, cottura, confezionamento e consegna dei pasti previsti nella giornata alimentare ai nuclei in carrelli termici multi porzione per entrambe le residenze nei diversi momenti della giornata;
4. Preparazione e confezionamento di diete speciali in monoporzione;
5. Consegna al singolo nucleo delle residenze di quanto necessario a comporre la giornata alimentare;
6. Allestimento dei carrelli con le stoviglie necessarie per la distribuzione dei pasti e loro pulizia e sanificazione;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

7. Attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione e consegna dei pasti;
8. Preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù articolati, secondo le richieste dei referenti dell'Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto e su prescrizione sanitaria;
9. Acquisto di tutti i materiali di consumo necessari per la gestione della cucina;
10. Movimentazione dei carrelli termici dai locali messi a disposizione nella sede centrale da e verso i nuclei residenziali;
11. Solo per la sede: pulizia e sanificazione dei locali messi a disposizione, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. occorrenti per il processo produttivo e distributivo. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
12. Solo per la residenza Breda: pulizia e sanificazione delle attrezzature, arredi, utensili ecc. utilizzati per la ristorazione). L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
13. Lavaggio carrelli termici presso l'attuale cucina della sede;
14. Disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali concessi in uso al servizio di ristorazione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno per i locali assegnati all'interno delle due strutture;
15. Conferimento dei rifiuti prodotti dalla cucina al punto raccolta indicato dall'Ente, utilizzando tassativamente, ove previsto, modalità e tecniche di raccolta differenziata; in ogni caso dovrà essere prestata particolare cura e attenzione nella gestione dei rifiuti che dovrà essere effettuata secondo la normativa vigente. Nel caso di produzione di oli esausti alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà predisporre apposita convenzione che effettuino la rigenerazione. L'Ente si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento l'osservanza della corretta modalità di smaltimento dei rifiuti, potendo applicare, in caso contrario, adeguate penali, di cui all'art. 32 più avanti descritte;
16. **GESTIONE DEI RIFIUTI** Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti forniti dalla ditta aggiudicataria e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura, nell'ambito dei cortili di pertinenza, Detti contenitori dovranno essere conferiti nell'apposita isola ecologica garantendo una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico della ditta aggiudicataria;
17. Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti tecnici della cucina e locali assegnati e più avanti elencati ove necessario;
18. manutenzione ordinaria e straordinaria degli estintori e manichette presenti in area nonché porte rei e uscite di sicurezza, nonché di tutte le porte e finestre in genere presenti nelle aree assegnate;
19. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchinari ed arredi per l'espletamento dei servizi, sia della cucina centrale sia delle cucinette di reparto dei nuclei ove necessario;
20. Fornitura dei carrelli termici per la movimentazione della giornata alimentare per ogni nucleo;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

21. Fornitura di carrelli neutri per la movimentazione della giornata alimentare per ogni nucleo;
22. Fornitura, installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori di bevande calde e fredde compresa l'acqua anche in colonnina, con allacciamento all'impianto di rete idrica dell'Ente, per ogni singolo nucleo;
23. Predisposizione ed elaborazione dei menu stagionali in collaborazione con la dietista dell'Ente;
24. Predisposizione ed esposizione nei nuclei dei menù settimanali, previo nulla osta del D.E.C. o suo delegato;
25. Fornitura di tutta la modulistica (cartacea e/o informatizzata) per la prenotazione dei pasti e sua elaborazione, da consegnare all'Ente;
26. Fornitura e sostituzione per rottura o smarrimento delle stoviglie, posaterie, mestoli e quanto altro necessario per la distribuzione dei pasti con modelli e tipologie da concordare con l'Ente;
27. Fornitura di tutto il materiale di consumo (tovaglette e tovaglioli di carta, stuzzicadenti, olio, aceto, pepe, sale, vino) in quantità sufficiente al fabbisogno settimanale da consegnare ai reparti. La quantità non è legata al numero delle giornate alimentari, ma al numero degli utenti;
28. Fornitura di prodotti dolcificanti ipocalorici da fornire ai reparti a richiesta;
29. Fornitura di prodotti per diete per disfacici che prevedono l'uso di integratori alimentari ed addensanti a base di gomme;
30. Preparazione, cottura e servizio e consegna del pasto presso la mensa dipendenti;
31. Preparazione e cottura in multi porzione per i pasti destinati ai familiari/amici degli Ospiti.

La ditta dovrà rendersi disponibile alla formazione del personale dell'Ente su argomenti correlati alla ristorazione/igiene degli alimenti.

Art.11 – Strutturazione del servizio

11.1 – STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO RESIDENZA BREDA

La Ditta Aggiudicataria del servizio di ristorazione dovrà provvedere a fornire alla Residenza Breda di Via Ippodromo n.2, costituita attualmente da 3 **nuclei residenziali** (R.S.A. anziani) per complessivi 63 Ospiti, la giornata alimentare in multi porzione.

11.1.1 Giornata alimentare: Prenotazione della giornata alimentare

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità settimanale, a mediante portale dell'operatore economico posto a disposizione della Stazione appaltante gli ordinativi suddivisi per nucleo delle giornate alimentari suddiviso nei vari momenti della giornata tra elementi freschi e secchi della totalità della giornata alimentare differenziando tra

- elementi interi,
- omogeneizzato,
- diete particolari.

Le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate dal reparto entro le ore 8.00 di ogni giorno al fine di mantenere aggiornati i fabbisogni alimentari.

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

11.1.2 Gestione delle colazioni e merende

La somministrazione delle colazioni e merende verrà effettuata a cura del personale della Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad installare in ogni nucleo residenziale distributori di bevande collegati con la rete idrica, che prevedono l'erogazione di:

1. acqua: naturale e frizzante;
2. bevande fredde: bevande non gassate, succhi di frutta, bevande gelificate, altro, secondo i fabbisogni del nucleo di riferimento
3. bevande calde: a titolo esemplificativo latte, caffè normale, caffè d'orzo, tè, camomilla.

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

La pulizia di ugelli di distribuzione e l'installazione dei contenitori all'interno delle macchinette rimane a carico della ditta aggiudicataria. Il personale della Stazione appaltante parteciperà, se del caso, ad un percorso formativo e di aggiornamento per il solo uso e pulizia esterna.

Il percorso formativo dovrà garantire che tutti gli operatori della Stazione Appaltante, che operano nei reparti, e preventivamente indicati dai coordinatori di reparto, siano in grado di utilizzare e mantenere in modo corretto gli erogatori di bevande; detta formazione avrà la durata indicativa massima di due ore previo rilascio di attestazione di frequenza, con possibilità di aggiornamento semestrale.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla comunicazione i calendari di formazione relativi all'anno solare di riferimento.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura giornaliera di quanto richiesto per la giornata alimentare.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura ed installazione boccioni e relative colonnine di acqua, oltre a bicchieri monouso per quanto necessario per l'idratazione degli Ospiti da installarsi presso le aree comuni previo accordo con il DEC.

I boccioni dovranno essere sempre efficienti e sostituiti quando necessario dalla Ditta Aggiudicataria con asporto degli elementi vuoti e sostituzione con elementi pieni, nonché mantenuti per il loro funzionamento costante. Nel caso di rotture dovranno essere immediatamente sostituiti con elementi nuovi per garantire la continuità di servizio all'utenza.

11.1.3 Gestione del pranzo e della cena

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

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

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Gestione delle non conformità: non conformità per tipologia e quantità di prodotto rispetto all'ordinato e per qualità verranno notificate direttamente al consegnatario del carrello termico o comunque telefonicamente alla cucina centrale della Sede entro 15 minuti da ricevimento del carrello. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere entro un tempo massimo di 30 minuti dalla segnalazione a consegnare gli elementi mancanti e/o sostitutivi di elementi non conformi.

Dopo la somministrazione del pasto all'utenza e comunque non prima degli orari concordati con la Stazione Appaltante, la ditta aggiudicataria provvederà al ritiro dai nuclei (sia per pranzo, sia per cena) dei seguenti elementi:

- 1- carrello termico;
- 2- carrello neutro dove saranno posizionate le bacinelle con l'umido derivante dallo sbarazzo, i piatti, le scodelle, le posaterie, caraffe e i bicchieri destinati al lavaggio.

Nello specifico per la residenza Breda, la ditta aggiudicataria provvederà al lavaggio in loco con la lavastoviglie di piano al lavaggio di bicchieri, caraffe e posateria, mentre i carrelli e piatti verranno lavati in sede alla cucina centrale di via sette martiri n.33;

L'umido da sbarazzo, la plastica prodotto in ambito ristorazione e il secco generato da tovaglioli, tovagliette ed eventuali posate e bicchieri monouso verranno smaltite dalla ditta aggiudicataria negli appositi contenitori esterni dei rifiuti ad ogni fine pasto.

I carrelli neutri di ristorazione verranno infine spugnati per la pulizia finale da parte della ditta aggiudicataria al termine di tutte le operazioni.

11.1.4 Obblighi della Stazione Appaltante :

1. prenotare le giornate alimentare e i suoi elementi;
2. fornire il tovagliato;
3. provvedere allo sbarazzo dei tavoli.

11.1.5 Obblighi della Ditta Aggiudicataria :

1. preparare e confezionare i pasti costituiti da pranzo e cena per tutti i giorni dell'anno;
2. fornire tutti gli alimenti necessari a completamento della giornata alimentare;
3. preparare e confezionare eventuali diete speciali in monoporzione;
4. fornire le bevande ed installare e mantenere in forma ordinaria e straordinaria appositi distributori di bevande calde e fredde, per ogni singolo nucleo a seconda del numero degli Ospiti, per una migliore gestione delle colazioni, delle merende e per l'idratazione giornaliera (per ogni nucleo dovranno essere presenti: n.1 distributore bevande calde, n° 1 distributori acqua e bevande fredde, comprese bevande per disfagia);
5. fornire i materiali necessari alle ricariche per il funzionamento dei distributori di bevande (che verranno concordati di volta in volta con il servizio dietetico dell'Ente e con il Responsabile dell'area socio assistenziale);
6. fornire ed installare colonnine porta boccioni di acqua per l'idratazione degli Ospiti da posizionarsi presso le aree comuni della residenza, nonché la fornitura dei relativi boccioni d'acqua, come meglio indicato al precedente punto 5.1.2 (gestione delle colazioni e merende);

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

7. provvedere alla rilevazione delle temperature dei frigoriferi di nucleo e alla loro registrazione e monitoraggio di funzionamento con oneri a carico della ditta aggiudicataria;
8. fornire bottiglie d'acqua da 50 cl. per l'idratazione notturna a comodino degli Ospiti e per l'uso in carrozzina (si prevedono n.2 bottigliette da 50 cl per Ospite);
9. fornire bottigliette d'acqua da 50 cl o da 1 lt per l'idratazione degli Ospiti durante eventi quali le Sante Messe o eventi in genere che non prevedono la somministrazione di cibo e bevande;
10. trasportare i pasti confezionati per mezzo di carrelli termici multiporzione e tutti gli alimenti e materiali a completamento della giornata alimentare ai punti di distribuzione (attualmente in n.3) della Struttura;
11. fornire tutti i generi alimentari necessari per il confezionamento di menù speciali per le festività tradizionali in occasione del Natale, Santo Stefano, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Festa del Fondatore, S. Martino, Festa di Carnevale, Festa della mamma, Feste di Primavera (una per nucleo), Feste d'autunno (una per nucleo), tre rinfreschi mensili in occasione di eventi istituzionali e/o animativi, Feste dei compleanni con torta, salatini, bevande e spumante, una per ogni nucleo, il tutto come indicato dal programma animativo del mese, preventivamente trasmesso dalla Stazione Appaltante;
12. attuare le metodologie e procedura HACCP - analisi dei rischi e punti critici di controllo – per la preparazione, trasformazione, manipolazione, confezionamento e trasporto delle vivande a partire dal centro di cottura fino a completamento delle attività di competenza della Ditta Aggiudicataria presso la residenza Breda;
13. ritirare i carrelli termici e loro contenitori al termine di ogni pasto (pranzo e cena);
14. fornire i prodotti e lavare le stoviglie presso i nuclei dopo la colazione, le merende, il pranzo e la cena;
15. fornire i vassoi termici per gli Ospiti che pranzano o cenano in stanza;
16. fornire le stoviglie (piatti, posate, bicchieri, tazze, oliere (olio, aceto, sale e pepe), caraffe, caraffe termiche, segna posto, mestoli e materiale vario) per la somministrazione dei pasti;
17. fornire tutto il materiale monouso necessario per l'espletamento del servizio in caso di eventi animativi e/o in caso di necessità per infezioni sanitarie (tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti tesi, piatto scodella, piatto frutta, cannuce per bere);
18. fornire tutti i contenitori sia in acciaio sia in altro materiale idoneo per i carrelli scalda-vivande e per tutte le necessità per il buon andamento del servizio;
19. lavare i contenitori utilizzati per i cibi e i carrelli termici su ruote necessari per il trasporto ed il mantenimento delle temperature degli alimenti, in Sede, dove presso l'area lavaggio si procederà al lavaggio per il successivo utilizzo;
20. provvedere al lavaggio presso la residenza breda, mediante spugnatura, dei carrelli di acciaio in uso al servizio di ristorazione;
21. fornire i prodotti e lavare le stoviglie nella zona lavaggio centrale della Stazione Appaltante di via sette martiri 33 (63 coperti) - piatti, bicchieri, posate, scodelle, oliere, caraffe, cestini per il pane, segnaposti, mestoli vari per somministrare il cibo, vassoi per gli Ospiti che mangiano nelle stanze, per colazione, pranzo e cena e negli altri 3 punti cucina di reparto della R.S.A. anziani, per pranzo e cena;
22. ritirare l'umido prodotto dopo pranzo e cena e conferirlo all'isola ecologica così come la plastica e

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

secco prodotti nelle sale da pranzo (i sacchi per i rifiuti di umido, secco e plastica dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria 1 volta la settimana per i fabbisogni della settimana successiva insieme con gli altri elementi monouso della ristorazione);

23. ripristinare eventuali danni arrecati alle aree assegnate (che verranno quantificati dalla Stazione Appaltante alla Ditta Aggiudicataria di volta in volta con impegno alla sistemazione entro giorni otto dalla segnalazione o tempo diversamente concordato tra le parti).

11.1.6 Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:

- a. consegnare con cadenza giornaliera tutto quanto necessario per il completamento della giornata alimentare (pane confezionato singolarmente, grissini, pane biscotto, formaggi, yogurt, frutta frullate, frutta, verdura, bevande, vini, condimenti ed altro) mediante l'utilizzo di appositi contenitori del fresco, attualmente suddiviso sui 4 nuclei;
- b. consegnare con la medesima periodicità a ciascun nucleo gli elementi necessari per il condimento: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino, limone, zucchero, dolcificante, etc...
- c. a fornire tutti i formaggi ordinati in monodose, parte del parmigiano reggiano grattugiato deve essere fornito anch'esso in monodose;
- d. fornire sia la frutta sia le verdure crude (pomodori, insalate, insalata novella, verdure fresche di stagione, limoni e altro) già lavate e suddivise per i vari nuclei;
- e. consegnare il "secco", lo scatolame, le bevande e tutto il necessario per il buon funzionamento del servizio, compreso il ricevimento e lo stoccaggio degli stessi, con periodicità settimanale, per la dispensa della residenza;
- f. fornire n.2 fruttini die per ogni Ospite per la somministrazione della terapia sanitaria;
- g. ottimizzare la qualità delle preparazioni, rispettando tutte le fasi dalla scelta delle derrate, allo stoccaggio, alla preparazione, al trasporto e alla consegna dei pasti;
- h. garantire un punto di magazzino "di autosufficienza emergenze" al punto "caffetteria" on l'uso del frigorifero dei docci indicato al successivo articolo 11.1.8.

11.1.7 Attrezzature attualmente in dotazione della Stazione Appaltante

Q.tà Descrizione delle attrezzature

- n.03 Carrelli termici per il trasporto dei pasti in multiporzione per gli attuali nuclei
- n.03 Lavastoviglie di nucleo con pompa
- n.04 frigoriferi da 120 lt per i tre nuclei RSA anziani con cella di congelamento interna per il contenimento dei freschi previsti nella giornata alimentare con sonda temperatura
- n.01 Frigorifero per dolci

11.1.8 Aree assegnate al servizio

Alla Ditta aggiudicataria non verrà fornita alcuna area.

Al piano terra nell'area caffetteria a servizio di R.S.A. dovranno essere presenti 1 distributore automatico bevande calde e n.1 bevande fredde e acqua oltre a una colonnina boccione. Inoltre in detta area troverà collocazione un frigorifero per dolci della Stazione appaltante dove la Ditta conserverà il dolce dei compleanni e/o di altri eventi. Contenendo alimenti la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla rilevazione e registrazione delle temperatura del frigorifero in oggetto.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

11.1.9 Inventario

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

L'inventario verrà redatto e sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione e dal Referente incaricato per l'appalto della Ditta Aggiudicataria

11.1.10 Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggiudicataria:

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

per il pranzo

alle 10.30 consegna dei carrelli termici + freschi per il pranzo

alle 13.00 ritiro carrello termico del pranzo

per la cena

alle 17.00 consegna dei carrelli termici + freschi per la cena

alle 18.30 – 19.00 ritiro carrello termico della cena

per le colazioni e le merende

alle ore 18.30 del pomeriggio antecedente

alle ore 10.30 con la consegna del carrello termico del pranzo

11.2- STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO RESIDENZA CONFIGLIACHI

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

La giornata alimentare tipo sarà fornitura in multi porzione.

11.2.1 Giornata alimentare : Prenotazione della giornata alimentare

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità settimanale, a trasmettere gli ordinativi suddivisi per nucleo delle giornate alimentari (prenotazioni colazione, pranzo, 2 merende e cena).

Le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate dal reparto entro le ore 8.00 di ogni giorno al fine di mantenere aggiornati i fabbisogni alimentari.

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

11.2.2 Gestione delle colazioni e merende

La somministrazione delle colazioni e merende verrà effettuata a cura del personale della Stazione Appaltante.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad installare in ogni nucleo residenziale distributori di bevande collegati con la rete idrica, che prevedono l'erogazione di:

1. acqua: naturale e frizzante;
2. bevande fredde: bevande non gassate, succhi di frutta, bevande gelificate, altro, secondo i fabbisogni del nucleo di riferimento
3. bevande calde: a titolo esemplificativo latte, caffè normale, caffè d'orzo, thè, camomilla.

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

La pulizia di ugelli di distribuzione e l'installazione dei contenitori all'interno delle macchinette rimane a carico della ditta aggiudicataria. Il personale della Stazione appaltante parteciperà, se del caso, ad un percorso formativo e di aggiornamento per il solo uso e pulizia esterna.

Il percorso formativo dovrà garantire che tutti gli operatori della Stazione Appaltante, che operano nei reparti, e preventivamente indicati dai coordinatori di reparto, siano in grado di utilizzare e mantenere in modo corretto gli erogatori di bevande; detta formazione avrà la durata indicativa massima di due ore previo rilascio di attestazione di frequenza, con possibilità di aggiornamento semestrale.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla comunicazione i calendari di formazione relativi all’anno solare di riferimento.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura giornaliera di quanto richiesto per la giornata alimentare.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura ed installazione boccioni e relative colonnine di acqua, oltre a bicchieri monouso per quanto necessario per l'idratazione degli Ospiti da installarsi presso le aree comuni previo accordo con il DEC.

I boccioni dovranno essere sempre efficienti e sostituiti quando necessario dalla Ditta Aggiudicataria con asporto degli elementi vuoti e sostituzione con elementi pieni, nonché mantenuti per il loro funzionamento costante. Nel caso di rotture dovranno essere immediatamente sostituiti con elementi nuovi per garantire la continuità di servizio all’utenza.

11.2.3 Gestione del pranzo e della cena

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

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

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

Gestione delle non conformità: non conformità per tipologia e quantità di prodotto rispetto all’ordinato e per qualità verranno notificate direttamente al consegnatario del carrello termico o comunque telefonicamente alla cucina centrale della Sede entro 15 minuti da ricevimento del carrello. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere entro un tempo massimo di 30 minuti dalla segnalazione a consegnare gli elementi mancanti e/o sostitutivi di elementi non conformi.

Dopo la somministrazione del pasto all'utenza e comunque non prima degli orari concordati con la Stazione Appaltante, la ditta aggiudicataria provvederà al ritiro dai nuclei (sia per pranzo, sia per cena) dei seguenti elementi:

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- 1- carrello termico;
- 2- carrello neutro dove saranno posizionate le bacinelle con l'umido derivante dallo sbarazzo, i piatti, le scodelle, le posaterie, caraffe e i bicchieri destinati al lavaggio.

Nello specifico per la residenza Breda, la ditta aggiudicataria provvederà al lavaggio in loco con la lavastoviglie di piano al lavaggio di bicchieri, caraffe e posateria, mentre i carrelli e piatti verranno lavati in sede alla cucina centrale di via sette martiri n.33;

L'umido da sbarazzo, la plastica prodotto in ambito ristorazione e il secco generato da tovaglioli, tovagliette ed eventuali posate e bicchieri monouso verranno smaltite dalla ditta aggiudicataria negli appositi contenitori esterni dei rifiuti ad ogni fine pasto.

I carrelli neutri di ristorazione verranno infine spugnati per la pulizia finale da parte della ditta aggiudicataria al termine di tutte le operazioni..

11.2.4 Obblighi della Stazione Appaltante:

1. prenotare le giornate alimentari e i pasti;
2. fornire di energia elettrica, acqua, tasse per smaltimento rifiuti, riscaldamento e termoventilazione per tutte le aree con l'esclusione della cucina di produzione di via sette martiri n.33 ;
3. conservare e provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e di tutti gli impianti fissi con l'esclusione degli impianti destinati alla cucina di produzione di via sette martiri n.33;
4. fornire il tovagliato.

11.2.5 Obblighi della Ditta Aggiudicataria:

1. preparare e confezionare i pasti costituiti da pranzo e cena per tutti i giorni dell'anno;
2. fornire tutti gli alimenti necessari a completamento della giornata alimentare;
3. preparare e confezionare eventuali diete speciali in monoporzione;
4. fornire le bevande ed installare e mantenere in forma ordinaria e straordinaria appositi distributori di bevande calde e fredde, per ogni singolo nucleo a seconda del numero degli Ospiti, per una migliore gestione delle colazioni, delle merende e per l'idratazione giornaliera (per ogni nucleo dovranno essere presenti: n.1 distributore bevande calde, n° 1 distributori acqua e bevande fredde, comprese bevande per disfagia);
5. fornire i materiali necessari alle ricariche per il funzionamento dei distributori di bevande (che verranno concordati di volta in volta con il servizio dietetico dell'Ente e con il Responsabile dell'area socio assistenziale);
6. fornire ed installare colonnine porta boccioni di acqua per l'idratazione degli Ospiti da posizionarsi presso le aree comuni della residenza, nonché la fornitura dei relativi boccioni d'acqua, come meglio indicato al precedente punto 5.2.2 (Gestione delle colazioni e merende);
7. provvedere alla rilevazione delle temperature dei frigoriferi di nucleo e alla loro registrazione e monitoraggio di funzionamento con oneri a carico della ditta aggiudicataria;
8. fornire bottiglie d'acqua da 50 cl. per l'idratazione notturna a comodino degli Ospiti e per l'uso in

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

carrozzina e cannuce per l'uso (si prevedono n.2 bottigliette da 50 cl per Ospite);

9. fornire bottigliette d'acqua da 50 cl o da 1 Lt per l'idratazione degli Ospiti durante eventi quali le Sante Messe o eventi in genere che non prevedono la somministrazione di cibo e bevande;
10. trasportare i pasti confezionati e tutti gli alimenti e materiali a completamento della giornata alimentare ai punti di distribuzione (attualmente in n.9) della Struttura;
11. fornire tutti i generi alimentari necessari per il confezionamento di menù speciali per le festività tradizionali in occasione del Natale, Santo Stefano, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Festa del Fondatore, S. Martino, Festa di Carnevale, Festa della mamma, Feste di Primavera (una per nucleo), Feste d’autunno (una per nucleo), tre rinfreschi mensili in occasione di eventi istituzionali e/o animativi, Feste dei compleanni con torta, salatini, bevande e spumante, una per ogni nucleo, il tutto come indicato dal programma animativo del mese;
12. attuare le metodologie e procedura HACCP - analisi dei rischi e punti critici di controllo – per la preparazione, trasformazione, manipolazione, confezionamento e trasporto delle vivande a partire dal centro di cottura fino a completamento delle attività di competenza della Ditta Aggiudicataria presso la residenza Sede;
13. ritirare i carrelli termici e loro contenitori al termine di ogni pasto (pranzo e cena);
14. lavare le stoviglie presso il punto centrale nell’attuale cucina e dei nuclei dopo il pranzo e la cena;
15. fornire i vassoi termici per gli Ospiti che pranzano o cenano in stanza;
16. fornire le stoviglie (piatti, posate, bicchieri, tazze, oliere, caraffe, caraffe termiche, segna posto, mestoli e materiale vario) per la somministrazione dei pasti;
17. fornire tutto il materiale monouso necessario per l’espletamento del servizio in caso di eventi animativi e/o in caso di necessità per infezioni sanitarie (tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti tesi, piatto scodella, piatto frutta);
18. fornire tutti i contenitori sia in acciaio sia in altro materiale idoneo per i carrelli scalda-vivande e per tutte le necessità per il buon andamento del servizio;
19. lavare i contenitori utilizzati per i cibi e i carrelli termici su ruote necessari per il trasporto ed il mantenimento delle temperature degli alimenti, presso la cucina Configliachi;
20. fornire i prodotti e lavare le stoviglie nella zona lavaggio centrale della Stazione Appaltante (piatti, bicchieri, posate, scodelle, oliere, caraffe, cestini per il pane, segnaposti, mestoli vari per somministrare il cibo, vassoi per gli Ospiti che mangiano nelle stanze) per pranzo e cena e/o nei nuclei di reparto;
21. provvedere alla pulizia e sanificazione di tutte le aree assegnate;
22. provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché taratura ove prevista, delle attrezzature e dei beni ricevuti in consegna il tutto per il buon funzionamento del servizio, nonché posti in uso successivamente all’inizio del servizio;
23. provvedere al ritiro l'umido prodotto dopo pranzo e cena e conferirlo all'isola ecologica così come la plastica e secco prodotti nelle sale da pranzo (i sacchi per i rifiuti di umido, secco e plastica dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria 1 volta la settimana per i fabbisogni della settimana successiva insieme con gli altri elementi monouso della ristorazione);
24. ripristinare eventuali danni arrecati alle aree assegnate (che verranno quantificati dalla Stazione Appaltante alla Ditta Aggiudicataria di volta in volta con impegno alla sistemazione entro giorni

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

otto dalla segnalazione o tempo diversamente concordato tra le parti).

11.2.6 Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:

- a. consegnare con cadenza giornaliera tutto quanto necessario per il completamento della giornata alimentare (pane confezionato singolarmente, grissini, pane biscotto, formaggi, yogurt, frutta frullate, frutta, verdura, bevande, vini, condimenti ed altro) mediante l'utilizzo di appositi contenitori del fresco, attualmente suddiviso sui 8 nuclei;
- b. consegnare con la medesima periodicità a ciascun nucleo gli elementi necessari per il condimento: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino, limone, zucchero, dolcificante, etc...
- c. fornire tutti i formaggi ordinati in monodose, parte del parmigiano reggiano grattugiato deve essere fornito anch'esso in monodose;
- d. fornire sia la frutta sia le verdure crude (pomodori, insalate, insalata novella, verdure fresche di stagione, limoni e altro) già lavata e suddivisa per i vari nuclei;
- e. consegnare il "secco", lo scatolame, le bevande e tutto il necessario per il buon funzionamento del servizio, compreso il ricevimento e lo stoccaggio degli stessi, con periodicità settimanale, per la dispensa della residenza;
- f. fornire n.2 fruttini die per ogni Ospite per la somministrazione della terapia sanitaria;
- g. ottimizzare la qualità delle preparazioni, rispettando tutte le fasi dalla scelta delle derrate, allo stoccaggio, alla preparazione, al trasporto e alla consegna dei pasti;
- h. garantire un punto di magazzino "di autosufficienza emergenze" al punto magazzino cucina centrale della residenza Sede.

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

11.2.7 Le attrezzature attualmente in uso nei nuclei residenziali

Q.tà	Descrizione delle attrezzature
n.02	Reparti giubileo: carrelli termici
n.06	Reparti di casa soggiorno: carrelli termici
n.03	Reparti Giubileo: Frigoferi di cucina con cella interna e sportelli
n.06	Reparti di casa soggiorno: Frigoferi di cucina con cella interna e sportellino

11.2.8 Aree assegnate al servizio

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

- Fabbricato K piano primo, seminterrato e sopratetto, costituito da:
- area cucina suddivisa nelle diverse zone come da planimetria, depositi, uffici, spogliatoi del personale e area tecnica compreso di ascensore interno;
- uso condiviso con l'impresa delle pulizie e guardaroba nell'uso dell'ascensore unilift impianto 1643 della torre per la movimentazione dei carrelli verso i nuclei residenziali e verso la residenza breda;
- un posto auto per il parcheggio dell'automezzo del veicolato;

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- un'area di carico/scarico merci condivisa con i magazzini della Sede e con il servizio di guardaroba.

11.2.9 Inventario

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

L’inventario verrà redatto e sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione e dal Referente incaricato per l'appalto della Ditta Aggiudicataria

11.2.10 Movimentazioni giornata alimentare a carico della Ditta Aggiudicataria

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

per il pranzo

alle 10.30 consegna dei carrelli termici + freschi per il pranzo

alle 13.00 ritiro carrello termico del pranzo

per la cena

alle 17.00 consegna dei carrelli termici + freschi per la cena

alle 18.30 – 19.00 ritiro carrello termico della cena

per le colazioni e le merende

alle ore 18.30 del pomeriggio antecedente

alle ore 10.30 con la consegna del carrello termico del pranzo

Art 12 – Attrezzature da inserire nel servizio

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

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

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

1. carrelli termici per il trasporto dei pasti in multiporzione, in quanto tutti i carrelli in uso sono da sostituire (sono necessari n.3 carrelli per la residenza breda e n.8 per la Sede di dimensione differenziata rispetto al numero degli Ospiti per nucleo);
2. lavastoviglie da reparto, dotate di pompa di scarico ed addolcitore con un numero adeguato di cestelli, il tutto compreso di installazione, collaudo e manutenzione ordinaria e straordinaria per la residenza Breda;
3. n.8 frigoriferi di reparto da 120 lt con cella interna e sportellino per tutte le cucine di reparto della sede;
4. n.3 frigoriferi di reparto da 120 lt con cella interna e sportellino per tutte le cucine di reparto

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

della residenza Breda;

5. n.8 sonde temperatura per la rilevazione la temperatura nelle cucinette di reparto dei carrelli termici di pranzo e cena;
6. n.38 sonde temperatura per la rilevazione la temperatura nelle cucinette di reparto dei carrelli termici di pranzo e cena;
7. automezzo per trasporti carrelli termici al Giubileo e alla residenza Breda
8. distributori bevande e colonnine boccione per tutti i reparti (sede e breda):
 - n.11 distributori di acqua;
 - n.11 distributori di bevande calde;
 - n.11 distributori di bevande fredde e gelificate;
 - n.16 colonnine boccioni d'acqua

Le attuali lavastoviglie presenti nei nuclei della sede (casa soggiorno e giubileo) verranno eliminate dalla Stazione appaltante in coincidenza con l'avvio del servizio.

Le lavastoviglie presenti presso la residenza Breda dovranno essere smaltite dalla ditta aggiudicataria in occasione dell'installazione di quelle nuove di fornitura dell'operatore economico.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti quegli elementi necessari al funzionamento del servizio per tipologia e quantità tale da garantire un adeguato servizio all'utenza e al giro dello sporco/pulito con l'uso centralizzato del lavaggio:

1. stoviglie in ceramica quali piatti, bicchieri in vetro, bicchieri in plastica colorata per l'idratazione, bicchieri in plastica per pranzo e cena dotati di manico ergonomico e/o senza manico con impugnatura ergonomica, brocche per l'acqua da 1 litro, brocche per le bevande calde, termos per il mantenimento della temperatura da 10 litri in acciaio per la gestione di eventi, posateria in genere in acciaio, vassoi per i carrelli porta vassoio, carrelli porta vassoio, baccinelle per la raccolta dell'umido, baccinelle per l'ammollo di posate, baccinelle per l'ammollo di bicchieri a seguito di uso con elementi addensanti, cestini per il pane, cestini per la frutta, terrine in genere in materiale plastico e quanto altro necessario;
2. stoviglie in melamina/policarbonato: piatti fondo, teso, frutta, bolo colazione, bolo piccolo frutta, bicchieri, bicchiere sfaccettato, tazza con manico alta, tazze, bolo per colazione 150 cc, caraffe da lt.1 o lt.2, caraffe termiche con capienza 2 lt max , vassoi per pasti nelle camere e vassoi termici completi di accessori, griglie porta vassoi;
3. fornitura di frullatori ad immersione di reparto in numero corrispondente ai reparti;
4. quanto altro necessario per il buon funzionamento del servizio e quanto indicato e segnalato dalla Stazione Appaltante nel corso del periodo contrattuale.

Art 13 - La giornata alimentare

13.1 Caratteristiche, Tipologia e Organizzazione del Servizio

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire la giornata alimentare tipo in multi porzione.

Le caratteristiche delle derrate sono riportate nell'allegato 3 delle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere Regione Veneto edizione Aprile 2021, mentre le tabelle dietetiche e grammature sono riportate nell'allegato 1 delle citate Linee Guida.

13.2 Giornata alimentare

La giornata alimentare tipo è così composta:

- prima colazione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

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

13.2.1- Composizione della giornata alimentare

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

13.2.2- Prenotazione della giornata alimentare

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

Le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate entro le ore 8.00 di ogni giorno. La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità mensile, a trasmettere gli ordini per le feste del mese, costituite dalle feste dei compleanni mensili e per gli altri eventi programmati, il tutto suddiviso per nucleo.

13.2.3- Modalità di consegna dei pasti

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

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

I pasti prodotti per le due residenze andranno confezionati nell'attuale cucina e trasportati alle residenze.

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

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

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60/65°C fino alla somministrazione dei pasti. I contenitori dovranno essere idonei anche a mantenere la posizione di inserimento del pentolame al fine di evitare rovesciamenti e fuoriuscite del cibo.

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

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

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

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

13.2.5- Trasporto dei pasti

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

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

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

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

13.2.6- Modalità di distribuzione pasti per gli ospiti

I pasti per gli Ospiti verranno confezionati in multi porzione.

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

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

13.2.7- Modalità di distribuzione dei pasti agli allettati

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

13.2.8- Menù particolari

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

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

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

13.2.9- Gestione delle emergenze

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

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 14 – Fabbisogno nutrizionale dell’utenza

14.1 – Definizione del fabbisogno nutrizionale dell’utenza

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

Il prontuario va redatto secondo quanto previsto nelle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra-ospedaliere” (Edizione – aprile 2021) redatte dalla Regione Veneto e costituisce la base per l’apporto calorico giornaliero per ciascun ospite delle residenze, che andrà quindi garantito all’interno dei menù proposti.

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

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

14.2– La nutrizione

Per quanto attiene ai bisogni nutrizionali ed energetici e i fabbisogni proteici si rinvia in forma espressa a quanto previsto dall'allegato 4 del prontuario redatto secondo quanto previsto nelle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture assistenziali extra-ospedaliere” della Regione Veneto (edizione Aprile 2021)

La giornata alimentare

La giornata alimentare dell’anziano in struttura deve prevedere 3 pasti principali (colazione, pranzo, cena) e 1-2 spuntini (mattino e pomeriggio), quest’ultimi costituiti prevalentemente da bevande preferibilmente non zuccherate, frutta e altri alimenti che integrano l’apporto nutrizionale complessivo.

Colazione

E’ uno dei pasti principali e deve fornire un adeguato apporto calorico-proteico per iniziare bene la giornata. Può prevedere: • caffè, caffè d’orzo, infuso-tisana in filtro (con/senza zucchero aggiunto); • latte vaccino fresco intero o parzialmente scremato, yogurt, ricotta; • pane comune o integrale fresco o biscottato, fette biscottate, biscotti secchi; • marmellata, miele, zucchero, dolcificanti acalorici, frutta fresca.

Spuntini

Si consiglia di offrire sia a metà mattina che a metà pomeriggio acqua di rubinetto (ove possibile), infuso/tisane senza o con poco zucchero, accompagnate da frutta fresca (anche sotto forma di centrifugati, spremute, frullati, macedonie, etc.) quale spuntino di metà mattina, e da un alimento opportunamente variato e alternato per la merenda di metà pomeriggio.

Pranzo e cena

Saranno composti da primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura, pane e frutta. Nella Tabella 12 delle linee di indirizzo Regione Veneto sono riportate le frequenze di consumo settimanali raccomandate riferite a pranzo e a cena.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

14.3 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari come risulta dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extraospedaliere" approvato con n. 161 del 22 febbraio 2022, e da quanto previsto dai CAM – D.M. n.65 del 10 marzo 2020. (ALLEGATO 3 Linee guida)

Si richiedono prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative.

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

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

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

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

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

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

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

14.4 – Menù e tabelle dietetiche

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

Ciascun menù deve prevedere:

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

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

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

La ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco su richiesta dell'ente, qualora venga fatta

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Inoltre la Ditta Aggiudicataria deve:

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

Anche per questa sezione si rinvia alle Linee di indirizzo Regione Veneto edizione aprile 2021.

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

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

Per quanto attiene alle frequenze settimanali degli alimenti a pranzo e cena si rinvia alla tabella 12 delle Linee di indirizzo Regione Veneto Aprile 2021 e alla tabella 17 per comprendere la consistenza reale del pasto da somministrare che rileva la variazione degli alimenti in cottura

14.5 – Diete speciali

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

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

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

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

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

14.5.1 – La sarcopenia

E’ una situazione caratterizzata da perdita progressiva e generalizzata della massa e della forza muscolare ed è un fenomeno fisiologico che abitualmente comincia nella quinta decade di vita. Nella popolazione di 60-70 anni la prevalenza di tale condizione va dal 5 al 13% e aumenta all’11- 50% nei soggetti con età superiore agli 80 anni. E’ responsabile della riduzione del livello di attività, autonomia

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

e della capacità dell’anziano di mantenersi in buona salute.

In questo scenario, l’esercizio fisico e l’adeguato apporto proteico ed energetico sono, al momento, la sola strategia di provata efficacia e sicurezza per migliorare la salute del muscolo nel corso dell’invecchiamento. La sintesi proteica nel muscolo è regolata da molti stimoli anabolici, inclusa l’alimentazione corretta e l’attività fisica

Sarà pertanto necessario creare diete personalizzate per questa tipologia di utenza

14.5.2 La disfagia

Con il termine DISFAGIA si intende una compromissione della deglutizione, che può essere rilevata soggettivamente come disagio nel deglutire, oppure valutabile in maniera oggettiva attraverso esami strumentali o prove di valutazione clinica. Può essere conseguente a patologie di tipo neurologico e neuro-muscolare (es. Ictus, M. di Parkinson, Demenza, SLA, Sclerosi Multipla...), organico (es. neoplasie, radio/chemioterapia...), infettivo, iatrogeno (post-chirurgica, effetti collaterali di terapie farmacologiche...).

Esistono tipologie di diete per disfagici diverse e distinte in base a:

1. capacità di deglutire alimenti di consistenza diversa;
2. capacità di deglutire i liquidi;
3. capacità di masticare.

L’equipe sanitaria coinvolta nella presa in carico della disfagia (medico curante, medico specialista, logopedista, dietista, infermiere) indica la tipologia di dieta più adatta e le eventuali modifiche della stessa, in base alle condizioni cliniche.

Elenco delle tipologie di dieta in base alle consistenze:

- 1) Dieta solido-morbida (schiacciata/tritata) in presenza di rallentamento della fase orale;
- 2) Dieta semisolida in presenza di difficoltà/impossibilità di masticazione e/o ridotta capacità deglutitoria;
- 3) Dieta semiliquida in presenza di difficoltà/impossibilità di masticazione e di deglutizione.

Questa problematica dell’anziano presente in Struttura risulta essere ben rappresentata nelle Linee di indirizzo della Regione Veneto edizione Aprile 2021 e pertanto l’operatore economico dovrà fornire anche i prodotti per la gestione di questa fattispecie per una corretta gestione delle diete alimentari.

AUSILI PER L’ALIMENTAZIONE

Esistono in commercio degli ausili che possono risultare utili sia per i pazienti disfagici sia in generale per gli ospiti delle strutture residenziali extraospedaliere con difficoltà motorie come per esempio posate modificate, piatti a bordo rialzato, bicchieri sagomati, etc.

La scelta degli ausili adeguati viene effettuata da medico, logopedista, dietista, terapeuta occupazionale, fisioterapista in base al problema rilevato.

Art 15 – Mensa dipendenti

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

15.1 - Composizione del pasto per la mensa dipendenti

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

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

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

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

Dovrà essere previsto il dolce ed un budino due volte la settimana in due giornate distinte.

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

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

1. il supporto dei necessari vassoi autoclavabili
2. stoviglie in ceramica
3. posate in acciaio inox
4. bicchieri in vetro e tovaglioli monouso.

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

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

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

Art 16 - Ulteriori servizi

L'Ente si riserva di attivare ulteriori servizi non ricompresi nella valutazione della presente procedura per la fornitura di pasti esterni a favore di utenti al proprio domicilio da attivarsi a seguito di Convenzione appositamente stipulata tra l'Ente ed una Pubblica amministrazione.

Art 17 – Servizio dietologico

L'operatore economico metterà a disposizione dell'Ente, la figura di una Dietista per la stesura dei menu periodici e menu di eventi non ordinari, incontri con il Comitato Ospiti, con la Direzione dell'Ente e con gli Enti esterni di controllo nell'ambito e per il ruolo stesso.

Art 18 - Formazione ed aggiornamento igiene sanità e sicurezza sociale del personale.

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

- Alimentazione e dietetica;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Energia, trasporti e mense;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.
- corretta gestione dei rifiuti;
- comunicazione con l’utenza;
- dietetica particolare;
- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

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

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

Art 19 – Campionatura rappresentativa del pasto

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

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

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art 20 – Sistema di autocontrollo

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal Decreto Legislativo n.155/1997 (H.A.C.C.P.).

Copia del manuale e delle procedure devono essere rilasciate alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio e ad ogni successiva variazione quale ultimo documento aggiornato mediante pec.

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

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

Art 21 – Responsabilità e qualità

21.1 – Responsabilità dell'appaltatore

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

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

21.2 – Garanzie di qualità

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

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

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

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

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

21.3 – Responsabilità

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

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

A tale fine, prima dell’inizio del servizio la ditta dovrà contrarre idonea polizza assicurativa con compagnia di primaria importanza per la Responsabilità Civile verso l’Ente, verso gli utenti e verso i terzi per ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto dei presente capitolato con un massimale di € 10.000.000,00 per sinistro.

21.4 – Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta

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

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

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

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

21.5 – Visite e verifiche

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

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

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

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

nutrizionale.

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

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

Art 22 - Personale impiegato nel servizio

La Ditta Concorrente in sede di predisposizione dell'offerta, dovrà tenere conto che n.3 unità di personale dipendente della Stazione Appaltante verrà affidato mediante il contratto del distacco alla Ditta Aggiudicataria per tutta la durata contrattuale per operare esclusivamente presso la cucina di via sette martiri n.33:

Pos.	Personale di cucina con contratto a tempo indeterminato	Cat.	Tipologia di contratto	Costo annuo pro capite (*)
1	n° 1 capo cuoco	B35	Tempo pieno – 36 h sett.	€ 35.300,08
2	n° 1 capo cuoco	B35	Tempo pieno – 36 h sett.	€ 33.931,26
3	n° 1 capo cuoco	B35	Tempo pieno – 36 h sett.	€ 35.818,94
	Totale complessivo annuo			€ 105.050,28

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

alcuna interruzione e variazione di modalità.

L'eventuale assenza dell'operatore in distacco non potrà precludere la continuità del servizio da erogare e non comporta alcun onere economico aggiuntivo a carico della Stazione appaltante.

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

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

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

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

Il personale impiegato nei servizi dovrà :

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

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

Si precisa inoltre che qualsiasi onere sarà posto a carico della ditta aggiudicataria ivi compreso la fornitura di divise per il personale in distacco, di calzature antinfortunistiche e del servizio di lavaggio di tutti i capi ad uso di lavoro senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante.

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

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

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

Art 23– Ritardi nelle consegne

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

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta, alla stessa non potrà essere addebitata alcuna penalità, ma comunque dovrà essere in ogni caso garantito il menù ridotto, debitamente concordato ed accettato dalla Stazione Appaltante.

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

Art 24 – Direttore dell'esecuzione

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

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

In tal senso, la Ditta Aggiudicataria si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona responsabile della esecuzione del contratto, costantemente reperibile, il cui nominativo sarà indicato alla Stazione Appaltante per iscritto all'atto della firma del contratto. Il responsabile dell'esecuzione nominato provvederà per conto della Ditta Aggiudicataria, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Direttore dell'esecuzione della Stazione Appaltante

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

Art 25 - Mantenimento del personale attualmente in servizio

La ditta aggiudicataria se diversa dall'attuale gestore, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, si impegna a favorire la salvaguardia dell'occupazione conseguente a cambi di gestione dell'appalto, assumendo, compatibilmente con il progetto presentato in sede di gara, il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice dei contratti, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore (di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81), a condizione che il relativo numero e la qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. In sede di offerta, l'appaltatore dovrà presentare un Progetto di assorbimento, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico), conservando, come condizione minima, le medesime condizioni i valori a tabella ministeriale del C.C.N.L. cooperative sociali e multi-servizi, vigente. Il rispetto delle previsioni del Progetto di assorbimento, sarà oggetto di monitoraggio da parte dell'Ente durante l'esecuzione del contratto, anche secondo quanto previsto e con le modalità previste dall'art.9 del DM 29/01/2021 "clausola sociale"

Art 26 - Continuità del servizio

L'operatore economico dovrà garantire le prestazioni oggetto del presente appalto anche in caso di scioperi che coinvolgessero il personale della ditta stessa in considerazione che si tratta di un servizio di pubblica utilità rivolto ad un'utenza di anziani che necessitano di assistenza continua, con riferimento alle norme regionali di cui alla L.R. 22/2002 e alla L. 14 del 12.09.1990 "norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della personale costituzionalmente tutelati".

Art 27 – Sicurezza dei lavoratori

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

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

L'appaltatore in ogni caso si obbliga a collaborare con l'Ente nell'individuazione delle eventuali ulteriori misure di prevenzione protezione dai rischi che risultassero necessarie in corso di contratto e informare con tempestività l'Ente di eventuali pericoli riscontrati nello svolgimento dell'attività lavorativa, ai fini dell'aggiornamento del DUVRI ove necessario, così come in caso di eventuali subappalti.

L'appaltatore si assume ogni rischio e responsabilità connessi all'inosservanza delle prescrizioni inerenti la sicurezza, anche per quanto riguarda eventuali infortuni sul lavoro, impegnandosi in ogni caso a tenere indenne l'Ente da qualsiasi pretesa che venisse eventualmente avanzata nei suoi confronti, manlevando l'Ente integralmente.

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

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

- a. della valutazione dei rischi specifici (redatto ai sensi dell'art.17 del D. Lgs.81/2008) connessi all'esecuzione delle attività previste nel capitolato;
- b. delle modalità operative di prevenzione incendi e infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi;
- c. delle schede di sicurezza ed informazioni fornite ai propri Operatori inerenti i mezzi, i prodotti e le attrezzature previste per l'esecuzione del servizio.;
- d. dei dispositivi di protezione individuale: tipologia, schede tecniche, programma di formazione ed addestramento;
- e. dell'organizzazione prevista per la gestione delle problematiche legate alla sicurezza con indicazione

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed altre eventuali figure (R.L.S.) e loro compiti;

- f. delle risoluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti anche all'interferenza di Utenti interni ed esterni alla Stazione Appaltante presenti a qualsiasi titolo nell'area oggetto di servizio.

Il piano di lavoro / sicurezza deve essere inteso completo di tutte le attività che lo possono comporre, delle attività principali di pulizie, sanificazione e disinfezione, raccolta, trasporto, stoccaggio rifiuti a quelle complementari. Tale piano deve essere presentato prima dell'avvio dell'appalto e contenere la valutazione dei rischi di cui all'art.17 del D. Lgs. 81/08 ai fini di una valutazione da parte della Stazione Appaltante appaltante. Si precisa che la ditta dovrà presentare le schede tecniche e certificazioni relative ai dispositivi individuali di protezione, che la Stazione Appaltante si riserva di approvare o modificare. Qualsiasi variazione, durante la vigenza contrattuale, deve essere preventivamente concordata ed approvata con la Stazione Appaltante.

E' obbligo dell'appaltatore, in caso di richiesta della Stazione appaltante, di consegnare tutta la documentazione attestante il corretto adempimento degli obblighi sopra previsti.

Art 28 - Fatturazione e pagamenti

L'importo di aggiudicazione sarà soggetto a fatturazione mensile posticipata con dettaglio delle giornate alimentari consegnate per ogni singolo nucleo delle residenze (Sede e Breda),pranzo, cena, colazione, merende, il tutto costituente la giornata alimentare corrispondenti a quanto indicato nei documenti di trasporto giornalieri, e quindi agli ordinativi inviati, previa attestazione di regolarità e conferma del servizio svolto da parte del responsabile competente

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

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

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

Sono compresi nel corrispettivo contrattuale tutti gli obblighi ed oneri derivanti dal contratto, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che fossero emanate dalle competenti autorità. Il calcolo delle prestazioni avverrà con riferimento ai prezzi contrattualmente definiti quali canoni mensili per ciascuna delle attività oggetto dell'appalto, nel rispetto delle condizioni contrattualmente definite.

Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di cui al D.M. 55/2013 a seguito di emissione di ordinativo interno trasmesso dall'Ente, differenziato per centro di costo, su rendicontazione mensile da parte dell'operatore economico presentata entro il giorno 5 del mese successivo a quello di riferimento, sulla base dei servizi erogati nel mese. Non potranno essere accettate fatture emesse in altre modalità. Il codice unico dell'ufficio è UFCLL9.

L'operatore economico assumerà a proprio carico gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n.136 del 13-08-2010.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

La fatturazione dovrà avvenire con indicazione esplicita dei canoni per le Strutture dell'Ente. Il successivo pagamento avverrà a mezzo bonifico bancario, mediante mandato di pagamento a 30 (trenta) giorni dal visto di regolare esecuzione da parte del Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.). L'Ente effettuerà il pagamento dopo aver accertato la regolarità del servizio ed i controlli previsti per Legge.

L'Ente trasmetterà il mandato di pagamento, nei tempi concordati, al Tesoriere, per importo pari alla fattura emessa dall'operatore economico. Consegnato tale mandato l'Ente non è più responsabile dei tempi d'accredito applicati dalla banca, pertanto il pagamento s'intenderà avvenuto al momento della consegna del mandato al tesoriere dell'Ente.

Si precisa che l'appaltatore dovrà emettere la fattura sulla base dell'ordinativo trasmesso, che rispecchia l'offerta economica dei servizi con suddivisione per centro di costo, e, ove previsto, con differenziazione di aliquota I.V.A.

Art 29- Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all' art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m. e i. a pena di nullità assoluta e si impegna a comunicare all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro setti giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art 30 – Revisione dei prezzi

I prezzi offerti dall'appaltatore rimarranno fissi ed invariabili per il primo anno di servizio. Dal secondo anno contrattuale i prezzi potranno variare, al verificarsi di condizioni che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente rispetto alla variazione annuale dell'indice I.S.T.A.T. dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, a seguito di istruttoria da parte della Stazione appaltante. Il mese di riferimento sarà quello della scadenza di ciascun anno contrattuale e la variazione avrà decorrenza dal mese successivo. La variazione sarà applicata solo, a pena di decadenza, se chiesta per iscritto dalla ditta aggiudicataria entro 60 giorni dalla data di pubblicazione dell'indice I.S.T.A.T.

Art 31 - Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria

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

- a. produzione, confezionamento, trasporto, consegna dei pasti dal centro di cottura alle sedi di consumo, nelle fasce orarie e con le modalità indicate;
- b. rimborso alla Stazione appaltante degli oneri derivante dall'utilizzo dell'energia elettrica dell'area concessa in comodato d'uso della cucina e servizi accessori con lettura contabilizzata da quadro elettrico con periodicità trimestrale;
- c. rimborso alla Stazione appaltante di quota del consumo di acqua necessario alla fornitura delle giornate alimentari;
- d. allaccio dell'utenza gas di cucina quale voltura con l'attuale gestore dei servizi;

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- e. rimborso alla Stazione appaltante degli oneri derivante dall'utilizzo degli spazi per TARI e altri oneri derivanti dall'uso di spazi quale rimborso documentato di tasse ed imposte;
- f. imposte, tasse e tariffe comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- g. qualora ritenuto necessario, l’aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura e spese, all’installazione di linea telefonica dedicata per i rapporti esterni e fornitori.
- h. la Ditta Aggiudicataria dovrà essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie all’espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato;
- i. adozione, nell’esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l’incolumità e l’indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi;
- j. assunzione del personale necessario al funzionamento nel numero e nelle qualifiche dichiarati in sede gara e l'osservanza delle leggi in materia igienico-sanitaria e dei contratti collettivi di lavoro;
- k. osservanza alle norme igienico-sanitarie da parte del personale proprio, addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento dei pasti, trasporto, distribuzione, pulizia-sanificazione;
- l. prevedere, per il personale, corsi di aggiornamento sulla conservazione, preparazione, cottura delle diete speciali, in particolare per quanto riguarda la preparazione dei menù senza glutine e fornire per conoscenza al Committente la documentazione relativa (programma, relatori, attestati rilasciati ecc.);
- m. adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla normativa e gravanti sull’operatore del settore alimentare” come definito dal “Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004;
- n. adempimento di tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- o. attuazione, il mantenimento e la gestione completa, a seconda del Servizio previsto dal presente Capitolato, di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P., con l’osservanza dei principi di cui al “Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 e da quanto specificato nel presente Capitolato;
- p. rispetto della L.R. n. 7 del 25/07/2008 sui prodotti di provenienza locale (“Chilometro zero”);
- q. rispetto della L.R. n. 6 del 01/03/2002(Prodotti OGM);
- r. rispetto del D.Lgs. 08/02/2006 sui prodotti allergenici;
- s. rispetto del D.Lgs. 123 del 04/07/2005 sui prodotti biologici;
- t. adempimento di tutti gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 “Attuazione dell’art. 1 della L. 03/08/2007 n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e s.m. e i.;
- u. rispetto a quanto contenuto nella Gazzetta Ufficiale n. 90, 4 aprile 2020 pubblicata, con D.M. 65 del 10 marzo 2020, che aggiorna e sostituisce i CAM adottati con DM 25 luglio 2011, i criteri minimi ambientali (CAM) relativi alla Ristorazione collettiva e derrate alimentari
- v. La Ditta Aggiudicataria deve garantire un’adeguata informazione agli utenti relativamente a:
 - a. Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali ,
 - b. Provenienza territoriale degli alimenti,
 - c. Stagionalità degli alimenti,
 - d. Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art 32 - Penalità e recesso

La Ditta Aggiudicataria, nell’esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l’obbligo di seguire le

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica;
- Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- Ritardo nella consegna rispetto alla frequenza definita nel capitolato;
- quanto altro non sopra specificato.

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

1. Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
2. Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
3. Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
4. Ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari concordati, anche di quelli veicolati (oltre i 10 minuti) e nella qualità e quantità prevista;
5. Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
6. Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
7. Ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
8. Carenze di pulizia nelle aree assegnate e in difetto a quanto previsto dal D.M. 29/01/2021;
9. Mancato rispetto del piano di manutenzione e taratura delle attrezzature delle aree assegnate;
10. Mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare come indicato all'art.15 del presente capitolato;
11. Mancata presentazione del prontuario dietetico previsto dall'art.14;
12. Mancato rispetto delle indicazioni previste dall'art.24;
13. Mancati rispetto delle indicazioni previste dall'art.18;
14. Mancata fornitura dei menù speciali, dei rinfreschi periodici, delle feste particolari indicate all'art.2;
15. Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali compresi nell'appalto, ivi compresi i mezzi di trasporto;
16. Mancata attuazione degli obblighi previsti dall'art.31;
17. Ritardi nelle consegne delle derrate parti della giornata alimentare agli orari previsti (oltre i 10 minuti) e nella qualità e quantità richiesta;
18. Quanto altro non indicato che comprometta l'erogazione del regolare e corretto servizio all'utenza.

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

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

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

Sono previste sanzioni nel caso in cui dovessero verificarsi:

A) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime ed il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- B) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- C) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'ente appaltante;
- D) ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- E) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- F) sospensione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata;
- G) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- H) riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- I) casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia della ditta;
- L) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- M) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Per ogni violazione indicata dal n. 1 al n. 18 del presente articolo è prevista l'applicazione da parte del Direttore dell'esecuzione, di una somma, a titolo di penale di € 1.000,00 (mille)

Per ogni violazione indicata dalla lettera A alla lettera M è prevista l'applicazione da parte del Direttore dell'esecuzione, di una somma a titolo di penale, di € 1.000,00 (mille).

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata. Successivamente, per cumulo di infrazioni, l'Ente potrà procedere alla risoluzione del contratto, dopo cinque addebiti nell'anno.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettante all'Ente per altre violazioni contrattuali.

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

Art 33 – Responsabilità e assicurazioni

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

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

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

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

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

La polizza dovrà prevedere i seguenti massimali:

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

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

Restano comunque a carico dell'appaltatore gli importi di danno che superassero tali limiti per i quali l'aggiudicataria si obbliga a tenere indenne la Stazione Appaltante, così come gli eventuali scoperti e franchigie previste dalla polizza.

Il contenuto della garanzia deve essere più ampio possibile, e restano comunque a carico dell'appaltatore tutti i danni dei quali sia ritenuto responsabile.

L'appaltatore, contestualmente all'assegnazione dell'appalto, dovrà depositare, a proprie spese, copia integrale della copertura assicurativa, regolarmente quietanzata e perfezionata a dimostrazione della sua operatività.

Detta polizza assicurativa potrà essere esaminata dal broker assicurativo di fiducia della Stazione Appaltante, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso, l'appaltatore, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà adeguare in maniera appropriata la polizza assicurativa.

La ditta si impegna a produrre la quietanza del pagamento del premio relativo all'intero periodo o frazione annuale di esso, con possibilità in tal caso di esibire copia delle quietanze delle frazioni annuali successive all'inizio di ognuno dei cinque anni di contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre avere una copertura assicurativa per la copertura di eventuali danni in caso di **tossinfezione/ intossicazione alimentare** e di eventuali altri incidenti correlati al servizio con massimale di € 10.000.000,00 per sinistro per danni a persone delle cauzioni da versare a garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali.

Art 34 - Quantificazione del danno e clausola di salvaguardia

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

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

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

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

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

Art 35 - Subappalto e cessione

La Ditta Aggiudicataria non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, né farlo eseguire da altri soggetti. Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

e di nessun effetto verso la Stazione Appaltante, salvo la facoltà di ritenere risolto il contratto, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno. Il subappalto a terzi è subordinato alle condizioni previste dall'art.105 D. Lgs. 50/2016 e s.m.e i..

Art 36 - Scioperi e/o interruzione del servizio

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

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

Art 37 - Risoluzione del contratto

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

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

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

La risoluzione avrà luogo con esclusione di ogni formalità convenendosi sufficiente, tenuto conto

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

della delicatezza del servizio, un preavviso di 30 giorni inoltrato con raccomandata con ricevuta di ritorno.

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

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

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

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

Art 38 – Forniture a carico dell'appaltatore

1.- GESTIONE DEI RIFIUTI

La Ditta appaltatrice dovrà fornire, prima dell'avvio del servizio:

idei contenitori per la **raccolta differenziata** dei rifiuti prodotti dai reparti, in ambito del servizio di ristorazione;

sacchetti monouso per la **raccolta differenziata** dei rifiuti prodotti dai reparti, in ambito del servizio di ristorazione;

che verranno posizionati nelle sale da pranzo, dotati di ruote per una facile movimentazione ove non presenti, in modo che gli stessi siano suddivisi in maniera corrispondente alla modalità di raccolta adottata dal Comune e forniti (sacchetti) settimanalmente ai nuclei; la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al corretto conferimento degli stessi nei cassonetti dei rifiuti presso l'isola ecologica suddivisi per tipologia riponendoli nei singoli cassonetti (secco, umido, carta, cartone) ai sensi del D.M. 29/01/2021 allegato 2) lettera c) numero 7)

I contenitori per i rifiuti forniti, appositamente etichettati, dotati di coperchio e ruote antirumore, dovranno essere lavati settimanalmente e mantenuti al bisogno per garantire la loro funzionalità. Gli stessi rimarranno di proprietà dell'operatore economico che provvederà alla loro dimissione al termine del contratto dei servizi.

2.-REPORTISTICA SUL PIANO DI RAZIONALIZZAZIONE DEI CONSUMI DI PRODOTTI

L'appaltatore dovrà produrre un rapporto annuale sui prodotti consumati per le esigenze di gestione dei rifiuti e una relazione accompagnata da opportune prove documentali (D.M. 29/01/2021)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

3.-STANDARD SOCIALI MINIMI

Nello svolgimento del servizio la ditta appaltatrice deve tener conto di quanto previsto dal D.M. 29/01/2021 "criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione ad uso civile, sanitarie e per i prodotti detergenti".

Art 39 - Conformità a standard sociali minimi

I servizi oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente capitolato speciale d'appalto, che deve essere sottoscritta dall'operatore economico (Allegato n.1. : "Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi").

Al fine di consentire il monitoraggio, da parte della Stazione appaltante, della conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicataria ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicataria ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicataria o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte dell' Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicataria, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

Art 40 – Stipula del contratto

Nel termine di 35 giorni dalla comunicazione dell'esecutività dell'atto di aggiudicazione, la ditta aggiudicataria dovrà presentarsi alla stipulazione del contratto.

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

Il servizio potrà essere avviato anche in pendenza della stipula del contratto dopo l'adozione dell'atto

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

di aggiudicazione definitiva previa costituzione della cauzione definitiva.

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

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

In ottemperanza all'art.5 comma 2 del Decreto M.I.T. 12.12.2016 pubblicato in G.U. In data 25.01.2017 *le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.*

Art 41 – Contratto e spese di registrazione

La stipula del contratto, previa verifica degli accertamenti antimafia e nel rispetto dell'art.32 D.Lgs.50/2016 e s.m.i. deve avvenire entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva. Tutte le spese relative al contratto, e notarili per la stipula dello stesso, bolli copie e registrazioni, nessuna eccettuata, sono a totale carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa e saranno versate a richiesta dell'ente.

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

Art 42 - Divieto di cessione del contratto, cessione del credito

Fatte salve le singole vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dall'art.106 co.1 lett. d) del D. Lgs. 50/2016, è fatto divieto all'operatore economico di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art.106 del Codice.

L'operatore economico può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse dall'art.106 co.13 del Codice. In caso di inosservanza da parte dell'operatore economico agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento del danno, il contratto s'intenderà risolto di diritto.

Art 43 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art.1453 del Codice civile, la risoluzione opera di diritto ai sensi dell'art.1456 del Codice civile nei seguenti casi comunicando all'operatore economico la propria decisione senza con ciò rinunciare al diritto di chiedere il risarcimento dei danni eventualmente subiti:

- a. qualora non vengano rispettati da parte dell'operatore economico i contratti di lavoro collettivi in vigore ed in genere le norme relative al lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni sociali, prevenzioni infortuni, ecc.;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- b. dopo l'applicazione di 3 penalità nel corso di tre mesi;
- c. dopo l'applicazione di 10 penalità nel corso dei sei mesi di contratto;
- d. qualora le prestazioni quotidiane non siano svolte per due giorni consecutivi od il servizio venga sospeso o interrotto per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- e. per grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- f. per cessione dell'Impresa, quando l'Ente non ritenga di continuare il rapporto con il nuovo soggetto;
- g. per cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del contraente;
- h. per cessione di contratto al di fuori dei casi previsti dall'articolo di regolazione del presente atto;
- i. inosservanza delle norme di legge relative al personale anche a diverso titolo dipendente dell'operatore economico, compreso utilizzo di personale privo di requisiti e mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- j. per tutti i motivi indicati nel presente capitolato e che qui si intendono espressamente richiamati;
- k. in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice civile.

L'inadempimento è contestato all'altra parte tramite pec, concedendo un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per fornire adeguate giustificazioni, Decorso il predetto termine, qualora le giustificazioni non siano giustificate soddisfacenti, l'Ente potrà esercitare la risoluzione contrattuale.

Nei caso in cui si giunga a risoluzione del contratto per cause imputabili all'operatore economico, questo, oltre all'immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali l'Ente dovrà fare fronte per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso d'esercizio diretto sia in caso di nuovo appalto.

L'operatore economico può richiedere la risoluzione contrattuale in caso d'impossibilità ad eseguire le prestazioni per causa non imputabili allo stesso secondo le disposizioni del codice civile (artt. 1218, 1256, 1463 C.c.). La risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

Art 44- Recesso del contratto

L'Ente si riserva la facoltà di recedere dal contratto per motivi di interesse pubblico ed ai sensi degli artt.1373 e 1671 del Codice civile in qualsiasi momento e fino al termine del servizio. Tale facoltà verrà esercitata in forma scritta mediante p.e.c. (posta elettronica certificata) con preavviso di 60 giorni dalla data di comunicazione. L'Ente provvederà al pagamento del corrispettivo delle prestazioni erogate.

Art 45 - Obblighi di riservatezza

L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari anche in caso di cessazione del

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

rapporto contrattuale. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di riservatezza anzidetti per tutti i lavoratori impiegati nell'appalto. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Ente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'operatore economico sarà tenuto a risarcire i danni che dovessero derivare all'Ente stesso.

Art 46 - Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato, le parti concordano di ritenere applicabili le norme regolanti l'appalto di cui al D. Lgs. 50/2016 e s.m. e i. , il Codice civile, la normativa di cui ai R.R.D.D. 18/11/19232 n. 2440 - 23/05/1924 n.827 e s.m. e i. , che l'operatore economico dichiara di conoscere ed accettare. L'operatore economico sarà tenuto all'osservanza di tutte le Leggi, decreti, regolamenti ed in genere prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri italiani o dalle competenti Autorità U.E. In qualsiasi forma ed in qualsivoglia materia (sicurezza del lavoro, assunzioni obbligatorie, trattamento normativo ed economico del personale, trattamento dei dati personali, etc.)

Art 47 - Responsabile del procedimento

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore Generale dott. Alessandro Turri.

Art 48 - Informativa privacy

Ai sensi della normativa indicata, il trattamento dei suoi dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Pertanto, in attuazione del Regolamento UE 2016/679, è gradito fornirle le seguenti informazioni.

Titolare del Trattamento

Istituto "Luigi Configliachi" Per Minorati Della Vista, con sede in Via Sette Martiri, 33 - 35143 Padova (Padova), tel. 0498712822, e- mail info@configliachi.it, PEC configliachi@pec.it nella persona del Suo Legale Rappresentante protempore

Responsabile della Protezione dei Dati (DPO) – MAREN RAFFAELLA, tel. 0490998416, e-mail dpo@robbyone.net, PEC dpo.robbyone@ronepec.it. Il trattamento dei dati potrà avvenire con mezzi automatizzati o manuali e concernono informazioni il cui mancato conferimento importerebbe l'impossibilità di eseguire la presente procedura. La comunicazione avrà luogo esclusivamente per l'esecuzione degli obblighi di legge nonché per finalità fiscali e contabili.

Art 49 – Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in ordine alla interpretazione ed esecuzione del contratto, che abbia fonte nella Legge e non sia risolvibile in via amichevole, sarà competente il foro di Padova. E' espressamente prevista esclusione l'applicazione della clausola arbitrale.