

ASP CARLO SARTORI

Via Alcide De Gasperi, 3
42020 San Polo d'Enza RE
PEC: asp@pec.carlosartori.it
Tel 0522 873123 - Fax 0522 874394

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

***DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER STRUTTURE SOCIO-SANITARIE RESIDENZIALI,
SEMIRESIDENZIALI E PER SERVIZI DI ASSISTENZA DOMICILIARE
DELL'ASP CARLO SARTORI CON SEDE A SAN POLO D'ENZA (RE) DAL 01/02/2015 AL 31/01/2018
CON POSSIBILITA' DI RINNOVO***

1) OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto il servizio di ristorazione destinato alla seguente utenza:

1. Ospiti della Casa Residenza per anziani "Carlo Sartori", sita a San Polo d'Enza, in via A. de Gasperi n. 5;
2. Ospiti del Centro Diurno per anziani sito a San Polo d'Enza, in via A. de Gasperi n. 5;
3. Ospiti del Centro Diurno e della Comunità alloggio per anziani sito a Montecchio Emilia, in via Marconi n. 7;
4. Anziani in assistenza domiciliare del territorio del Comune di San Polo d'Enza;
5. Anziani in assistenza domiciliare del territorio del Comune di Montecchio Emilia.

I pasti relativi agli ospiti dei servizi di cui sopra indicati con i n. 1, 2 e 4, dovranno essere preparati nei locali messi a disposizione dall'ASP Carlo Sartori e siti in Via de Gasperi 5, presso la Struttura per anziani Carlo Sartori, con l'utilizzo di impianti, strumenti e attrezzatura ivi presenti e messi a disposizione dalla stessa Stazione Appaltante. La sostituzione delle attrezzature che fossero obsolete o non più adatte all'utilizzo sarà a carico dell'aggiudicatario in base a quanto specificato all'art. 4 del presente capitolato.

I pasti relativi agli ospiti dei servizi di cui sopra indicati con i n. 3 e 5, dovranno essere preparati in una cucina messa a disposizione dall'aggiudicatario così come indicato dall'art. 5 del presente capitolato.

L'appalto sarà articolato nei servizi più oltre precisati.

Tutti i servizi si intendono comprensivi di:

- ✓ approvvigionamento delle derrate alimentari;
- ✓ approvvigionamento di prodotti non alimentari necessari per la puntuale e completa realizzazione dell'appalto;
- ✓ preparazione, in legume fresco caldo, dei pasti per tutte le utenze sopra individuate;
- ✓ confezionamento degli stessi in multi porzione o monoporzione come più avanti precisato;
- ✓ riordino, pulizia e sanificazione degli impianti utilizzati, nonché dei locali della cucina;

- ✓ Coordinamento tecnico-specialistico del personale e di ogni altro fattore produttivo impiegato nella realizzazione dei medesimi, attraverso l'assegnazione di:
 - un Responsabile dell'appalto, con almeno dieci anni di esperienza in conduzione di servizi di ristorazione rivolti alla collettività, di capacità e professionalità direttiva adeguata alla commessa, con compiti di programmazione, coordinamento, controllo oltre che referente per l'ASP per la corretta e puntuale realizzazione dell'appalto, sempre raggiungibile mediante cellulare. In caso di temporanea assenza (ferie, malattia) dovrà essere identificato un Suo sostituto di pari professionalità ed esperienza. Le comunicazioni e/o contestazioni di inadempienza a lui presentate si intendono come segnalate all'impresa;
 - una nutrizionista di provata capacità e professionalità con compiti di elaborazione dei menu e delle diete speciali per l'utenza oggetto del presente appalto;
- ✓ un responsabile referente, presso la cucina di Via de Gasperi n. 5 a San Polo, con almeno 5 anni di esperienza in conduzione di cucine per collettività;
- ✓ organizzazione complessiva e gestione del servizio così come descritta nel presente capitolato speciale d'appalto e comprensiva di tutte le operazioni, attività e prestazioni, anche se non esplicitamente dettagliate nel presente capitolato, che risultino comunque necessarie per il corretto e completo svolgimento dell'oggetto contrattuale.

Tutti i servizi oggetto dell'appalto dovranno:

- ✓ essere realizzati a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime impiegate che per le modalità esecutive nel pieno e puntuale rispetto di tempi e procedure operative;
- ✓ essere resi nel pieno e scrupoloso rispetto di DPR 26/03/1980 e della restante vigente normativa in materia di igiene degli alimenti e loro manipolazione, quindi erogati nel rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, così come previsto dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" ed interamente richiamato;
- ✓ essere realizzati nel pieno rispetto del presente capitolato speciale d'appalto e suoi allegati.

2) INDICAZIONI GENERALI

Nella realizzazione dell'appalto la ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- ✓ che il tempo intercorrente tra la preparazione e la distribuzione dei pasti non superi le due ore, come indicato dall'intesa ai sensi dell'art. 8 comma 6 della Legge 5 giugno 2003 n. 131, tra Governo, Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, circa le *"linee di indirizzo per la ristorazione ospedaliera e assistenziale"* (pubblicata su GURI n. 37 del 15/02/11 supplemento n. 39);
- ✓ che l'acquisizione, la gestione e la corretta conservazione di tutti i prodotti (alimentari e non) avvenga nello scrupoloso rispetto della vigente normativa;
- ✓ che i prodotti alimentari siano di prima categoria e qualità oltre che rispettare per i prodotti alimentari più significativi le caratteristiche merceologiche minime indicate nel disciplinare merceologico allegato al presente capitolato;

- ✓ che fra i prodotti alimentari forniti siano ricompresi anche articoli dietetici quali: pastina dietetica, omogeneizzati, dolcificanti;
- ✓ il rispetto scrupoloso di tutte le norme sanitarie igieniche in materia di conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione (ove richiesta dal presente capitolato) e trasporto dei pasti (ove richiesto dal presente capitolato);
- ✓ che le modalità produttive dei pasti risultino rispettose delle più recenti indicazioni L.A.R.N. per la tipologia di utenti a cui è rivolto il servizio, quindi consone sia dal punto di vista nutrizionale che della palatabilità, nel rispetto anche delle tradizioni gastronomiche e culinarie locali;
- ✓ un'efficace sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e di quanto confezionato e consegnato;
- ✓ garantire il reperimento, nella fascia oraria indicata per i pasti, di un operatore della ditta appaltatrice cui segnalare eventuali incongruenze dei pasti forniti rispetto a quelli ordinati;
- ✓ è possibile un numero maggiore di presenze se comunicato almeno 3 giorni prima.

L'ASP Carlo Sartori, nell'ottica di un miglioramento dei propri servizi di ristorazione,:

- ✓ vieta l'impiego di prodotti OGM;
- ✓ diffida dal riciclare in alcun modo il cibo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata;
- ✓ esorta affinché i prodotti alimentari seguano quanto più possibile la logica della filiera corta e sostenibile, privilegiando l'impiego di prodotti del territorio, anche nel rispetto della stagionalità.

3) DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di 36 mesi, incluso periodo di prova, decorrenti dal 01/02/2015 e quindi fino al 31/01/2018 con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni.

Sarà obbligo del Committente comunicare l'intenzione di avvalersi della facoltà almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.

Se allo scadere del termine naturale del contratto il committente non dovesse avere ancora aggiudicato il servizio per il periodo successivo, l'Impresa è, comunque, tenuta a garantire, su semplice richiesta dell'ASP Carlo Sartori, la continuità del servizio alle medesime condizioni, in regime di proroga e per un periodo di ulteriori 6 mesi, o comunque in misura strettamente necessaria nelle more di svolgimento delle ordinarie procedure funzionali all'individuazione del nuovo contraente.

L'importo del presente contratto per la durata di tre anni è stimato in € 1.158.600,00 (iva esclusa), di cui € 3.000,00 relativamente agli oneri per la sicurezza.

L'importo comprensivo di eventuale rinnovo e quindi fino al 31/01/2021 è stimato in € 2.317.200,00 (iva esclusa), di cui € 6.000,00 relativamente agli oneri per la sicurezza.

Per i primi sei mesi l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova, al fine di consentire al committente una valutazione ampia e complessiva del servizio reso. In caso di comprovata inefficienza e/o insoddisfazione, quindi di valutazione negativa, il committente avrà facoltà di recedere ex artt 1341 e 1373 del Codice Civile, mediante comunicazione scritta da inoltrare almeno 30 giorni prima della scadenza del periodo di prova. In tal caso, all'impresa, spetterà solo il corrispettivo per il servizio svolto sulla base del prezzo di aggiudicazione, con esclusione di qualsiasi rimborso od indennizzo. Il Committente procederà, in conseguenza di quanto sopra, all'incameramento del deposito cauzionale, fatti salvi ulteriori e maggiori danni.

4) UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI E STRUMENTI DELLA STAZIONE APPALTANTE

CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

L'Azienda mette a disposizione dell'aggiudicatario, per la preparazione dei pasti dei servizi di cui ai punti 1, 2 e 4 dell'art. 1, in comodato gratuito, i locali come identificati nelle planimetrie allegate (Allegato H) e gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili (Allegato G), quali risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti all'atto dell'inizio contrattuale. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali. L'aggiudicatario prende in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano, obbligandosi, qualora necessario, alla loro sostituzione e manutenzione.

LOCALI

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Azienda. I pasti devono essere prodotti e confezionati giornalmente presso la cucina messa a disposizione.

L'aggiudicatario non potrà preparare presso la cucina della Casa Residenza per Anziani non altri pasti se non quelli previsti per i Servizi, indicati nel presente capitolato, salvo casi particolari, dietro espressa autorizzazione dell'Azienda. Qualora l'aggiudicatario richieda la possibilità di utilizzo della cucina, l'Azienda si riserva la facoltà di applicare un canone per l'utilizzo dei locali. In caso di inagibilità della cucina interna per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con la produzione dei pasti presso il proprio centro di cottura abilitato, come previsto al successivo art. 5. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non debitamente autorizzato dall'ASP. L'aggiudicatario dovrà ottemperare all'espletamento delle opportune pratiche di autorizzazione per l'esercizio dell'attività stessa (esempio: aggiornamento autorizzazione sanitaria/DIA/notifica). Prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà volturare e/o reperire nuove autorizzazioni/notifiche. Eventuali spese saranno a carico dell'aggiudicatario.

ATTREZZATURE, ARREDI E UTENSILI

Eccezion fatta per quanto fornito dall'Azienda (si potrà prenderne visione durante i sopralluoghi), tutte le attrezzature, gli arredi, le apparecchiature, le stoviglie, il pentolame e gli utensili vari mancanti, necessari per la perfetta erogazione del servizio, dovranno essere forniti a cura e spese

dell'aggiudicatario. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese per l'installazione delle apparecchiature fornite.

MANUTENZIONI ORDINARIE

E' a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi, ove saranno erogati i servizi, oggetto del presente Capitolato, come individuati dalle planimetrie allegate e parti integranti del presente capitolato. E' altresì a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, sia nei locali di cucina, sia negli annessi locali di servizio. Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'aggiudicatario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario, a carico dell'aggiudicatario, che straordinario, a carico dell'ASP;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili messi a disposizione dall'aggiudicatario nell'espletamento del servizio devono essere idonei tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria, imperizia, dolo, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'aggiudicatario, questi saranno a suo totale carico. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente agli interventi/forniture necessarie entro 15 giorni lavorativi dalla data di riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Azienda provvederà agli interventi necessari/reintegri dei materiali, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario, e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 20% a titolo di penale.

RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza dell'aggiudicatario, l'aggiudicatario stesso si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, gli utensili e il pentolame assegnato in uso nello stato in cui furono consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione

del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito, in busta sigillata, presso la struttura. Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Azienda provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

5) CENTRO DI PREPARAZIONE PER I SERVIZI DI CUI AI PUNTI 3 E 5 DELL'ART. 1 DEL CAPITOLATO (MONTECCHIO EMILIA)

Per i pasti relativi ai servizi di Montecchio Emilia, punti 3 e 5 dell'art. 1 del presente capitolato, è richiesto di avere l'effettiva, piena ed incondizionata disponibilità, ovvero di impegnarsi ad avere l'effettiva, piena ed incondizionata disponibilità, entro la data di inizio servizio e per tutta la durata dell'appalto, ad esclusione del periodo di eventuale rinnovo, di un centro di produzione pasti principale ubicato entro 7 km, stradali e tassativi, dal Centro Diurno sito a Montecchio Emilia in via Marconi n. 7.

Tale centro pasti dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- Essere munito di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività rilasciata ai sensi di legge;
- Avere capacità produttiva giornaliera residua congrua alla produzione dei pasti per l'ASP Carlo Sartori alle condizioni di cui al capitolato speciale d'appalto della gara in oggetto e suoi allegati (menu, tabelle pesi e tabelle merceologiche). La cucina individuata dovrà essere utilizzata in caso di indisponibilità dei locali dell'ASP "Carlo Sartori" a causa di rotture, black out ecc.;
- essere dotata di adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- essere dotata di una adeguata zona di lavorazione e cottura dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica);
- Essere munita di impianti e attrezzature idonei alla produzione di pasti per le collettività, secondo la vigente normativa ;
- Essere certificata UNI EN ISO 9001:2008, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UN EN ISO;

In caso di indisponibilità della cucina individuata per i pasti relativi ai servizi di Montecchio Emilia, punti 3 e 5 dell'art. 1 del presente capitolato, sarà possibile utilizzare la cucina messa a disposizione dall'ASP Carlo Sartori, in Via de Gasperi 5 a San Polo d'Enza (RE), presso la Casa Residenza Anziani Carlo Sartori.

6) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria provvede:

Per gli ospiti della Casa Residenza e Centro Diurno Carlo Sartori:

- ✓ alla preparazione delle colazioni e delle merende che saranno riposte su appositi carrelli di servizio e ritirati dal personale dell'ASP che provvederà alla distribuzione;

- ✓ alla preparazione dei pranzi e delle cene;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vasche gastronorm multi porzione, in acciaio inox, da porre all'interno dei carrelli termici di servizio;
- ✓ alla consegna dei carrelli termici, per il pranzo e per la cena, al personale della struttura, direttamente presso i nuclei;
- ✓ al lavaggio di tutto lo stoviglie e posateria utilizzata per la somministrazione dei pasti;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, e di tutto il pentolame utilizzato per la preparazione del pasto;
- ✓ al lavaggio dei carrelli termici utilizzati per il servizio di refezione;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di pertinenza del servizio

Per gli ospiti del Centro Diurno e Comunità alloggio per anziani sito nel Comune di Montecchio Emilia:

- ✓ alla preparazione dei pranzi presso la cucina messa a disposizione dall'aggiudicatario in base a quanto previsto dall'art. 4 del presente capitolato;
- ✓ al confezionamento dei pasti in multi porzione all'interno di vasche gastronorm, in acciaio inox, da porre all'interno di contenitori isotermici in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura, del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto
- ✓ al lavaggio e sanificazione delle vasche gastronorm in acciaio inox e dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

Per gli anziani in assistenza domiciliare del Comune di San Polo d'Enza:

- ✓ alla preparazione di soli pranzi presso la cucina della Casa Residenza Carlo Sartori sita in via de Gasperi 5 a San Polo d'Enza;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vaschette monouso a perdere da porre all'interno di singoli bauletti isotermici, in polipropilene espanso, atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura e del pentolame utilizzato per la preparazione dei pasto
- ✓ al lavaggio e alla sanificazione dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto dei cibi;
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

Per gli anziani in assistenza domiciliare del Comune di Montecchio Emilia:

- ✓ preparazione dei soli pranzi presso la cucina messa a disposizione dall'aggiudicatario in base a quanto previsto dall'art. 4 del presente capitolato;
- ✓ al confezionamento dei pasti in vaschette monouso a perdere, da porre all'interno di singoli bauletti isotermici in polipropilene espanso atti a mantenere la temperatura corretta dei cibi prevista da HACCP;
- ✓ al lavaggio dell'attrezzatura e del pentolame utilizzato per la preparazione del pasto;
- ✓ al lavaggio e alla sanificazione dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto dei cibi
- ✓ alla pulizia, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti di lavoro utilizzati per la produzione dei pasti.

7) CONSISTENZA, PERIODICITA' E LOCALIZZAZIONE DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

La gestione del servizio di ristorazione in appalto consiste nella preparazione e nel confezionamento dei pasti di seguito elencati con la consistenza presunta e la periodicità indicata.

Servizio	Giorni di refezione	n. utenti del servizio	Tipologia di pasto richiesto	Attività richieste
Casa Residenza Carlo Sartori	365 giorni anno, dal lunedì alla domenica	100 anziani	Giornata alimentare completa: colazione, pranzo, merenda, cena	Preparazione e cucinatura cibi. Consegna carrelli al personale dell'Asp come indicato all'art. 5. Lavaggio stoviglie, posateria, teglie, pentolame, carrelli, attrezzature e ambienti di pertinenza
Centro Diurno c/o Casa Residenza Carlo Sartori	365 gg anno Dal lunedì al sabato + una domenica al mese	25 anziani	Giornata alimentare completa: colazione, pranzo, merenda, cena	Preparazione e cucinatura cibi. Consegna carrelli al personale dell'Asp. come indicato all'art. 6 Lavaggio stoviglie e posateria, teglie, pentolame, carrelli, attrezzature e ambienti di pertinenza
Centro Diurno Comune Montecchio Emilia	360 Dal lunedì alla domenica (escluse festività)	25 anziani	Pranzo	Preparazione, cucinatura cibi, confezionamento in multiporzione. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermini, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la sede di cucinatura da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio.
Comunità alloggio di Montecchio Emilia	360 Dal lunedì alla domenica (escluse festività)	9 anziani	Pranzo	Preparazione, cucinatura cibi, confezionamento in multiporzione. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermini, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la sede di cucinatura da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio.

Servizio	Giorni di refezione	n. utenti del servizio	Tipologia di pasto richiesto	Attività richieste
Servizio di Assistenza Domiciliare Comune di Montecchio Emilia	360 Dal lunedì alla domenica (escluse festività)	15 anziani	pranzo	Preparazione, cucinatura, confezionamento in vaschette monouso poste all'interno di bauletti isotermitici. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermitici, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la sede di cucinatura da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio
Servizio di Assistenza Domiciliare di S.Polo d'Enza	312 Dal lunedì alla domenica	10 anziani	Pranzo	Preparazione, cucinatura, confezionamento in vaschette monouso poste all'interno di bauletti isotermitici. Lavaggio pentolame, attrezzatura, contenitori isotermitici, ambienti di servizio. Non è prevista consegna; i pasti sono ritirati direttamente presso la struttura Casa Residenza C. Sartori di S.Polo d'Enza da altro soggetto che provvederà alla consegna a domicilio.

8) QUANTITA' E PREZZI A BASE D'ASTA

Il numero dei pasti che prevedibilmente dovranno essere forniti nel periodo di validità dell'appalto, e i relativi prezzi posti a base d'asta, sono quelli indicati nell'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Ai prezzi suddetti sarà applicata l'I.V.A. nella misura di legge.

9) VARIAZIONI

I quantitativi ivi indicati sono puramente indicativi e servono solo per determinare l'importo complessivo annuo dell'appalto. Considerata la natura del servizio, nel corso di esecuzione del presente appalto potrebbero verificarsi eventualità e circostanze non preventivabili. In tali casi l'Ente si riserva la facoltà, nel corso dello svolgimento contrattuale, di modificare l'importo

determinato dell'appalto, in aumento o in diminuzione, in relazione all'aumento o al decremento degli utenti ed alla conseguente e diversa organizzazione dei servizi offerti. L'aggiudicatario è tenuto ad accettare le eventuali variazioni in difetto o in eccesso alle stesse condizioni dell'offerta di gara. Si applica in ogni caso l'art. 311 del D.P.R. 207/2010. In caso di variazione eccedente il limite del 20% l'appaltatore potrà esercitare la facoltà prevista dalla normativa di riferimento. La variazione potrà essere comunicata per iscritto con preavviso di almeno 30 giorni. Qualora venissero richiesti interventi straordinari non contemplati nel presente capitolato, le condizioni relative saranno di volta in volta concordate fra la Committente e l'aggiudicatario. L'ASP Carlo Sartori, qualora nel corso di vigenza contrattuale, si trovasse nella necessità di implementare quanto oggetto del presente appalto ed estendere i servizi in conseguenza di proprie insindacabili necessità, quali a puro titolo esplicativo e non esaustivo, per diminuzione del proprio personale, per attivazione di nuovi modelli organizzativi presso l'ASP, per il conferimento di nuovi servizi da parte dei Comuni soci, od altre situazioni qui non richiamate ma indispensabili per l'ASP, si riserva di dar corso alla facoltà declinata al comma 5 dell'art. 57 D. Lgs 163/2006 e s.m.i. oltre a quanto previsto all'art. 11 della Legge 18 novembre 1923 n. 2440.

10) ORARI E PRENOTAZIONE DEI PASTI

La fornitura dei pasti, per le utenze di cui all'art. 1 del presente capitolato d'appalto, avverrà in base ai seguenti orari ed alle seguenti caratteristiche.

A) Casa Residenza Carlo Sartori e Centro Diurno interno

La prenotazione dei pasti viene effettuata giornalmente dal personale dell'ASP e comunicata direttamente alla cucina. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo. L'orario della consegna dei pasti verrà stabilito d'intesa con il coordinatore responsabile della struttura, mentre la consumazione è prevista nei seguenti orari:

Colazione	dalle ore 7.30 alle 9,30
Pranzo	dalle ore 11.15 alle 12,45
Merenda	dalle ore 15,00 alle 16,00
Cena	dalle ore 18,00 alle 19,30

B) Centro Diurno , Comunità alloggio e servizio di assistenza domiciliare Comune di Montecchio Emilia

La prenotazione dei pasti avviene settimanalmente a carico del personale dell'ASP e comunicata direttamente alla ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso della consegna.

Gli orari del ritiro del pasto presso la sede di cucinatura sono i seguenti:

- Centro diurno:	Pranzo entro ore 11.30
-Comunità alloggio	Pranzo entro ore 11.30

- Anziani domiciliari
- entro ore 11.30

C) Servizio di assistenza domiciliare del Comune di San Polo

La prenotazione dei pasti avviene settimanalmente a carico del personale dell'ASP e comunicata direttamente alla ditta aggiudicataria. Eventuali variazioni saranno comunicate entro le ore 9,30 del giorno stesso della consegna.

Gli orari della consegna del pasto sono i seguenti:

- ritiro pasti c/o cucina dalle ore 12

Tali orari potranno comunque subire variazione in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute. Eventuali modifiche temporanee o definitive agli orari fissati saranno concordati dalla Committente con i responsabili della ditta appaltatrice.

11) MENÙ E GRAMMATURA DEI PASTI

La grammatura e la composizione dei pasti sono determinate in base ai sottoelencati allegati che formano parte integrante del presente capitolato:

ALLEGATO A)	Elenco prezzi.
ALLEGATO B)	Tabelle merceologiche dei principali prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti.
ALLEGATO C)	Grammature
ALLEGATO D)	Menu' per strutture residenziali, semi-residenziali e anziani in assistenza domiciliare

I menu allegati al presente capitolato, Allegato C), sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni proposte dal S.I.A.N, sulla base dell'applicazione di indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) e di attività di educazione alimentare.

12) COMPOSIZIONE DEI PASTI E MENU.

I pasti dovranno essere composti come di seguito indicato.

A) COMPOSIZIONE DEL PASTO PER OSPITI CASA RESIDENZA C. SARTORI E CENTRO DIURNO INTERNO :

Colazione:

una bevanda calda a scelta fra le seguenti alternative:

- latte
- caffè d'orzo
- the

la bevanda sarà accompagnata da una scelta fra le seguenti alternative:

- fette biscottate o pane fresco con marmellata
- biscotti
- brioche nella giornata della domenica

le alternative sopradescritte sono da intendersi fisse, cioè devono essere ogni giorno disponibili alla scelta dell'Ospite.

Pranzo:

un **Primo piatto** scelto fra tre alternative:

- alternativa fissa: pastina in brodo di carne
- alternativa semifissa: pasta al burro o riso
- alternativa variabile: primo piatto del giorno

un **Secondo piatto** scelto fra quattro alternative:

- alternativa fissa: carne macinata o frullata
- alternativa fissa: formaggio tenero
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno a base di carne o pesce
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno alternativo a carne e pesce

un **Contorno** scelto fra tre alternative:

- alternativa fissa: purea di patate
- alternativa variabile: verdura cruda di stagione
- alternativa variabile: verdura cotta di stagione

Frutta a scelta tra tre alternative :

- alternativa fissa: frutta cotta
- alternativa fissa: frutta frullata
- alternativa variabile: frutta fresca di stagione

Pane fresco: a scelta tra comune o integrale

Dolce: previsto in un'unica alternativa nei giorni di Domenica e festivi

Merenda: composta da una bevanda calda scelta fra le seguenti alternative:

- thè
- camomilla
- caffè d'orzo

- succhi di frutta
- yogurt

abbinata ad una scelta fra le seguenti:

- Biscotti
- Fette biscottate

mentre un giorno alla settimana (Mercoledì) la merenda sarà costituita da budino (stagione autunno - inverno) o da gelato (stagione primavera – estate)

Cena:

un **Primo piatto** scelto fra tre alternative e:

- alternativa fissa: pasta o riso al burro o olio
- alternativa fissa: caffelatte
- alternativa variabile: Crema o zuppa di verdura del giorno

un **Secondo piatto** scelto fra quattro alternative:

- alternativa fissa: formaggio tenero
- alternativa fissa: carne macinata/frullata
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno a base di carne o pesce
- alternativa variabile: secondo piatto del giorno alternativo a carne o pesce

un **Contorno** scelto fra tre alternative:

- alternativa fissa: purea di patate
- alternativa variabile: verdura cruda di stagione
- alternativa variabile: verdura cotta di stagione

Frutta a scelta tra tre alternative :

- alternativa fissa: frutta cotta
- alternativa fissa: frutta frullata
- alternativa variabile: frutta fresca di stagione

Pane fresco: a scelta tra comune o integrale

B) CENTRO DIURNO/COMUNITA' ALLOGGIO MONTECCHIO E DOMICILIARI DEI COMUNI DI SAN POLO D'ENZA e MONTECCHIO E:

Composizione dei pasti

- ~ primo piatto
- ~ secondo piatto
- ~ contorno
- ~ pane fresco
- ~ frutta

- Merenda per centri diurni
- Dolce la domenica

Il menu' sarà lo stesso in vigore per gli ospiti della Casa Residenza

C) PER TUTTE LE UTENZE

I pasti erogati dovranno corrispondere come numero e come preferenze a quelli prenotati. Qualora se ne riscontrasse la necessità, la ditta aggiudicataria dovrà fornire pasti con diete speciali senza costo aggiuntivo (per esempio potranno rendersi necessarie preparazioni di frullati di carne, di verdura, di frutta fresca o cotta, somministrazioni di prugne cotte, yogurt ecc.) che comunque non dovranno essere considerate preparazioni extra in quanto verranno richieste in sostituzione del pasto normale.

In occasione delle seguenti festività: Vigilia di Natale, Natale, S. Stefano, S. Silvestro, Capodanno, Epifania, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Santo Patrono del Paese, 25 Aprile, 1° Maggio, Ferragosto, 1° Novembre, 8 Dicembre dovrà essere predisposto per il pranzo un menù speciale la cui composizione seguirà il seguente schema:

- Primo piatto tipico a base di pasta fresca (ad esempio tortelli, cappelletti, lasagne...)
- Secondo piatto tipico della festività o della stagione (arrosti, brasati, bolliti misti con salsa verde, ecct)
- Contorno
- Pane fresco
- Frutta
- Dolce

La ditta aggiudicataria dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche e di prima qualità, limitando l'uso dei surgelati, in ogni caso conformi alle tabelle dietetiche e merceologiche nonché alle grammature previste negli Allegati e al presente capitolato nonché coerenti con i menù avallati dall'ASP.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di un 5% in più rispetto al numero dei pasti ordinati al fine di assicurare la fornitura di eventuali bis.

I menu' dovranno essere articolati su quattro settimane e seguire la stagionalità.

Il menù invernale inizia al 01/10 e termina al 30/04, il menù estivo inizia il 01/05 e termina il 30/09.

I menu' proposti devono:

- Essere articolati in modo da garantire la più ampia varietà dietetica e tipologia degli alimenti
- Rispettare gli apporti calorici e nutrizionali di cui all'atto di indirizzo del Servizio SIAN dell'Azienda ASL di Reggio Emilia;
- Prevedere espressamente una lista settimanale di preparazione cremose,

La ditta aggiudicataria predispone ricette dettagliate delle preparazioni di cui ai menu' preposti, a cui deve attenersi; i ricettari devono essere tenuti a disposizione anche presso la cucina

centralizzata della Casa Residenza e acquisibili dal Committente, a semplice richiesta, ai fini di ogni eventuale controllo.

L'ASP si riserva la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni nei quantitativi e nella qualità dei generi alimentari usati per il confezionamento dei pasti, qualora venissero richiesti dalle autorità sanitarie competenti.

13) DERRATE UTILIZZATE PER IL SERVIZIO

L'Impresa provvede all'acquisto delle derrate alimentari e ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori, privilegiando i produttori locali e regionali, di cui dovrà fornire elenco costantemente aggiornato.

Gli standard qualitativi degli ingredienti e delle materie prime da utilizzarsi nella confezione dei vari piatti previsti nei menù devono essere tutti di prima categoria, e provenire dalle migliori case accreditate, nonché possedere tutti i requisiti necessari per la loro utilizzazione.

La Committente può procedere, con proprio personale, nei momenti e con la preferenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che devono risultare con i requisiti e con le caratteristiche della merce di prima qualità e comunque conformi a quanto previsto nell'allegato A "Tabelle merceologiche" al Capitolato Speciale d'appalto. Comunque l'impresa deve rendere disponibile, a richiesta della Committente, idonea certificazione o scheda tecnica in dettaglio delle caratteristiche merceologiche e bromatologiche di ogni alimento previsto dal presente Capitolato d'appalto, impegnandosi altresì a eventuali ulteriori approfondimenti bromatologici che si ritenessero necessari da centri specializzati indicati dalla Committente.

Dovrà, inoltre, rendere disponibili alla Committente le specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti forniti; la Committente si riserva di eseguire controlli statistici di verifica.

La buona conservazione delle derrate depositate e del vitto preparato compete alla responsabilità dell'impresa, sulla quale perciò ricade ogni responsabilità in caso di avaria.

Nelle more dell'adozione di protocolli e normative comunitarie funzionali alla valutazione dell'impatto sulla salute del consumo di alimenti con organismi geneticamente modificati o di sostanze indesiderate (ossia non consentite dalla vigente normativa nazionale e comunitaria) la Ditta appaltatrice si impegna a somministrare prodotti alimentari non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate.

L'impresa è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggano i seguenti requisiti:

- i prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza. Essi, dopo la confezione, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte a lunga conservazione, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, sfamati, ecc.) deve essere effettuata con regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
- l'approvvigionamento degli alimenti dovrà avvenire:
 - pane fresco: giornalmente,

- frutta e ortaggi: frequenza almeno bisettimanale,
- carni bovine fresche e/o congelate frequenza almeno settimanale,
- carni suine e salumi: settimanalmente,
- polli a busto, latte UHT e uova pastorizzate: frequenza bisettimanale,
- burro e prodotti caseari: settimanalmente.
- Surgelati: quindicinale
- Derrate non deteriorabili: mensilmente

In termini generali si danno le seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti, tenuto conto che la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. Si raccomanda di alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, vitellone, tacchino, suino ed equino. Dovranno essere conformi al D.L. 286/94 e rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine. Le carni avicunicole devono osservare i disposti dei DPR 495/1997, 559/1992, del D.L. 118/1992 e 109/1992.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati in filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, tranci di palombo, tranci di smeriglio, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti;

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva;

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P., in particolare il Parmigiano Reggiano; per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente il Parmigiano Reggiano.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Si fa assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo di Parma DOP e prosciutto cotto di prima qualità, ottenuto dalla coscia, senza aggiunta di polifosfati, lattati, caseinati proteine derivanti dalla soia;

Legumi: se ne consiglia l'utilizzo soprattutto in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), in quanto garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

Riso: in linea di massima riso parboiled, ma se possibile favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ed ortaggi: vanno utilizzate verdure di stagione, di recente raccolta e di giusto grado di maturazione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo delle verdure e degli ortaggi in genere, si raccomanda di curare la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura

evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista). Va evitato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Frutta: deve essere presente ogni giorno, e va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Pane e prodotti da forno: utilizzare esclusivamente pane fresco di giornata. E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato o surgelato o rigenerato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato senza conservanti antimicrobici, alla frutta o ai cereali. Lo yogurt deve essere fornito in monoporzioni.

Dolci: la Ditta Appaltatrice orienterà la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi, tenendo conto dell'opportunità di limitare il consumo di dolci e di evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Si raccomanda una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Bevande: acqua oligominerale non gasata.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombero ed il salmone, siano al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- a) olio extra vergine di oliva da utilizzare sempre per i condimenti;
- b) burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- c) olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

14) PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

E' fatto d'obbligo all'impresa appaltatrice:

- approvvigionarsi presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi di affidabilità, sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- mantenere le merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo
- adottare un piano di rintracciabilità della materia prima utilizzata per la preparazione dei pasti che possa correlare sempre il prodotto utilizzato al lotto di appartenenza
- razionalizzare i tempi di approvvigionamento delle materie prime, evitando stoccaggi prolungati della merce. A tal fine si definisce che, per le derrate non deperibili lo stoccaggio massimo non dovrà essere superiore ad un mese (trenta giorni). Si stabilisce però che al momento dello

stoccaggio tali derrate devono avere un intervallo di vita residua non inferiore ai 180 giorni (6 mesi);

- rispettare rigorosamente la calendarizzazione degli acquisti, definita all'art. 13 del presente Capitolato d'appalto;
- di fornire, all'inizio di ogni anno, alla direzione dell'ASP, l'elenco dei fornitori delle materie prime con indicazione dei prodotti forniti e delle relative marche. Ogni eventuale modificazione dell'elenco dei fornitori dovrà essere comunicata entro 10 giorni dalla intervenuta variazione.

E' fatto divieto all'impresa appaltatrice:

- di congelare pane e di ricongelare alimenti già scongelati;
- di utilizzare derrate di cui al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

Lo stoccaggio delle derrate dovrà rispettare i limiti di tempo definiti per le merci non deperibili e la calendarizzazione di acquisto per quelle deperibili.

Le modalità di conservazione prevedono la presenza di idonei spazi ed attrezzature che consentano la separazione delle diverse categorie merceologiche delle derrate al fine di prevenire le eventuali contaminazioni crociate. Deve inoltre essere garantita la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione-lavorazione. Devono essere rispettate le temperature di conservazione per le diverse tipologie di derrate. Nello specifico, gli alimenti devono essere conservati:

- verdura fresca $T < +9, +10^{\circ}\text{C}$;
- uova, salumi, formaggi $T < +6, +7^{\circ}\text{C}$;
- latte pastorizzato e latticini freschi $T < 0, +4^{\circ}\text{C}$;
- carni bovine, suine, avinicole $T < 2+4^{\circ}\text{C}$;
- carni cotte $T < a+4^{\circ}\text{C}$;
- carni macinate $T < a+2^{\circ}\text{C}$;
- pesce surgelato e altri alimenti surgelati $T < a-18^{\circ}\text{C}$.

Le merci non deperibili devono essere stoccate in luogo fresco e asciutto secondo il criterio della rotazione delle scorte, che non dovranno (si ribadisce) superare il limite massimo di 30 giorni (1 mese) di stoccaggio. Nelle sedi di stoccaggio delle derrate devono essere presenti strumenti per la visualizzazione rapida e il controllo della temperatura. Devono essere previsti, per il personale addetto, dei protocolli di comportamento in caso di interruzione della alimentazione elettrica della struttura. L'impresa appaltatrice deve provvedere alla manutenzione delle apparecchiature di controllo. Deve inoltre prevedere e provvedere alla taratura periodica degli strumenti di controllo.

15) CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art. 31).

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di vetro o acciaio inox. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. Devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

16) TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Le procedure di trasformazione delle derrate alimentari ed i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena a freddo. L'impresa appaltatrice deve uniformarsi al D.L. 155/97 individuando nelle attività e processi, le fasi e le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e controllo dei punti critici).

L'impresa appaltatrice effettua le operazioni di trasformazione e cottura delle derrate alimentari nel rispetto rigoroso delle norme igieniche.

L'impresa pertanto:

- evita qualsiasi possibile contaminazione crociata tra alimenti (crudo-cotto/sporco-pulito);
- provvede alla formazione del suo personale al rispetto della prassi del lavaggio frequente delle mani durante le operazioni di trasformazione e cottura degli alimenti;
- garantisce pulizia e disinfezione delle superfici e degli utensili dopo il loro uso e prima del loro riutilizzo;
- garantisce strutture ed attrezzature separate per crudo e cotto;
- limita allo stretto necessario, finalizzato alla completa e corretta esecuzione delle preparazioni, i tempi di esposizione alla temperatura ambientale delle derrate alimentari nelle operazioni di mondatura, toelettatura, assemblaggio, disposizione su placche da forno;
- utilizza utensili, palette, guanti per la manipolazione degli alimenti;
- utilizza utensili e posate appositamente destinate, o monouso, per le operazioni di assaggio;

L'impresa appaltatrice si deve inoltre attenere alle seguenti regole di procedure standard:

- lo scongelamento del pesce deve avvenire in cella frigorifera a temperatura +2/+4°C e il prodotto deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
- non devono mai essere congelate le materie prime congelate fresche;
- tutti i cibi devono essere approntati e cucinati all'interno della *cucina della stazione appaltante* e nello stesso giorno della distribuzione (escluse procedure di preparazione ammesse);
- si devono effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi orari previsti per la distribuzione;
- nello stesso giorno della loro distribuzione si deve provvedere a:
 1. preparazione dei prodotti ortofrutticoli previo adeguato lavaggio;
 2. preparazione del pane e della frutta;
 3. cottura delle derrate previste per i menù del giorno, prevedendo di non dover far intercorrere più di 2 ore di intervallo tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo "costantemente" temperature superiori a +65°C";

4. preparazione a freddo degli alimenti cucinati il giorno precedente (vedi art. 17 per quanto concerne le procedure di preparazione ammesse). Tali operazioni devono essere effettuate entro 3h (tre ore) dalla distribuzione;
5. impanatura: ricordando che l'immersione delle derrate in pastelle a base di latte-uova-farina-pangrattato non deve protrarsi per più di 1h;
6. macinatura delle carni crude in tritacarne precedentemente pulito e montato immediatamente prima dell'uso. Non devono trascorrere più di 2h tra la macinatura della carne e la sua cottura. La carne tritata deve essere conservata in celle frigorifere a +2/+4°C fino al momento della cottura.

L'impresa appaltatrice deve inoltre:

- utilizzare cotture a vapore o al forno (per carni-pesce-uova-verdure). Non sono ammesse cotture in acqua neppure per le verdure destinate ad ulteriori lavorazioni (es. patate per purè, spinaci per frittate, ecc. ecc.);
- per le operazioni di stufatura si ricorda che deve essere utilizzata la minima quantità di grassi aggiunti necessari alla preparazione;
- evitare assolutamente di friggere gli alimenti. Preparazioni quali frittate, crocchette, cotolette, devono essere cotte al forno;
- usare i condimenti per la maggior parte a crudo e al termine delle cotture;
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- non riutilizzare oli e/o fondi di cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati a base di glutammato monosodico;
- è consigliato, quale addensante, l'utilizzo di farina di grano o la fecola di patate;
- non utilizzare carni pre-macinate anche se conservate sottovuoto;
- non utilizzare alimenti precotti.

17) LINEA REFRIGERATA

Non è ammesso il ricorso alla linea refrigerata in quanto la produzione dei pasti deve avvenire in legame fresco caldo e nello stesso giorno della distribuzione.

E' tuttavia ammessa solamente la possibilità che alcune lavorazioni possano essere effettuate il giorno antecedente quello della cottura e/o della somministrazione degli alimenti quali:

- mondatura, affettatura, porzionatura, bollitura legata a speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in cella frigorifera a +4°C;
- pelatura delle patate o delle carote con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulate con succo di limone;
- cottura di torte casalinghe non a base di creme e conservate fino al momento della distribuzione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di budini - arrostiti - bolliti di carne bovina. In questi casi l'abbattimento di temperatura deve avvenire in modo rapido: deve essere avviato entro 30' (trenta minuti) dalla fine della cottura e raggiungere i 10°C al cuore del prodotto entro 1-2h (una-due ore) al massimo. Il prodotto deve essere conservato in contenitori chiusi, in celle frigorifere a +4°C per un massimo di 24 (ventiquattro) ore.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono esclusivamente le seguenti: arrosti, roast beef, lessi, brasati. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

18) PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti vengono preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente in legame fresco-caldo con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente sul luogo, presso la cucina centralizzata sita in Via Veneto n. 1 . Il legame "fresco-caldo" non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti; le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quella del consumo, scenda sotto i 65°C. Il sistema prevede una organizzazione a "cascata" partendo dalle operazioni di stoccaggio materie prime, per arrivare alle preparazioni e lavorazioni delle stesse, alle cotture, alla distribuzione e/o confezionamento dei pasti.

La preparazione dei pasti dovrà rispettare i requisiti minimi di seguito riassunti:

- si dovrà provvedere alla preparazione dei pasti secondo i canoni dell'arte culinaria ed in maniera tale da evitare il più possibile il verificarsi delle cosiddette "malattie nutrizionali": i pasti infatti dovranno essere equilibrati nella composizione di tutti i nutrienti (proteine , grassi, carboidrati , vitamine , minerali e fibre) ;
- la composizione dei pasti e la grammatura delle derrate dovranno corrispondere a quelle indicate negli allegati al presente capitolato ;
- I pasti devono essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna, e durante tutte le fasi di preparazione e distribuzione, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 60/65°C per i piatti caldi ed inferiore ai 10°C per i piatti freddi.
- Il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione non dovrà superare le due ore.

Inoltre, i criteri nutrizionali di composizione dei pasti dovranno prevedere:

- coerenza con i livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini e adulti (LARN) ;
- promozione ed applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo le perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile.
- i menu' adottati devono essere coerenti con la tipologia di utenza oggetto di gara e ragionata sulla base dei consumi alimentari giornalieri consigliati dalla piramide alimentare classica (D.M. del 01/09/2003) e di quella "moderna" formulata dall'Inran.

L'impresa aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato:

- diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (di tipo metabolico, allergico, intolleranza alimentare, ecc.), richieste dal medico della Casa Residenza Villa Diamante o dietro presentazione di certificato medico per le utenze esterne

- diete speciali per esigenze etiche ed etnico-religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte del personale dell'ASP da questa autorizzate con comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria ;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici a norma, in monoporzione, opportunamente etichettate con il nome del destinatario. Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente

19) MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

20) CONFEZIONAMENTO PASTO

Le modalità di confezionamento dei pasti devono garantire sia la sicurezza microbiologica, sia il rispetto dei parametri organolettici dell'accettabilità e gradevolezza del piatto.

A tal fine si definisce che:

- Il confezionamento deve avvenire rigorosamente ed immediatamente in successione alla preparazione, limitando al massimo il tempo intercorrente tra le due fasi;
- il confezionamento dei cibi preparati dalla cucina deve avvenire nelle apposite aree di confezionamento dedicate a tale servizio;
- dovrà essere verificata quotidianamente l'igienicità dei carrelli termici e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei cibi;

Il confezionamento dei pasti dovrà avvenire come di seguito precisato:

- a. Per pasti destinati agli ospiti Casa Residenza Carlo Sartori e Centro Diurno interno:
 - Confezionamento in multi porzione all'interno di vasche gastronom in acciaio inox con coperchio muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti. Le vasche gastronom dovranno essere inserite all'interno dei carrelli caldi
- b. Per pasti destinati agli ospiti del Centro Diurno di Montecchio e Comunità Alloggio di Montecchio:
 - Confezionamento in multi porzione all'interno di vasche gastronom in acciaio inox con coperchio muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge e del tipo conforme alle norme igieniche vigenti. Le vasche gastronom saranno inserite all'interno di contenitori isotermico per alimenti interamente realizzato in polipropilene espanso a cellula chiusa. Tali contenitori isotermici dovranno essere conformi alla norma UNI EN ISO 12571 ed essere lavabili e sanificabili con detergenti e disinfettanti fino a temperatura di 110°C ai sensi della L 283/62 e del DPR 327/80

- c. Per pasti destinati agli Anziani in assistenza domiciliare:
- Confezionamento in monoporzione all'interno di singole vaschette monouso a perdere. Le vaschette monouso saranno inserite all'interno di singoli contenitori isotermici per alimenti interamente realizzati in polipropilene espanso a cellula chiusa. Tali contenitori isotermici dovranno essere conformi alla norma UNI EN ISO 12571 ed essere lavabili e sanificabili con detergenti e disinfettanti fino a temperatura di 110°C ai sensi della L 283/62 e del DPR 327/80

21) DISTRIBUZIONE DEL PASTO

La distribuzione dei cibi per tutte le utenze previste nell'art 1 del presente capitolato d'appalto è a carico della Committente e avverrà a cura del personale operante nelle varie strutture.

22) PULIZIE, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali adibiti a Centri di produzione pasti così come indicati all'art. 1. All'inizio del rapporto contrattuale ed in ogni momento in cui l'amministrazione lo richieda, l'impresa appaltatrice dovrà presentare alla stazione appaltante il programma delle operazioni descritte.

Nello specifico l'impresa appaltatrice dovrà provvedere:

- al lavaggio e asciugatura di tutte le stoviglie, bicchieri, tazze utilizzate per la colazione e la merenda della Casa Residenza e del Centro Diurno interno;
- al lavaggio e asciugatura di tutte le stoviglie, vassoi, carrelli di servizio, carrelli termici portavivande e relativi contenitori gastronomici in essi contenuti utilizzati per il pranzo e per le cene;
- al lavaggio e asciugatura dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto dei pasti agli anziani in assistenza domiciliare;
- al lavaggio e asciugatura del pentolame, utensili, stoviglie di cucine utilizzato per la produzione dei pasti;
- al lavaggio e sanificazione dei locali, arredi, attrezzature. Tali interventi dovranno essere realizzati al termine di ogni turno di lavoro affinché si operi costantemente in perfette condizioni igieniche, oltre che durante le fasi produttive dei pasti relativamente ad utensili ed attrezzature che man mano si impiegano;
- al lavaggio e pulizia dei locali dispensa che andranno trattati con frequenze che assicurino corrette condizioni igieniche;
- alla raccolta e al trasporto dei rifiuti e vuoti negli appositi spazi di raccolta al termine di ogni turno di lavoro.

Tutti i lavaggi dello stoviglie e delle posate dovranno obbligatoriamente essere eseguiti in lavastoviglie. L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato.

L'impresa aggiudicataria inoltre dovrà provvedere a cadenze periodiche e ogniqualvolta se ne ravvisasse la necessità, alla disinfestazione dei Centri di preparazione pasti e locali dispensa.

23) PERSONALE DIPENDENTE DELLA COMMITTENZA

La Committente assegna in distacco funzionale, ai sensi dell'art 30 del D.lgs. 276/2003 e s.m.i. e dell'art. 23-bis del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i., il personale specificato nell'allegato F dipendente dell'ASP Carlo Sartori ed in servizio presso la cucina interna con le funzioni specificate nell'allegato medesimo.

L'assegnazione avrà la medesima durata dell'appalto.

Il personale di cui sopra presterà la propria attività lavorativa a favore della ditta appaltatrice che l'impiegherà nel pieno rispetto della propria autonomia organizzativa ma rimarrà alle dipendenze dell'ASP Carlo Sartori che gli garantirà il trattamento economico e giuridico previsto dal vigente CCNL Regioni ed Enti Locali.

Tale personale dovrà essere impiegato ad integrazione funzionale con il resto dei dipendenti dell'aggiudicatario ed opererà secondo le direttive del responsabile di cucina individuato dall'aggiudicatario medesimo.

All'impresa appaltatrice compete l'organizzazione e la direzione del personale, nel rispetto dei corrispondenti profili professionali ascrivibili alla categoria di appartenenza come previsto nel CCNL Regioni ed Enti Locali.

Eventuali interventi disciplinari potranno essere adottati esclusivamente dai competenti uffici dell'ASP Carlo Sartori.

Nella determinazione della tariffa posta a base di gara si è tenuto conto delle ferie e dei permessi contrattualmente spettanti annualmente ai dipendenti ASP.

Per le assenze dovute a malattie, infortuni, congedi, aspettative, dimissioni, licenziamenti o pensionamenti, l'aggiudicatario si impegna ad inserire proprio personale nell'organizzazione del lavoro per le sole ore ritenute necessarie all'esecuzione del servizio, di concerto con la committenza.

A tale proposito la committenza si impegna a corrispondere all'impresa aggiudicatrice un importo pari al costo del lavoro sostenuto dall'impresa medesima per le ore di sostituzione effettivamente prestate.

Essendo tali prestazioni eventuali ed aleatorie, non è stato possibile computarle nell'importo posto a base di gara.

L'importo che l'ASP dovrà corrispondere all'impresa aggiudicataria relativo alle sostituzioni effettuate sarà calcolato in base al costo orario del lavoro ed in base ai livelli delle persone impiegate per i dipendenti di azienda del Settore Turismo, Comparto Ristorazione Collettivo, riferito alla Provincia di Reggio Emilia come da tabelle attualmente in vigore.

La disciplina operativa del distacco verrà regolamentata da apposito Protocollo d'Intesa sottoscritto tra le parti a seguito dell'avvenuta aggiudicazione.

24) PERSONALE DIPENDENTE DELL'IMPRESA

Per assicurare le prestazioni contrattuali l'impresa si avvale di personale qualificato, alle proprie dipendenze. L'impresa aggiudicataria dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti: le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore (CCNL Turismo – Pubblici Esercizi), dagli eventuali contratti integrativi in vigore nella località ove vi è espletto l'appalto e dagli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di

tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza) e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, deve rispettare tutte le norme igieniche e sanitarie previste per la preparazione dei pasti.

Tutto il personale addetto ai servizi dovrà essere presente in servizio negli orari stabiliti.

La ditta dovrà garantire la stabilità del servizio, con la continuità degli stessi operatori, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi, senza costi aggiuntivi da parte dell'Asp "Carlo Sartori".

L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'ASP si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti. La ditta appaltatrice assicura che il personale che svolgerà il servizio sarà in regola con le norme di igiene previste dalla normativa vigente, con l'obbligo di far predisporre controlli sanitari richiesti dall'Appaltante, che avrà facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale, come prescritto al capitolo VIII dell'allegato al D. Lgs n.155 / 97. In particolare durante le ore di lavoro non deve avere smalto sulle unghie, non deve fumare al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Dovrà inoltre essere in possesso di Tessera di idoneità sanitaria o attestato di formazione prevista dalla L. R. n. 11 del 24/06/2003 e successive modificazioni.

25) VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'impresa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale alle sue dipendenze e quello in distacco, indumenti di lavoro idonei come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio (camici, cuffie, guanti monouso, zoccoli anatomici, mascherine, ecct), garantendo che il personale ne faccia uso, e i dispositivi di protezione individuale di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, completati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici dell'Asp "Carlo Sartori".

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980

26) ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA

L'impresa aggiudicataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. L'impresa aggiudicataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse

alla applicazione del D.Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc., nonché a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 stesso. Relativamente alla cucina sita via De Gasperi n. 5 a San Polo D'Enza , il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà effettuare le prove di evacuazione unitamente al personale dell'ASP in servizio, secondo il piano della sicurezza predisposto dalla stessa Committente. In relazione alle diverse fattispecie di servizio oggetto dell'appalto e ai rischi da interferenze derivanti dall'esecuzione delle attività previste, l'Asp "Carlo Sartori" ha provveduto alla predisposizione del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) per i rischi eventuali nelle strutture di propria competenza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e della determinazione n. 3/08 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di Lavori, servizi, forniture. Il DUVRI è allegato al presente capitolato (Allegato E) e i relativi costi della sicurezza sono stati determinati e indicati nel bando di gara e nel presente capitolato . Il DUVRI potrà essere aggiornato, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'impresa aggiudicataria a seguito della valutazione dell'ente committente.

Nell'eventualità della presenza di lavoratori di altre aziende all'interno dei locali interessati ai servizi richiesti dal presente capitolato e, per ogni e qualsiasi motivo, la ditta aggiudicatarie si impegna:

- a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro
- a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle eventuali interferenze tra i lavori delle diverse aziende presenti.

L'impresa aggiudicataria deve comunicare al Committente il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

27) ORGANICO ADDETTI IMPEGNATO NELLA GESTIONE DEI SERVIZI

L'impresa aggiudicataria deve individuare e comunicare all'Asp "Carlo Sartori" i nominativi, monte-ore settimanali e livelli degli addetti impiegati nella gestione dei servizi ivi richiesti e i curricula delle figure tecniche con responsabilità organizzativa (direttore del servizio, nutrizionista, cuoca referente). Il cuoco referente presso la cucina di via De Gasperi 5 a san Polo D'Enza dovrà avere almeno 5 anni di esperienza in conduzione di cucine per collettività

L'Azienda si riserva il diritto di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi attraverso lettera raccomandata A/R; in assenza di contraddittorio da parte della ditta aggiudicataria la stessa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

28) RESPONSABILE DEL SERVIZIO E NUTRIZIONISTA DEDICATO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno decennale in analoga posizione. Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'ASP "Carlo Sartori" al controllo dell'andamento del servizio. In caso di temporanea assenza (ferie, malattia) dovrà essere identificato un Suo sostituto di pari professionalità ed esperienza. Le comunicazioni e/o contestazioni di inadempienza a lui presentate si intenderanno come validamente effettuate direttamente alla ditta aggiudicataria.

Dovrà inoltre essere individuata una figura di nutrizionista di provata capacità e professionalità alla quale verrà affidato il compito di elaborare i menu per le diete comuni e per le diete speciali per l'utenza oggetto del presente appalto

29) COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE DELL'ASP "CARLO SARTORI"

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale dell'ASP "Carlo Sartori" per l'esito positivo del servizio.

Il personale specializzato della ditta aggiudicataria deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con il personale ed i parenti degli Ospiti, per illustrare le caratteristiche alimentari del menù e su qualunque altro tema inerente all'oggetto dell'appalto.

30) NORME IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie auto applicative non condizionate.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad utilizzare detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n°21) e, nel caso di prodotti disinfestanti conformi al D.Lgs 25 febbraio 2000 n°174 sui biocidi e al D.P.R. 8 ottobre 1998 n°392 sui presidi medico chirurgici.

31) ORGANI DI CONTROLLO

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare in qualsiasi momento, e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria locale della Provincia di Reggio Emilia, gli addetti della Stazione Appaltante nonché eventuali altre Ditte specializzate incaricate dalla Committente

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio celle,
- temperature di servizio delle celle,
- controllo della data di scadenza dei prodotti,
- modalità di lavorazione delle derrate,
- modalità di cottura,
- lavaggio e impiego dei sanificanti.
- modalità di sgombero rifiuti,
- stato igienico degli impianti e degli ambienti,
- organizzazione del personale,
- stato igienico sanitario del personale addetto,
- controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche,
- modalità di manipolazione,
- controllo delle attrezzature,
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti,

b) controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici incaricati dalla Committente appaltante potranno effettuare dei prelievi di campioni alimentari che verranno sottoposti ad analisi.

I controlli potranno dar luogo al blocco delle derrate. I tecnici incaricati, provvederanno a far custodire in un magazzino o in celle frigorifere, ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Committente provvederà entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla Ditta. Qualora i referti diano esito positivo alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi.

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti di libretto di idoneità sanitaria, dovranno altresì indossare in sede di effettuazione, dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Non potrà essere richiesto alla Committente nessun compenso per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

I tecnici addetti al controllo sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale dipendente della ditta assegnataria. Il personale assunto dalla ditta non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati. La Committente farà pervenire alla ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro otto giorni, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. La Ditta e' tenuta a fornire giustificazioni scritte, se richieste dalla Committente in relazione alle contestazioni mosse.

La Committente farà pervenire alla Ditta per iscritto le osservanze e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data della comunicazione la Ditta non avrà fornito nessuna controprova probante, La Committente applicherà le norme previste dal presente contratto.

32) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'impresa appaltatrice dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal decreto Legislativo n. 155/97 (sistema HACCP).

All'inizio del servizio l'impresa appaltatrice dovrà predisporre apposite schede di controllo, atte a verificare:

- puntualità di consegna;
- temperatura dei componenti del pasto;
- gradibilità del pasto;
- rispetto delle grammature previste.

Le schede di controllo dovranno essere compilate dalla Ditta dopo avere consultato, per le utenze di cui all'art. 1 del presente capitolato speciale d'appalto, i referenti dell'ASP.

I risultati del controllo di cui ai precedenti 4 punti dovranno essere comunicati, con cadenza semestrale alla Stazione Appaltante.

33) CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

In merito alle derrate impiegate nelle elaborazioni del pasto, l'impresa appaltatrice sarà tenuta, qualora le venga richiesto, a fornire per ogni alimento una scheda tecnica attestante la conformità dell'alimento stesso al Capitolato. E' fatto carico all'impresa appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce o attrezzatura impiegate per il servizio, così come la corrispondenza della merce al Capitolato.

34) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

a) conservazione dei campioni

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nella unità di produzione del pasto, il Responsabile dell'unità stessa deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno.

Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

Le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
- ogni tipo di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150g edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72h (settantadue ore) dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ed ermeticamente chiusi.

Il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

b) periodiche analisi di campionatura

L'impresa appaltatrice dovrà disporre di un laboratorio convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza almeno semestrale, l'impresa appaltatrice provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo di prodotto finito, da effettuarsi presso la cucina

Il suddetto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura del laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato all'Ufficio preposto della Committente. La Committente potrà chiedere all'impresa appaltatrice, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico dell'impresa appaltatrice.

35) ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- acquisto e gestione delle materie prime alimentari;
- acquisto e gestione del materiale di pulizia per le stoviglie, pentolame, attrezzature, gli impianti, i locali;
- fornitura del materiale a perdere da utilizzare in cucina (carta da cucina, carta da forno, carta alluminio, etc.), fornitura del materiale a perdere per la confezione dei pasti;
- piano HACCP informando e formando il personale alle loro dipendenze e quello distaccato;
- formazione del personale alle loro dipendenze e quello distaccato in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e per tutto quanto concerne il servizio erogato;
- elaborazione e stampa dei menù nel rispetto delle tabelle dietetico/nutrizionali previste negli Allegati al capitolato e in accordo con il personale dell'ASP "Carlo Sartori";
- preparazione e cottura dei pasti nei locali messi a disposizione dall'ASP "Carlo Sartori" e nei locali adibiti a cucina nel rispetto dei criteri specificati agli articoli precedenti;
- preparazione dei carrelli multi porzione per ospiti della Casa Residenza Carlo Sartori e del Centro diurno interno;
- confezionamento dei pasti, per i servizi di assistenza domiciliare come specificato all'art. 1, in multi o monoporzione come previsto all'art. 6 del presente capitolato;
- Riordino, pulizia, lavaggio e sanificazione pentole, stoviglie, posate, attrezzature, carrelli termici;
- riordino, pulizia, lavaggio e sanificazione degli impianti utilizzati, nonché dei locali cucina e degli ambienti di pertinenza, al fine di garantire in ogni momento la rispondenza dei locali e degli impianti agli standard di igiene previsti dalla normativa vigente;
- accumulo dei rifiuti negli appositi sacchi, riforniti dalla stessa ditta aggiudicataria e sistemazione dei sacchi nei cassonetti situati nel cortile adiacente la cucina;
- manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature in uso al fine di mantenerle in perfetto stato d'uso e sostituzione delle medesime quando obsolete o non più adatte all'uso;
- reintegro stoviglie, pentolame, posate;

- dotazione di camici, cuffie, scarpe antinfortunistica e dispositivi di sicurezza personale per il proprio personale;
- fornitura dei contenitori isotermici necessari per il trasporto dei pasti alle utenze esterne;
- costo e gestione del personale addetto che sarà assegnato in numero e professionalità adeguata alle esigenze di produzione, in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
- prestazione di garanzia assicurativa in misura pari a quanto previsto nel presente capitolato ;
- affidamento ad un responsabile del coordinamento del servizio, tale figura sarà diretto interlocutore dell'ASP per tutto quanto concerne la gestione del servizio;
- organizzazione complessiva del servizio come richiesto dal presente capitolato ;
- ottenimento delle autorizzazioni previste dalla legge per l'erogazione dei servizi come descritti nel presente capitolato;
- periodica disinfezione, demuscazione e derattizzazione dei locali cucina;
- predisposizione di una linea telefonica;
- osservanza di norme e regolamenti e di ogni indicazione contenuta nel presente capitolato anche se non specificatamente richiamata nel presente articolo.

36) ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

Rimangono a carico della Committente

- cessione in comodato d'uso gratuito dei locali, degli impianti e delle attrezzature già esistenti, (allegati G e H) come da verbale di consegna sottoscritto da entrambe le parti all'atto del sopralluogo a seguito dell'avvenuta aggiudicazione, come previsto nel precedente art.4;
- prenotazione giornaliera dei pasti e trasmissione delle preferenze al personale di cucina entro le ore 9:30 di ogni giorno;
- ritiro dalla cucina interna alla Casa Residenza Carlo Sartori dei carrelli con le colazione e le merende per la Casa residenza Carlo Sartori, il Centro diurno interno ed il SAD di S.Polo d'Enza;
- Ritiro dalla cucina di cui all'art. 5 dei pasti relativi ai servizi di Centro Diurno, Comunità alloggio e Servizio domiciliare di Montecchio Emilia
- somministrazione dei pasti;
- consegna a domicilio dei pasti per gli anziani in assistenza domiciliare;
- manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali;
- utenze: luce, gas, acqua, riscaldamento/raffrescamento;
- tassa smaltimento rifiuti;
- trattamento economico e giuridico del proprio personale dipendente distaccato presso l'aggiudicatario;
- copertura assicurativa (RCT e RCO) del personale dipendente distaccato.

37) DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato alla ditta aggiudicataria, pena la rescissione del contratto e l'incameramento della cauzione, la cessione del contratto. L'eventuale cessione d'azienda e gli atti di trasformazione,

fusione, e scissione dell'aggiudicatario verranno regolamentati ai sensi di quanto disposto dall'art. 116 del D.lgs 163/2006 sue m. e. i, le eventuali cessioni di crediti verranno invece regolamentate dall'art. 117 del precitato decreto.

E' vietato il sub-appalto del servizio di produzione dei pasti, sotto pena di perdita della cauzione, di risoluzione del contratto e del risarcimento di ogni conseguente danno.

38) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione e confezionamento dovrà in ogni caso essere garantito anche in occasione di problemi dovuti a cause di forza maggiore (quali a titolo esemplificativo: interruzioni di corrente, interventi di ristrutturazione, lavori, guasti alle condutture idriche) anche se non imputabili all'impresa aggiudicataria; in tali occasioni l'impresa dovrà provvedere alla produzione e consegna dei pasti, rifornendosi presso la cucina di riserva di cui all'art. 5, per il tempo necessario al ripristino funzionale dei locali interessati.

In caso di astensione del lavoro, totale o parziale, per sciopero da parte del personale della Ditta, l'impresa è tenuta comunque a garantire il servizio nel rispetto delle misure inerenti i servizi minimi essenziali previsti nella L. 146/90. La ditta deve dare tempestiva informazione alla Committente, di norma, almeno 5 giorni prima rispetto al momento in cui si verificherà lo sciopero, mediante apposita comunicazione scritta. L'assenza di tale comunicazione costituisce inadempienza grave. Le modalità organizzative da adottarsi in occasione di tali scioperi del personale della ditta, dovranno inoltre essere concordate con la Committente ..

39) CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, a garanzia dell'osservanza degli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà prestare – nei modi previsti dalla vigente normativa - apposita cauzione definitiva nella misura pari al 10% del valore contrattuale, mediante fidejussione bancaria o assicurativa; per le imprese in possesso della certificazione di qualità è prevista la riduzione del 50% del deposito cauzionale, come previsto dall'art. 40, comma 7, del D.Lgs. 163/2006 (Codice dei contratti) e s.m.i. In particolare la fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere rilasciata da primario istituto bancario ovvero da primario istituto assicurativo autorizzato, essere incondizionata, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, nonché la sua operatività su semplice richiesta scritta entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'ente, senza eccezioni opponibili alle stesse, anche per il recupero delle penali contrattuali. La cauzione definitiva dovrà avere validità corrispondente alla durata del Contratto. Le predette garanzie operano per tutta la durata del contratto e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto contratto; pertanto, le garanzie saranno svincolate, previa deduzione di eventuali crediti della Committente verso la impresa aggiudicataria a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini. In ogni caso, il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dalla Committente in base allo specifico contratto stipulato. Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'impresa aggiudicataria dovrà

provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Committente .

40) RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Asp "Carlo Sartori" da qualunque pretesa, azione, molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che l'Asp "Carlo Sartori" dovrà sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta aggiudicataria e in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Asp "Carlo Sartori" che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Committente o a terzi. In conseguenza dei controlli di sua competenza l'Asp "Carlo Sartori" si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità.

41) ASSICURAZIONE

L'aggiudicatario è direttamente responsabile della gestione del servizio e del buon funzionamento degli impianti in uso: assume altresì ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone o cose, arrecati all'Azienda o a terzi, per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori e/o sub appaltatori nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando pertanto l'Azienda da ogni responsabilità. L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità civile e penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto a compensi da parte dell'Azienda appaltante.

L'aggiudicatario è tenuto a stipulare, per tutta la durata dell'affidamento e con una primaria compagnia di assicurazione, apposita polizza di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a: Euro 5.000.000,00 per sinistro, con i limiti di:

- Euro 5.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- Euro 5.000.000,00 per danni a cose;

e dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Azienda nonché recare una Descrizione del rischio assicurato che faccia espresso riferimento alla "copertura dei rischi di r.c. derivanti all'Assicurato dall'esercizio di tutte le attività e servizi che formano oggetto dell'appalto dell'ASP "Carlo Sartori", come descritti nello specifico capitolato d'oneri, comprese le attività complementari e accessorie rispetto a quelle principali, nessuna esclusa; nonché prevedere le seguenti condizioni estensive, che dovranno

essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- corsisti, borsisti, stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.

b) l'estensione dell'assicurazione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;

c) l'estensione dell'assicurazione Rct alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori a qualunque titolo della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;

d) l'estensione della garanzia RCT alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera la ditta aggiudicataria si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro -nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;

e) l'estensione della garanzia RCT ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, sia mediante il servizio di ristorazione sia mediante distributori automatici, per i danni manifestatisi sia in occasione della somministrazione, sia successivamente alla stessa;

f) l'estensione della garanzia RCT ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;

g) l'estensione della garanzia RCT ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà o detenute dalla ditta aggiudicataria o da persone di cui la stessa sia tenuta a rispondere;

h) l'estensione della garanzia RCT ai danni a cose trovantisì nell'ambito di esecuzione dei lavori;

i) l'estensione della garanzia RCT ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia - a qualsiasi titolo o destinazione - all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;

j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

k) l'estensione della garanzia RCO ai danni non rientranti nella disciplina del D.P.R. 30/06/65 n. 1124, così come modificato dal D.Lgs 23/2/2000 n° 38 - o eccedenti le prestazioni dagli stessi previste - cagionati, per morte e lesioni, ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;

l) l'estensione della garanzia RCO alle malattie professionali.

L'aggiudicatario è tenuto a comprovare, producendo copia della polizza assicurativa all'Azienda, prima dell'attivazione del servizio, l'avvenuta stipulazione della prescritta copertura assicurativa, la quale dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto. A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della stipula di assicurazioni insufficienti. L'aggiudicatario è inoltre chiamato a rispondere direttamente all'Azienda di eventuali danni arrecati a cose di proprietà dell'Azienda stessa (arredi, attrezzature, strutture ecc.).

42) PENALITA'

Le forniture dovranno in ogni caso essere garantite anche in occasione di maltempo od altre cause o circostanze. Qualora il fornitore non effettui o ritardi la fornitura di generi oggetto della presente somministrazione, la Stazione Appaltante ha facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore ed al prezzo superiore con diritto di rivalsa nei confronti del fornitore inadempiente, applicando inoltre una penale del 10% sull'importo della relativa fornitura.

Il Committente si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 10, per comprovata inadempienza, anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. in caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
2. qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, nella media dei campioni esaminati, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, una penalità pari al 15% dell'importo totale dei piatti interessati somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
3. qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti interessati forniti in quel giorno dalla ditta concessionaria;
4. qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati con la Stazione Appaltante con la Ditta concessionaria, alla stessa verrà imputata la differenza di valore fra il prodotto che la Ditta Appaltatrice avrebbe dovuto conferire e quello effettivamente conferito oltre a una penalità pari al 10% dell'intera fornitura del giorno interessato, limitatamente al costo globale della voce nel menù variata;
5. In caso poi di ulteriore recidiva o qualora si verificassero da parte della Ditta concessionaria inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, la Stazione Appaltante potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della Ditta Appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti;

43) RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Asp "Carlo Sartori" ha diritto alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- dopo due (2) contestazioni scritte a cui la ditta aggiudicataria non fornisca adeguate giustificazioni;
- abbandono dell'appalto, nel qual caso il Committente potrà rivalersi per danni subiti oltre che mediante il trattenimento della cauzione versata;
- dopo due (2) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o del regolamento relative al servizio ;
- contegno scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta aggiudicataria;
- inosservanza di uno o più impegni assunti verso l'Asp "Carlo Sartori" ;
- nel caso di esito negativo a seguito delle verifiche e dei controlli di cui all'art.31 ,32, 33, 34 del presente capitolato ;
- cessione in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che rendesse impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art.1453 del Codice Civile.

In caso di scioglimento del contratto, la ditta aggiudicataria è comunque impegnata a proseguire l'incarico, alle medesime condizioni, fino a nuova assegnazione.

Al contratto che l'Amministrazione stipulerà con l'aggiudicatario si applicherà la clausola automatica di recesso ex art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012 n. 95 convertito con modificazioni dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135, previo atto del Responsabile del Servizio.

44) INIZIO DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà tassativamente iniziare il servizio ad avvenuta aggiudicazione, nel giorno indicato dall'Asp "Carlo Sartori" con apposita comunicazione.

45) FATTURAZIONE E PAGAMENTO FATTURA

Le fatture saranno emesse dalla ditta aggiudicataria con cadenza mensile, distinte per tipologia di servizio ed eventualmente altre voci, qualora ve ne fossero o l'ASP lo richiedesse.

Il pagamento avverrà a 60 giorni fine mese data fattura. Il pagamento di ogni singola fattura è subordinato al rilascio della dichiarazione di regolare e perfetta esecuzione del Servizio a cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, nonché alla verifica della regolarità contributiva e previdenziale del Gestore.

Il gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché la delega al Governo in materia antimafia"). A tal fine l'Asp "Carlo Sartori" provvederà al pagamento delle forniture, esclusivamente mediante bonifico bancario o postale sul conto corrente "dedicato". Il Gestore dovrà comunicare al Committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la

variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte al Responsabile Unico del Procedimento mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445. I termini di pagamento di cui al presente articolo saranno sospesi in pendenza della comunicazione dei dati di cui al precedente paragrafo, senza che tale sospensione possa legittimare l'aggiudicatario alla sospensione del servizio o gli dia diritto al pagamento di alcun indennizzo, interesse o spesa. Durante tale periodo, il Committente non eseguirà alcun pagamento all'aggiudicatario. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati, dall'ASP Carlo Sartori, tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'affidamento, qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Ai sensi dell'art. 4 del DPR 207/2010, qualora il DURC, acquisito dall'Asp Carlo Sartori, segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del presente Capitolato, l'ASP provvederà a trattenere, dal certificato di pagamento, l'importo corrispondente all'inadempienza. In tal caso l'ASP "Carlo Sartori" provvederà a disporre direttamente il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 5 del DPR 207/2010, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore o del subappaltatore impiegato nell'esecuzione del presente capitolato, l'ASP Carlo Sartori procederà a invitare per iscritto il soggetto inadempiente a provvedere entro 15 giorni. Decorso tale termine, il Committente potrà procedere direttamente al pagamento a favore dei lavoratori delle retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'aggiudicatario in forza del presente capitolato.

46) ADEGUAMENTO PREZZI

Dopo il primo anno del servizio è ammessa la revisione dei prezzi con le modalità di cui all'art.115 del D.lgs 163/06, sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4 lett. c) e comma 5, del d.lgs 163/06 e s.m.i

47) DOMICILIO FISCALE, RECAPITO ED UFFICIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi. La ditta aggiudicataria è altresì tenuta a comunicare all'Asp "Carlo Sartori" ogni variazione che dovesse intervenire durante la valenza dell'appalto.

48) TUTELA DEI DATI SENSIBILI

IMPEGNI DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta Aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno, si impegna ad osservare, ai sensi del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" e successive modificazioni, misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di comunicazione e/o diffusione improprie dei dati personali (fra i quali anche eventuali dati sensibili) dei quali dovessero venire a

conoscenza nel corso dell'esecuzione dell'appalto. L'Assegnataria è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento di dati sensibili e personali per conto del Committente ed è tenuta a rispettare e osservare tutte le norme previste dal D.lgs 196/2003 e relativo allegato B, nonché ogni altra istruzione impartita in sede contrattuale o in successive comunicazioni da parte del committente. In caso di adempimento, l'assegnataria sarà considerata responsabile nei confronti del Titolare ai sensi di legge.

IMPEGNI DEL COMMITTENTE

Ai fini del D.lgs 196/2003 sue m. e i. titolare del trattamento è l'Asp Carlo Sartori la quale è rappresentata dal Presidente pro-tempore e Legale Rappresentante, a tale fine domiciliato presso la sede legale dell'Azienda. I dati personali, acquisiti dall'Asp Carlo Sartori nel corso della gara e dell'esecuzione del servizio, saranno trattati dall'Asp, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, con le sole finalità di ottemperare agli adempimenti amministrativi inerenti la gara e l'esecuzione del contratto. I dati forniti verranno custoditi dall'Asp Carlo Sartori in locali accessibili solo al personale interno appositamente autorizzato ed in nessun modo accessibili al pubblico, ed in archivi informatici protetti da password, conformi alla normativa vigente; non è prevista la comunicazione e/o diffusione dei dati all'esterno dell'Asp Carlo Sartori se non in funzione degli adempimenti amministrativi, fiscali e previdenziali e delle evidenze legate alla gara e/o contratto

49) SPESE CONTRATTUALI

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto di appalto sono a carico della ditta aggiudicataria.

50) FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie che dovessero insorgere durante la vigenza contrattuale risulterà competente il foro di Reggio Emilia.

51) RINVIO

Per quanto non previsto, nel presente capitolato speciale e nel bando, si fa riferimento alle norme vigenti ed al Codice Civile in materia di contratti.

52) ACCETTAZIONE CLAUSOLE

L'impresa si impegna ad accettare tutte le clausole e condizioni riportate nel presente capitolato, nessuna esclusa, tramite la seguente sottoscrizione

La Resp.le del Procedimento
Dott.ssa Simona Garretto

ALLEGATI:

ALLEGATO A) ELENCO PREZZI

ALLEGATO B) TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO C) TABELLE PESI

ALLEGATO D) MENU

ALLEGATO E) DUVRI

ALLEGATO F) PERSONALE DISTACCATO

ALLEGATO G) ELENCO DELLE ATTREZZATURE

ALLEGATO H) PIANTINE DEI LOCALI