

CASA DI RIPOSO - OSPEDALE RICOVERO

- **SOMMARIVA DEL BOSCO** -

- **Provincia di Cuneo** -

*

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E PARZIALE SOMMINISTRAZIONE E RELATIVE FORNITURE PER IL PERIODO 01/01/2016 - 31/12/2020

- Articolo 1 – Oggetto dell'appalto
- Articolo 2 – Principi generali
- Articolo 3 – Caratteristiche del servizio di ristorazione della Casa di Riposo
- Articolo 4 – Centro cottura: locali e attrezzature
- Articolo 5 – Personale
- Articolo 6 – Direzione del servizio
- Articolo 7 – Oneri a carico della ditta appaltatrice e dell'Ente – Manutenzione
- Articolo 8 – Predisposizione e somministrazione dei pasti
- Articolo 9 – Importi a base d'appalto - Diversi
- Articolo 10 – Durata dell'appalto – Revisione prezzi
- Articolo 11 – Modalità di aggiudicazione
- Articolo 12 – Sistema di autocontrollo igienico aziendale (HACCP) - Igiene del personale - Controllo della salute del personale addetto - Vestiario - Idoneità sanitaria
- Articolo 13 – Modalità operative e tipologia organizzativa
- Articolo 14 – Igiene della produzione, confezione e deposito
- Articolo 15 – Trasporto e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione – norme igieniche
- Articolo 16 – Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali, assistenziali e fiscali - Addetti al servizio
- Articolo 17 – Norme antinfortunistiche
- Articolo 18 – Etichettatura delle derrate
- Articolo 19 – Documentazione fiscale e di qualità delle forniture
- Articolo 20 – Qualità e tipologia delle derrate alimentari
- Articolo 21 – Generi alimentari vietati
- Articolo 22 – Pulizia
- Articolo 23 – Manutenzione delle attrezzature
- Articolo 24 – Pagamenti
- Articolo 25 – Sospensione dei pagamenti
- Articolo 26 – Cauzione provvisoria e cauzione definitiva
- Articolo 27 – Responsabilità
- Articolo 28 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti
- Articolo 29 – Divieto di cessione del contratto – Subappalto - Variazioni
- Articolo 30 – Obblighi a carico della ditta appaltatrice
- Articolo 31 – Vigilanza e controlli
- Articolo 32 – Commissione mensa
- Articolo 33 – Analisi e controlli
- Articolo 34 – Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso - Analisi
- Articolo 35 – Non conformità delle derrate alimentari
- Articolo 36 – Procedura nei casi di non conformità
- Articolo 37 – Penalità
- Articolo 38 – Risoluzione del contratto – recesso – sostituzione/subentro dell'Ente
- Articolo 39 – Fallimento, successione e cessione della ditta
- Articolo 40 – Riferimenti normativi
- Articolo 41 – Assicurazioni – Responsabilità
- Articolo 42 – Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi
- Articolo 43 – Danni e ammanchi
- Articolo 44 – Esecuzione d'ufficio
- Articolo 45 – Controversie
- Articolo 46 – Contratto – variazioni - spese
- Articolo 47 – Riservatezza dei dati
- Articolo 48 – Tracciabilità.
- Articolo 49 – Rinvio
- Allegati - Menu invernale ed estivo - Tabelle grammature - Prodotti e derrate - DUVRI

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione comprendente la completa preparazione dei pasti, parziale veicolazione e distribuzione dei pasti, fornitura all'Ente del materiale occorrente, come meglio sotto indicato, a favore degli Ospiti/Utenti della Casa di Riposo-Ospedale Ricovero con sede in Sommariva del Bosco (Cn) Largo Dr. R. Vanni n. 1, di seguito denominato anche come Ente e/o Amministrazione.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Il contenuto del presente Capitolato risponde alle condizioni minime ritenute convenienti per questo Ente, ad eccezione di talune pattuizioni che, essendo rimesse agli esiti della procedura di gara ed all'esame dell'offerta che sarà economicamente più vantaggiosa, saranno specificate all'atto della stesura del contratto definitivo che seguirà l'aggiudicazione.

Articolo 2 - Principi generali

In considerazione della particolare importanza e delicatezza del servizio di ristorazione, l'Ente con il presente appalto persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti e momento di socializzazione. Per questo motivo l'impresa appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, impiegando generi di prima qualità con esclusione di cibi precotti e successivamente trasportati e garantire il rispetto delle tradizioni alimentari tipiche del luogo ove avverrà il servizio, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente confortevole che permetta di vivere il pasto come momento piacevole della giornata. L'impresa dovrà inoltre garantire sia una costante flessibilità operativa, perseguendo - nelle strutture e nell'organizzazione - la qualità del servizio sia che le attività si conformino il più possibile da un lato ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti, che sono diverse anche per le particolari condizioni di salute di ognuno, e dall'altro a quelle organizzative dell'Ente. La ditta, nell'espletamento del servizio affidato dovrà ispirare la propria presenza all'interno dell'Ente a principi di collaborazione verso tutti gli Operatori, discrezione e sensibilità. Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza e cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento. La ditta esecutrice dovrà espletare la propria attività senza interferire con le attività dell'Ente, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni sociosanitarie assistenziali. La ditta stessa dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'Ente committente possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta esecutrice. La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso prendere visione del Regolamento interno di funzionamento e della Carta dei Servizi partecipandoli ai suoi operatori, per una piena conoscenza, così come il presente Capitolato e successivo contratto relativo al servizio in oggetto. La Direzione dovrà essere a conoscenza di tutte le problematiche o casi particolari per cui si debba provvedere a trovare soluzione. Il contenuto del presente Capitolato risponde alle condizioni minime ritenute convenienti per questo Ente allo stato degli atti, ad eccezione di talune pattuizioni che, essendo rimesse agli esiti della procedura di gara ed all'esame dell'offerta che sarà economicamente più vantaggiosa, saranno specificate all'atto della stesura del contratto definitivo che seguirà l'aggiudicazione. Inoltre la ditta partecipante fin d'ora dimostra disponibilità all'esecuzione, con modalità da concordate tra le parti interessate, di altri servizi - anche in accordo con il gestore delle funzioni socio assistenziali o altri soggetti - per far fronte a necessità territoriali di cui alcuni già oggi in atto quali il servizio pasti per esterni e visitatori. Infine la ditta fin d'ora manifesta disponibilità a collaborare con l'Ente per l'attuazione di quanto indicato dalla vigente normativa o quella futura in materia e/o richiesto dagli organi superiori e di controllo (es. A.S.L ecc.).

L'appalto sarà affidato sulla base di quanto disposto dall'art. 20 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. - gara a procedura negoziata - e sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del citato decreto legislativo. I relativi criteri di valutazione delle offerte sono contenuti e descritti nel presente capitolato e nella lettera d'invito. I soggetti concorrenti, partecipanti alla gara, dovranno dichiarare di avere preso visione della struttura, della sua organizzazione, dei suoi arredi e delle sue attrezzature e che il prezzo offerto tiene conto di tutto ciò.

L'aggiudicataria non può interrompere o sospendere il servizio, nemmeno per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio dovrà predisporre un inventario delle attrezzature e degli arredi presenti nella struttura relativi al servizio, individuandone la loro collocazione sulle planimetrie, in collaborazione con l'Ente. Le attrezzature di proprietà dell'Ente, utili al fine dell'espletamento del servizio, vengono concesse in comodato all'aggiudicatario, che le utilizza all'interno della struttura di cui al presente appalto. Inoltre la ditta appaltatrice si obbliga a restituire all'Ente a fine appalto gli arredi, gli impianti, l'attrezzatura e quant'altro indicati nell'inventario e concessi in comodato gratuito, nello stato e nelle quantità rilevate al momento della consegna, fatto salvo il normale deterioramento d'uso. Infine la ditta dovrà prendere in carico eventuali scorte di magazzino di prodotti fin'ora utilizzati dall'Ente con modalità da definire ad inizio servizio.

L'appaltatore si impegna a svolgere il compimento dell'attività di cui al presente capitolato, in piena autonomia, con personale proprio e con l'organizzazione di mezzi necessari e gestione a proprio rischio, sollevando l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità per infortuni subiti in occasione dei servizi in appalto e per eventuali danni a persone ed a cose che possono verificarsi nell'esecuzione del servizio.

Dovrà essere garantita la partecipazione di un operatore/responsabile durante le riunioni quindicinali di equipe e per la durata di circa mezz'ora, senza oneri per l'Ente in caso di superamento, per la discussione di problematiche relative al servizio.

L'Affidatario provvederà ad individuare sia uno o più "referenti" sia un direttore del servizio, quest'ultimo disponibile per un numero di 2 ore mensili senza onere per l'Ente - fatta salva la quantificazione maggiore indicata in sede di offerta nel progetto tecnico-qualità - con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione; il citato Direttore deve mantenere un costante contatto con i responsabili preposti dalla Casa di Riposo al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra idonea professionalità, dandone immediata comunicazione all'Ente.

Inoltre l'Affidatario provvederà a mettere a disposizione dell'Ente la figura del dietista per un numero di 2 ore mensili senza onere per l'Ente - fatta salva la quantificazione maggiore indicata in sede di offerta nel progetto tecnico-qualità. Infine la ditta manifesta sin d'ora disponibilità a mettere a disposizione dell'Ente, e senza onere per lo stesso, idonee professionalità quali docenti, fino ad un massimo di 8 ore annue, per corsi di formazione agli operatori non appartenenti al servizio di cui al presente capitolato al fine di migliorare il servizio erogato.

Il personale dovrà prendere conoscenza del funzionamento dei sistemi /apparecchiature elettriche, elettroniche, meccaniche in dotazione all'Ente predisposti per il funzionamento della struttura (a titolo esemplificativo: sistemi telefonico, rilevazione e spegnimento incendi, ecc.) e delle procedure specifiche previste per la tutela delle persone (piano di emergenza ed evacuazione, planimetrie del distributivo dei locali e loro destinazione, ecc.).

Articolo 3 - Caratteristiche del servizio di ristorazione della Casa di Riposo.

Il servizio di ristorazione a favore degli ospiti della Casa di Riposo, consiste nella preparazione dei pasti, previsti nella cosiddetta "**giornata alimentare**", forniti dalla Ditta aggiudicataria del servizio la quale dovrà avvalersi, per la produzione, del centro di cottura presso la sede dell'Ente, e, precisamente:

Prima colazione: caffè, caffè d'orzo, latte, the, biscotti secchi e/o fette biscottate, pane e/o grissini, confettura e/o miele monorazione;

Pranzo: primo, secondo, contorno, frutta o yogurt o dessert, caffè; ¼ di vino da tavola (dolcetto, barbera o altri vini locali da pasto), pane e grissini;

Merenda: thè/caffè con biscotti/frollini monorazione e/o yogurt e/o succo d'arancia/bibita;

Cena: primo, secondo, contorno, frutta o yogurt o dessert; ¼ di vino da tavola (dolcetto, barbera o altri vini locali da pasto), pane e grissini.

Per la sera: camomilla o tisana serale.

Le fette biscottate, biscotti, marmellate e similari, grissini dovranno essere forniti in porzioni monodose.

Tutte le sere dovrà essere messo a disposizione degli Ospiti la quantità di limoni, bustine per tisane e latte necessari per la preparazione di limonata o bevande calde nel corso della notte da parte del personale addetto all'assistenza - o altro sistema che garantisca quanto sopraindicato - così come lo zucchero necessario anche per eventuali emergenze sanitarie, con obbligo di verificare per il predetto materiale la data di scadenza.

Tutti i giorni devono essere disponibili **piatti in alternativa al menù principale** (es. pastina in brodo, per i primi a pranzo; pollo o carni lessate/macinate o formaggi o salumi per i secondi; purea e/o insalata per i contorni), mentre per tutte le domeniche e festività infrasettimanali, anche locali, dovrà essere servito un antipasto a pranzo; inoltre, durante le festività, saranno serviti primi piatti quali: agnolotti, ravioli, tortellini, cappelletti, gnocchi, pasta al forno e similari, il tutto come meglio risulta da menù allegato.

Idratazione: si precisa che nella giornata alimentare è compresa la fornitura giornaliera agli Ospiti dell'acqua minerale per le necessità alimentari individuali.

Si applicheranno il menù invernale e quello estivo attualmente autorizzati dal Servizio I.A.N. competente dell'A.S.L. CN 2 già n. 18 Alba-Bra, allegati, anche per la tabella delle grammature relative ai singoli alimenti, salvo ridefinizione/integrazione dello stesso, in corso d'appalto, da parte del gestore, anche su indicazione dell'Ente, senza che la ditta possa pretendere variazioni di prezzo.

I menù adottati dall'Ente, in regime dietetico normale e speciale, dovranno necessariamente ottenere l'approvazione della competente A.S.L. I Menù di dieta normale dovranno avere le seguenti essenziali caratteristiche:

- dovranno essere stagionali (almeno 2 stagioni di 6 mesi ciascuno) e nell'ambito di ciascuna stagione menù con rotazione mensile;

- dovranno essere impiegati generi di prima qualità

- sono esclusi cibi precotti.

La giornata alimentare si svolgerà secondo i seguenti orari:

COLAZIONE ore 08,00

PRANZO ore 11,30 per ospiti non autosufficienti

PRANZO ore 12,00 per ospiti autosufficienti

MERENDA: ore 16,00

CENA: ore 18,30 per ospiti non autosufficienti

CENA ore 19,00 per ospiti autosufficienti

I suddetti orari indicativi non sono vincolanti per l'Ente e potranno essere variati secondo le esigenze della Casa di Riposo.

La giornata alimentare in **regime di dieta speciale** dovrà essere prevista sulla base del menù segnalato dai Responsabili della Casa di Riposo e in base alle richieste dei vari reparti la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione di diete speciali in grado di garantire una corretta alimentazione agli anziani autosufficienti e non, in regime dietetico speciale, ad es. diabetici, ospiti con problemi di masticazione e di deglutizione. La ditta appaltatrice si impegna a prevedere quotidianamente **menù alternativi** per Ospiti che necessitano di regimi dietetici o per particolari motivi di salute o allergie documentati o per motivi religiosi e/o culturali.

Il numero presunto delle giornate alimentari annue da confezionare è la risultante di circa 66 ospiti presunti presenti giornalmente mediamente nella casa di Riposo, cui si aggiunge un presunto utente esterno per 365 giorni l'anno oltre ad occasionali visitatori e/o familiari. Nella fatturazione dei pasti dovrà essere indicato separatamente il numero/giornata alimentare degli ospiti e quello/giornata alimentare degli utenti esterni. Il menù sarà lo stesso che viene fornito agli ospiti della Casa di Riposo e le grammature sono specificate nell'allegato. In base ad un generale principio di maggior favore all'Utente, si precisa, quanto alle **grammature** che dovranno essere garantite le maggiori tra quelle contenute nelle "Proposte Operative per la ristorazione assistenziale" edite dalla Regione Piemonte, previste nell'allegato alle predette Proposte, e quelle risultanti dalle indicazioni relative alla "distribuzione degli alimenti nelle 24 ore per anziani ospiti di pensionati" redatte dall'A.S.L.CN 2 - finora praticate -, entrambe (proposte - indicazioni) allegate al presente. Il numero delle giornate alimentari sopraindicato è presunto e non vincolante per l'Ente: lo stesso potrà variare in aumento o in diminuzione in base al numero degli Utenti; occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione delle giornate alimentari da produrre da parte della ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi alle stesse condizioni del contratto iniziale (euro per giornata alimentare). Pertanto l'aumento/riduzione del numero degli Utenti sopra indicato e secondo quanto meglio sotto precisato comporteranno un aumento/diminuzione del corrispettivo (euro offerti moltiplicati per giornata alimentare).

Infine la ditta dovrà tener conto da un lato che attualmente il servizio di confezionamento pasti viene erogato, esclusivamente per il pranzo delle giornate festive ai volontari (circa 2 unità) della locale Delegazione della Croce Rossa Italiana e dall'altro, di eventuali altri servizi in accordo con il gestore delle funzioni socio assistenziali per far fronte a necessità territoriali così come altre tipologie di servizio similari, servizi tutti cui la ditta partecipante fin d'ora dimostra disponibilità all'esecuzione con modalità da concordate tra le parti interessate.

Il gestore del servizio provvederà al confezionamento dei pasti ed alla composizione degli stessi utilizzando gli appositi contenitori dei carrelli portavivande e, inoltre, alla veicolazione, dei carrelli e/o degli appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, sino ai locali refettori per la distribuzione (a carico dell'Ente), cui si aggiunge, limitatamente al Reparto Piazza Umberto, anche la distribuzione ai tavoli del pranzo e della cena per gli Ospiti autosufficienti (refettorio piano rialzato) in presenza dell'Infermiere Professionale.

L'allestimento dei tavoli, la distribuzione dei pasti agli ospiti (ad eccezione del pranzo e della cena per gli Ospiti autosufficienti del Reparto Piazza Umberto nel refettorio al piano rialzato) e la sparcchiatura dei tavoli (ad eccezione del solo ammollo dei piatti e stoviglie del pranzo e della cena per gli Ospiti autosufficienti del Reparto Piazza Umberto nel refettorio al piano rialzato) con relativo riordino e pulizia dei locali refettori saranno a carico della Casa di Riposo. Sono invece a carico dell'appaltatore la pulizia delle attrezzature utilizzate e dei locali cucina, magazzini annessi, depositi alimentari ed acqua, frigoriferi e locale spogliatoio.

Il pane, il vino e la frutta dovranno essere messi a disposizione del personale addetto alla distribuzione in modo da consentire la preparazione dei tavoli nei tempi utili.

I carrelli scaldavivande dovranno essere preparati in cucina, a cura del personale addetto alla cucina, e verranno riconsegnati, fatta salva la eccezione di cui sopra, al termine della distribuzione a cura del personale addetto alla distribuzione. La pulizia dei carrelli scaldavivande è a carico della ditta appaltatrice.

L'Ente si riserva - durante l'esecuzione dell'appalto - la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione del numero dei refettori (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale, operativo ed organizzativo del servizio assistenziale e/o di ristorazione e/o di cause di forza maggiore, così come potrà chiedere alla ditta aggiudicataria modifiche/integrazioni/riduzioni/implementazioni nell'erogazione del servizio in oggetto, fattispecie tutte cui fin da ora la ditta manifesta disponibilità.

L'uso di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate monouso) è consentito in casi eccezionali, quali mancanza di acqua, feste particolari, da valutarsi con l'Ente committente.

Articolo 4 - Centro cottura: locali e attrezzature.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta dovrà utilizzare il centro cottura centralizzato sito nella Casa di Riposo, per la preparazione e confezionamento dei pasti. Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta esecutrice direttamente nei locali cucina della Casa di Riposo, utilizzando i locali e le attrezzature di proprietà dell'Ente. Per l'esecuzione del contratto l'Ente mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali e concede l'uso in comodato gratuito degli arredi, impianti, attrezzature fisse e mobili e degli utensili in dotazione agli stessi locali. Contestualmente alle operazioni di consegna, saranno consegnate le chiavi dei locali alla ditta aggiudicataria, che da quel momento, sarà ritenuta responsabile della loro custodia. L'ingresso nei locali sarà consentito, sempre all'Amministrazione ed ai responsabili, alle sole persone che dovranno accedervi soltanto per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario.

La ditta che intende partecipare alla gara dovrà recarsi sul posto e formulare dichiarazione di aver preso conoscenza della cucina ed altri locali in gestione sopra indicati, refettori e delle attrezzature: la Ditta dovrà avvalersi della

medesima e/o eventualmente attrezzare la stessa con altre idonee apparecchiature, arredi e materiali mancanti o non più idonei allo scopo come meglio sotto indicato. Al termine dell'Appalto dette apparecchiature diventeranno di proprietà dell'Ente.

Nel periodo di utilizzo dei locali cucina la ditta esecutrice assume ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza, quanto per i locali e le attrezzature esistenti, che dovranno essere mantenuti conformi alle normative; alla stessa incomberà inoltre l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi.

I locali, gli arredi, le attrezzature e gli utensili da cucina saranno consegnati nelle condizioni di fatto in cui si trovano. La ditta appaltatrice è autorizzata ad utilizzare attrezzature, stoviglie e pentolame, attualmente in uso fino a quando gli stessi risultino idonei allo scopo. Nel caso in cui la ditta non ritenga sufficienti le attrezzature messe a disposizione dall'Ente, dovrà eventualmente provvedere in proposito, dandone preventiva comunicazione alla Direzione dell'Ente.

La ditta in sede di offerta dovrà precisare per quali attrezzature è prevista la sostituzione per usura/vetustà/opportunità/necessità/miglioria, impegnandosi a sostenere in proprio l'onere economico; l'Ente potrà sempre segnalare altre necessità. Dette sostituzioni dovranno sempre essere concordate con l'Ente. Dette attrezzature, eventualmente acquistate nel periodo di gestione del servizio dalla ditta aggiudicataria, al termine rimarranno di proprietà dell'Ente.

L'appaltatore dovrà riconsegnare all'Ente appaltante, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso. Dell'atto di consegna e riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali e attrezzature. Dal citato verbale risulteranno anche le giacenze di scorte alimentari per le quali ditta cessante e ditta subentrante dovranno accordarsi sulla modalità di eventuali rimborsi. La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta. Lo scarico delle derrate alimentari presso il centro da parte dei fornitori dovrà essere effettuato esclusivamente in orari e percorsi stabiliti e concordati con l'Ente. La ditta dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro di cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartoni, cassette da imballaggio, rifiuti e altri materiali. Lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuato negli appositi contenitori indicati dall'Ente per la raccolta differenziata e opportunamente predisposti secondo le indicazioni della ditta che opera i singoli smaltimenti (es. piegare e legare con spago i contenitori di carta, ecc). La ditta non potrà utilizzare il centro cottura per la preparazione di pasti a favore di altri Enti/destinatari, se non previa specifica autorizzazione da un lato prevista dalla vigente normativa e dall'altro della Casa di Riposo previo accordo sulle modalità e oneri di ammortamento/rimborsi.

Art. 5 - Personale

La ditta appaltatrice dovrà provvedere con proprio personale ad assicurare il servizio così come descritto nel presente capitolato. La ditta appaltatrice solleva l'Ente appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, infortuni, libretti sanitari e responsabilità verso terzi, assumendone a proprio carico tutti i relativi oneri. L'aggiudicataria deve portare a conoscenza del proprio personale che l'Ente appaltante è totalmente estraneo al rapporto di lavoro e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti dell'Ente e deve inoltre informare il proprio personale circa gli adempimenti e gli obblighi contenuti nel presente capitolato e nel contratto, richiamandolo alla rigorosa osservanza delle disposizioni in materia di tutela dei dati personali e della riservatezza.

Il personale operante è dipendente dell'aggiudicatario, con il quale intercorrerà il rapporto di lavoro a tutti gli effetti di legge. A richiesta dell'Ente, il Gestore dovrà esibire la documentazione relativa al personale addetto, i libretti sanitari (qualora dovuti) e la lista nominativa del personale impiegato. Nessun rapporto d'impiego verrà ad instaurarsi tra la Casa di Riposo ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dalla ditta appaltatrice. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla preparazione e somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene, specie alimentare, e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate. In particolare il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione di cui alla legge n.155/97 e s.m.i.. L'appaltatore garantirà la più ampia flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio tempestivamente segnalate dall'Ente. L'Ente appaltante si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli Ospiti/Operatori/Terzi: in tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire un maggior onere. Le segnalazioni e le richieste da parte della Casa di Riposo di sostituire il personale che non risulti idoneo per il comportamento in servizio saranno vincolanti per la Ditta.

All'Ente dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:

- a. il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale sarà possibile rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
- b. l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Ente appaltante. L'appaltatore dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del

personale.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti l'attività dell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza per ragioni di servizio.

Qualsiasi oggetto ritrovato dovrà essere consegnato al responsabile dell'ente.

La Ditta sarà responsabile per gli eventuali danni che i propri dipendenti dovessero arrecare o che comunque, nell'esecuzione del servizio o per cause a questi inerenti, venissero arrecati a qualsiasi persona e/o qualsiasi cosa; conseguentemente, la ditta si impegna alla pronta riparazione dei danni medesimi ed in difetto al loro risarcimento e ad esonerare l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. In particolare il gestore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati od avariati; pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone od alle cose comunque provocati nell'esecuzione di ogni aspetto del servizio oggetto del presente, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi/rimborsi da parte dell'Ente. A tal fine il gestore è tenuto a stipulare, prima della firma del contratto, apposita ed idonea polizza assicurativa contro i rischi igienico-sanitari e responsabilità civile verso terzi contemplante la copertura dei rischi di intossicazione alimentari e/o avvelenamenti a persone e copertura avverso danni a persone e cose di terzi, pena la non stipulazione del contratto stesso per colpa della Ditta aggiudicataria.

Nei confronti del proprio personale, l'aggiudicatario dovrà osservare le leggi, i regolamenti e gli accordi contrattuali delle categorie nazionali, regionali, provinciali ed aziendali, riguardante il trattamento economico e normativo, nonché le disposizioni legislative e regolamentari concernenti le assicurazioni sociali, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previste dalle leggi e regolamenti vigenti in materia.

Il personale impiegato per il servizio dovrà indossare idonea divisa sempre pulita con l'indicazione dell'Impresa appaltatrice e qualora il genere di prestazione lo richieda, gli indumenti protettivi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro; dovrà inoltre, se richiesto, essere provvisto dell'apposito libretto sanitario. L'appaltatore riconosce che l'Ente risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'appaltatore ed il proprio personale dipendente.

Il Gestore dovrà garantire il Servizio anche in caso di sciopero del proprio personale, ed inoltre dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente per malattia, infortunio o altra assenza con altro personale in possesso dei requisiti previsti, in modo da garantire la continuità delle prestazioni da erogare.

L'impresa aggiudicataria, al fine di garantire una maggior funzionalità, efficienza e continuità del servizio, dovrà operare con personale preferibilmente del luogo, e comunicare tempestivamente la sostituzione degli operatori assenti (es. congedi, malattia ecc.) con altro personale in possesso di analoghi requisiti professionali. Tali variazioni dovranno essere comunicate all'Ente e comporteranno, a carico dell'affidatario, l'aggiornamento dei turni esposti. L'Elenco del personale assunto in prima istanza sarà trasmesso all'Ente prima della firma del contratto, mentre per il personale assunto successivamente dovrà essere data tempestiva comunicazione all'Ente, il quale si riserva sempre la facoltà di esprimere il proprio gradimento. In caso di non gradimento l'operatore dovrà essere immediatamente sostituito. Il personale in servizio dovrà mantenere un comportamento rigoroso, corretto e collaborativo nei confronti degli ospiti e dei loro familiari, dei colleghi, del personale dell'Ente, di ogni altro affidatario di servizi, dei volontari o comunque delle persone presenti nell'Ente e di ogni terzo e dovrà garantire riservatezza assoluta, relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto con gli utenti, potendo comunque rilevare al proprio referente le problematiche da discutere con i Responsabili del Presidio; dovrà altresì mantenere il segreto professionale e rispettare tutte le norme in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro ed igiene alimentare. Al personale dovrà, inoltre, essere fatto divieto di accettare compensi di qualsiasi natura da parte degli utenti in relazione alle prestazioni effettuate o da effettuarsi.

I turni mensili di lavoro del personale inserito nella Struttura dovranno essere inviati all'Ente 7 giorni prima della fine del mese mentre le modifiche/integrazioni, che l'aggiudicatario si impegna ad aggiornare sui turni esposti, nel più breve tempo possibile. L'aggiudicatario si renderà disponibile e darà la massima collaborazione all'Ente per l'ottemperanza a quanto indicato dagli organi competenti in materia (Regione Piemonte, A.S.L., ecc.).

Secondo quanto richiesto dalla normativa vigente in materia di accreditamento, la ditta si impegna a far partecipare gli operatori sia alla formazione che l'Ente ritiene necessaria od opportuna, quantificata in 4 ore annue individuali senza oneri aggiuntivi per l'Ente sia, e comunque senza costo per l'Ente, a quella ulteriore indicata dalla ditta nel progetto tecnico. Pertanto il personale dell'appaltatore è tenuto a partecipare alle eventuali riunioni organizzative, formative o di indirizzo promosse dall'Ente senza alcuna corresponsione di corrispettivo da parte di quest'Ultimo. A tal fine il soggetto aggiudicatario è tenuto a presentare un dettagliato piano di formazione continua di tutto il personale, distinto per il numero di anni pari alla durata dell'appalto indicandone il monte ore annuo ed eventuali materie/argomenti anche se questi ultimi potranno essere modificati dall'Ente per necessità o esigenze diverse.

Infine, sulla considerazione della diversa consistenza numerica presente in servizio per singola professionalità e della particolarità del servizio richiesto, l'affidatario riconosce che ogni questione emergente nella quotidianità e relativa ad una corretta gestione organizzativa dei servizi e dell'Ospite potrà essere affrontata e discussa, nell'ambito dell'ordinarietà, dai Rappresentanti dell'Ente unitamente al rappresentante dell'affidatario che sarà individuato dalla ditta.

Ai fini dell'attuazione e del coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro (D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), l'Ente fornirà alla ditta tutte le informazioni relative ai rischi specifici presenti nell'ambiente di

lavoro, a garanzia della salute e dell'incolumità dei lavoratori impegnati nello svolgimento dell'attività oggetto del presente servizio, unitamente ad una scheda riassuntiva dei rischi sul luogo di lavoro. L'Ente fornirà alla ditta tutte le informazioni relative al comportamento da attuare dagli operatori in caso di emergenza/evacuazione la quale ultima si impegna a far rispettare le regole contenute nel piano di emergenza dell'Ente. La ditta fornirà all'Ente tutte le informazioni relative ai rischi specifici derivanti dai servizi svolti dalla medesima e provvederà a comunicare il nominativo del Responsabile Servizio Prevenzione Protezione ai sensi del D.lgs 81/08 e s.m.i. ed a valutare i rischi per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori, come previsto dal D. Lgs. 81/08 e s.m.i. attuando le misure di prevenzione e protezione conseguenti.

Articolo 6 - Direzione del servizio

La direzione del servizio, come già indicato nell'art. 2, deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione. Il responsabile del servizio deve mantenere un costante contatto con i responsabili preposti dalla Casa di Riposo al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con una professionalità, dandone immediata comunicazione all'Ente.

Art. 7 - Oneri a carico della ditta appaltatrice e dell'Ente - Manutenzione.

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

All'appaltatore fa interamente carico ogni responsabilità inerente la gestione del servizio in oggetto. Inoltre il gestore dovrà provvedere a propria cura e spesa a quanto segue - indicato a titolo esemplificativo-:

- o dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.
- o gestione della cucina e della dispensa ed altri locali sopra indicati, compresa la pulizia
- o acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato: le caratteristiche qualitative dei generi alimentari impiegati nell'espletamento del servizio in appalto dovranno essere di prima qualità; le ditte partecipanti dovranno elencare dettagliatamente le marche e le ditte produttrici delle materie prime indicate e dei prodotti che intendono impiegare nel servizio.
- o controllo di qualità delle derrate;
- o preparazione, cottura, allestimento/confezionamento, veicolazione e distribuzione (ove prevista) dei pasti nel rispetto dei menu e delle tabelle grammature allegate al presente capitolato per sette giorni alla settimana comprese le festività;
- o conservazione e movimentazione delle derrate nei magazzini messi a disposizione dell'Ente e relativa sanificazione e detersione;
- o sgombero dei residui di lavorazione e dei rifiuti prodotti nella cucina sino al punto di raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- o smaltimento di oli esausti di cottura ove esistenti;
- o periodica disinfezione, disinfestazione/derattizzazione e sanificazione, in generale le operazioni di pulizia, compresi tutti i materiali occorrenti (conformi alle normative vigenti), dei locali cucina, dispense, magazzini derrate ed acqua e spogliatoi del personale (detergenti, disinfettanti, deodoranti, ecc.);
- o pulizia periodica delle cappe di aspirazione, piastrelle, vetrate, vetri cucina, dispensa, mobilio di cucina, dei magazzini, dispense e spogliatoio;
- o lavaggio con gli opportuni detersivi e detergenti delle attrezzature (carrelli, contenitori termici, impianti fissi ecc.) usate per il servizio;
- o dotazione del personale in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio;
- o fornitura di armadietti spogliatoio adeguati
- o fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- o consulenza dietetica o servizio dietetico per l'elaborazione di diete speciali; interventi di educazione alimentare/formazione del personale/utenti
- o collaborazione con la Casa di Riposo nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto, raccolta ed elaborazione dati e informazioni quantitative e qualitative;
- o custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- o predisposizione e gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.lgs n. 155/97 e s.m.i. (H.A.C.C.P.) ed osservanza degli altri aspetti normativi previsti nel settore (autorizzazioni, licenze, permessi, menù autorizzati, ecc);
- o effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- o realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, successivamente approvati e concordati con l'Ente committente;
- o garantire la riservatezza delle informazioni di cui venisse a conoscenza a mezzo degli operatori, riferite a persone che fruiscono le prestazioni oggetto del presente ed impegnarsi a far rispettare ai propri operatori le prescrizioni in materia della privacy per i dati personali e sanitari degli ospiti nel rispetto delle norme previste dal D.Lgs. 196/2003.

- secondo quanto meglio indicato nell'ultimo paragrafo del presente articolo (manutenzione), la manutenzione ordinaria dei locali e quella ordinaria e straordinaria delle attrezzature, compresa l'eventuale integrazione/fornitura del materiale necessario per il servizio, come sotto meglio precisato;
- (qualora introdotta) la prenotazione dei pasti;
- ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico della Casa di Riposo dal presente capitolato.
- fornire alla Direzione della Casa di Riposo, prima dell'inizio dei lavori, le schede tecniche e le schede di sicurezza di tutti i prodotti impiegati, nonché le schede tecniche dei macchinari utilizzati; qualora nel corso del rapporto di servizio l'Ente dovesse richiedere per qualsivoglia motivo la sostituzione di uno o più prodotti e/o del fornitore, l'Impresa si impegna a provvedere tempestivamente alla sostituzione.
- tutti i prodotti impiegati, per l'esecuzione del servizio di pulizia, detergenza, sanificazione ecc., dovranno essere anallergici, rispondenti alle normative vigenti (biodegradabilità, dosaggi, etichettatura) e dovrà essere trasmessa all'Ente una relazione tecnica e la documentazione comprendente le schede di sicurezza e le schede tecniche dei prodotti/materiali che si utilizzano.
- La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.
- L'affidatario dovrà, altresì, verificare periodicamente lo stato relativo delle attrezzature di pertinenza comunicando per iscritto all'Ufficio Amministrativo eventuali malfunzionamenti delle apparecchiature/attrezzature, anomalie, guasti, situazione di pericolo o disagi anche se questi non hanno o non hanno avuto conseguenze su persone o cose; infine oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare per iscritto immediatamente alla Casa di Riposo tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Oneri a carico dell'Ente

Sono a carico dell'Ente:

- la messa a disposizione della cucina e della dispensa, comprese le attrezzature esistenti;
- la fornitura dell'energia elettrica, del gas, dell'acqua fredda o calda, del riscaldamento;
- smaltimento dei rifiuti di cucina di tipo urbano;
- fatte salve le eccezioni sopra indicate, il trasporto e la distribuzione dei pasti agli ospiti;
- manutenzione dei locali e delle attrezzature di cucina come sotto meglio precisato
- l'installazione di un apparecchio telefonico collegato internamente al centralino dell'Ente.
- il riordino e l'allestimento delle sale da pranzo
- fatte salve le eccezioni sopra indicate (ammollo), lavaggio di piatti, bicchieri e posate
- pulizia e riempimento di oliere, saliere, formaggiere e zuccheriere
- la sostituzione delle attrezzature in caso siano irreparabili

Manutenzione

L'appaltatore dovrà farsi carico delle spese necessarie per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali ed attrezzatura ad eccezione di quanto riguarda eventuali ristrutturazioni/adequamenti normativi relativi all'impiantistica elettrica, di sicurezza e quant'altro strutturale a carico dell'Ente.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti secondo quanto indicato al successivo art. 23.

Articolo 8 - Predisposizione e somministrazione dei pasti.

La ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle allegate al presente capitolato e secondo quanto meglio precisato al superiore art. 3.

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che la Casa di Riposo, anche su proposta dell'utenza, sentito il parere vincolante del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [SIAN] dell'A.S.L. CN 2, riterrà opportuno apportare: in questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.

In particolare dovrà fornire:

- **diete leggere** (in bianco) a semplice richiesta
- **diete speciali**, a seguito di richieste documentate che indichino la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare (a titolo esemplificativo, fornitura di biscotto granulare di prima qualità, semolino solubile, dolcificante, ecc) o da evitare nella preparazione della stessa (allergie, intolleranze);
- **diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali**: potranno essere richieste diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali dell'utenza.

Le diete speciali possono essere confezionate in appositi ed idonei vassoi termici eventualmente contrassegnati con il cognome e nome dell'utente. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette. I pasti dovranno essere composti da alimenti caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta e/o dessert e predisposti secondo le grammature, come meglio precisato al superiore art. 3, riportate nei prospetti allegati al presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione, fatta salva la facoltà di eseguire la cottura il giorno precedente il consumo per arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per tortini e piatti complessi, nonché il lavaggio e il taglio delle verdure da consumarsi cotte.

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" per eventuali gite esterne.

Art. 9 - Importi a base d'appalto - Diversi.

Giornata alimentare Ospiti dell'Ente: Il prezzo a base d'appalto per giornata alimentare è fissato in euro 6,75 (I.V.A. esclusa) per persona. Il numero di giornate alimentari presunte annue è pari a circa 24.090 g.a..

Giornata alimentare Utenti esterni costanti e persone autorizzate dalla Casa di Riposo: Il prezzo a base d'appalto per ogni giornata alimentare è fissato in euro 5,44 (I.V.A. esclusa). Il numero di giornate alimentari presunte annue è pari a circa nr. 365 pasti.

La base d'asta dell'appalto quinquennale è pari ad Euro 813.037,50 IVA esclusa cui si aggiungono presunti € 9.928,00 IVA esclusa per giornata alimentare (pranzo-cena) ad Utenti esterni costanti e persone autorizzate dalla Casa di Riposo per complessivi € 822.965,50 IVA esclusa cui si aggiungono Euro 4.195,00 IVA compresa quali oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. L'aggiudicazione avverrà tramite la procedura dell'offerta economicamente più vantaggiosa declinata nella lettera d'invito.

L'importo di contratto risulterà dall'esito di gara.

Articolo 10 - Durata dell'appalto - Revisione prezzi.

La durata dell'appalto è stabilita in 5 anni, con decorrenza presunta dal 1° gennaio 2016 e scadenza il 31.12.2020, previa verifica sulla qualità e puntualità del servizio, con esito positivo, a 6 mesi dall'inizio, a giudizio insindacabile dell'Ente. Si precisa che il mancato rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo n. 155/97 e s.m.i. comporterà l'immediata revoca dell'appalto. E' escluso il rinnovo tacito dell'appalto, salvo eventuali proroghe brevi: la ditta appaltatrice si impegna e si obbliga, nel caso in cui alla scadenza del contratto non siano state perfezionate o concluse le procedure di gara per l'affidamento del servizio in esame, a garantire la prosecuzione della gestione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente nel presente per un periodo di tempo necessario al perfezionamento o conclusione delle procedure di gara alle condizioni del contratto in atto e comunque sino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'Amministrazione.

I primi sei mesi costituiranno periodo di prova alla scadenza del quale l'appalto verrà sottoposto a verifica da parte dell'Ente. Qualora detta verifica non desse esito favorevole alla prosecuzione del rapporto, quest'ultimo si intenderà risolto di diritto senza che la ditta possa vantare alcun compenso o diritto di sorta salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente reso. Rimane peraltro in obbligo alla ditta stessa di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato, alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo onde consentire all'Ente di procedere ad una nuova aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 115 del Lgs. 163/06 il corrispettivo del presente sarà oggetto di variazioni, su richiesta dell'aggiudicatario e sulla base di una istruttoria condotta dall'Ente, a decorrere dal terzo anno di servizio in misura pari all'indice ISTAT per le famiglie di operai e impiegati (Indice FOI) e con riferimento alla media del solo anno precedente. Con le stesse modalità è applicabile la revisione dei prezzi per gli anni successivi sino alla scadenza del contratto di fornitura.

Articolo 11 - Modalità di aggiudicazione dell'appalto

In conformità a quanto disposto dalla vigente normativa l'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato d'oneri, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ai seguenti elementi:

- Prezzo : punti 40/100
- Progetto tecnico/Qualità: punti 60/100

La Commissione di gara procederà all'attribuzione dei citati punteggi, considerando l'arrotondamento usuale al terzo decimale dopo la virgola.

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara nominata dall'Ente.

A - PREZZO: La ditta dovrà indicare il **ribasso offerto per il prezzo complessivo posto a base d'asta** e che si intende comprensivo dei costi inerenti a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta avrà proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere, **precisando** inoltre il costo offerto iva esclusa **per giornata alimentare per gli Ospiti dell'Ente** (ribasso sul prezzo a base d'asta di €. 6,75 i.v.a esclusa per persona) e **per la giornata alimentare per gli Utenti esterni costanti e persone autorizzate** dalla Casa di Riposo (ribasso sul prezzo a base d'asta di €. 5,44 i.v.a. esclusa per persona)

In caso di discordanza fra prezzo complessivo offerto e quello risultante dalla sommatoria delle singole giornate alimentari indicate nel Capitolato moltiplicate per il relativo costo offerto sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Al soggetto concorrente che avrà offerto il prezzo complessivo più basso, IVA esclusa, verranno attribuiti 40 punti e alle altre ditte punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$X = (A * 40) / B$$

Dove:

B = prezzo offerto dalla ditta oggetto di valutazione

A = prezzo più basso offerto

40 = max punteggio attribuito all'offerta che presenta il prezzo più basso

X = punteggio da assegnare alla ditta B

La ditta inoltre nell'offerta economica dovrà precisare, da un lato, per eventuali consumatori occasionali (familiari e simili), il prezzo del singolo pranzo (Iva esclusa) e della singola cena (Iva esclusa) e, dall'altro, l'Elenco produttori, marchi, nomi commerciali del materiale, apparecchiature/ attrezzature e prodotti utilizzati (a titolo esemplificativo: pasta - riso - latte - fette biscottate - biscotti - acqua - succhi di frutta - formaggi - yogurt - surgelati, ecc.) i quali però non formeranno oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione.

La Commissione giudicatrice potrà procedere ad una eventuale valutazione delle offerte anomale così come disposto dall'art. 86 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

B – PROGETTO TECNICO/QUALITA'

Il punteggio sul progetto tecnico verrà attribuito secondo i seguenti parametri e relativi punteggi. Al fine di consentire la valutazione qualitativa la Ditta dovrà produrre, a firma del legale rappresentante, un progetto tecnico - qualitativo (redatto in lingua italiana e al massimo di 50 pagine scritte formato A4 carattere 12 e per massimo 25 righe per pagina esclusi eventuali allegati tecnici quali moduli, modelli, schede, ecc.) in cui vengono descritte le caratteristiche del servizio secondo i seguenti contenuti:

PARAMETRI

Progetto organizzativo	15 punti
Qualità dei prodotti forniti	15 punti
Controlli di laboratorio	10 punti
Piano Gestione Emergenze e Centro cottura di emergenza	9 punti
Migliorie del servizio	7 punti
Formazione ed aggiornamento professionale	4 punti
TOTALE	60 punti

a) PROGETTO ORGANIZZATIVO - Max PUNTI 15

sarà valutata anche la capacità di schematizzare e la chiarezza progettuale : principi, metodologie e tecniche operative (forniture, preparazione, distribuzione, ecc.), turni di lavoro e loro sviluppo, consistenza numerica, professionalità, titoli di studio (numero di operatori impiegati e presenti in ciascuna fascia oraria con la qualifica posseduta e/o loro distribuzione giornaliera/settimanale), ccnl applicato, livello di inquadramento, schemi di organizzazione del lavoro, programmazione degli interventi, specie per le pulizie e sanificazione, livelli di responsabilità, tracciabilità e scelta fornitori, mezzi che verranno messi a disposizione per la gestione del servizio, nonché tutti quegli elementi idonei a meglio illustrare tecnicamente ed economicamente la gestione del servizio compresa la modulistica utilizzata, metodologie, modelli per ogni singola attività (es. schede per attività pulizie, ecc)

Nel progetto il concorrente dovrà evidenziare quegli aspetti che a proprio giudizio rendono il progetto proposto particolarmente significativo e per questo meritevole di particolare apprezzamento

b) QUALITA' DEI PRODOTTI FORNITI : Max PUNTI 15

Provenienza delle materie prime agricole: max punti 8

Al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentari, viene attribuito un punteggio massimo di 8 punti alle ditte che dichiarano e dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime secondo il seguente schema:

Elemento di valutazione	ITALIANI	PIEMONTESI	CUNEESI
Prodotti vegetali (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2

Prodotti animali (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2
Prodotti IGP o DOP o STG o PAT e a marchio collettivo (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2
Prodotti da aziende controllate(*) (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2

(*) Aziende agricole che aderiscono ad un centro di assistenza tecnica e quindi sono seguite nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

Residui trattamenti : max punti 5

I prodotti ortofrutticoli (almeno il 70% della fornitura) dovranno avere una residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge.

I punteggi saranno assegnati sulla base della seguente tabella secondo quanto dichiarato dai partecipanti in sede di offerta/progetto:

PROTOTTO	PUNTEGGIO MASSIMO	RIDUZIONE RESIDUO MASSIMO AMMESSO DEL 50%	RIDUZIONE RESIDUO MASSIMO AMMESSO DEL 70%	RIDUZIONE RESIDUO MASSIMO AMMESSO DEL 100%	AGRICOLTURA BIOLOGICA
PRODOTTI AGRICOLI UE	4	1	2	4	4
PRODOTTI AGRICOLI EXTRA UE	1	0,2	0,4	1	1
	5	1,2	2,4	5	5

Certificazione di Rintracciabilità : max 2 punti

I prodotti ortofrutticoli dovranno provenire da imprese agricole che hanno aderito ad un protocollo d'intesa o ad un disciplinare di produzione che garantisce il luogo di produzione, la tracciabilità e controlli.

Aziende aderenti ad un Protocollo d'Intesa o disciplinare di altre province o regioni italiane	1 punti
Aziende aderenti al Protocollo d'Intesa della Camera di Commercio di Cuneo	2 punti

c) CONTROLLI DI LABORATORIO: max PUNTI 10

Numero **annuale** dei controlli analitici di laboratorio su indici microbiologici, chimici e fisici e merceologici atti a validare le procedure di HACCP, la salubrità e le caratteristiche qualitative dei prodotti forniti, delle preparazioni ed attrezzature, ulteriori rispetto a quelli previsti dal capitolato speciale d'appalto.

Elemento di valutazione: 1 punto ogni controllo di laboratorio ulteriore rispetto quelli previsti dal capitolato fino ad un max di 10 punti.

d) PIANO GESTIONE EMERGENZE - CENTRO COTTURA DI EMERGENZA : PUNTI 9

d1- Piano emergenze: Oggetto della valutazione: la descrizione dettagliata dell'organizzazione del piano delle emergenze in caso di mancato funzionamento cucina nel complesso o sue parti/attrezzature: max punti 4

d2 - Centro cottura: max punti 5

Disponibilità di un centro cottura (da precisare anche nella durata) di proprietà o gestito direttamente in appalto in zone limitrofe la cui distanza massima rispetto alla sede dell'Ente deve essere inferiore ai 50 Km. Le distanze verranno calcolate come da tabelle ACI. Le ditte concorrenti dovranno dimostrare di avere a disposizione un centro di cottura di proprietà o gestito direttamente da utilizzare in caso di emergenza con il seguente punteggio da attribuire

Entro 10 km di distanza punti 5
Tra 11 e 20 km di distanza punti 4
Tra 21 e 30 km di distanza punti 3
Tra 31 e 40 km di distanza punti 2
Oltre 40 km punti 1

e) MIGLIORIE DEL SERVIZIO : max PUNTI 7

e1 - Progetto migliorie tecniche del centro cottura: max punti 3

Descrizione dettagliata delle attrezzature, dei materiali, dei sistemi di cottura e di conservazione, ecc. che la ditta, a proprie spese con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico dell'Amministrazione, intende introdurre nel centro cottura della Casa di Riposo..

Punti 0,5 punti per ogni attrezzatura/sistema significativo

E2 - Progetto migliorie del servizio: max punti 4

Elenco ed illustrazione di eventuali altre proposte migliorative (non previste nel Capitolato speciale d'appalto) che la Ditta intende realizzare per migliorare la qualità del servizio erogato, a proprie spese con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico dell'Amministrazione. Si precisa che nell'ambito del presente appalto l'amministrazione non è interessata ad eventuali proposte concernenti corsi di formazione o aggiornamento destinati al personale addetto al servizio di ristorazione e che, pertanto, eventuali proposte in questo senso non verranno tenute in alcuna considerazione.

Punti 0,5 per ogni proposta migliorativa significativa.

N.B.: Spetterà sempre all'Ente la facoltà di chiedere attrezzature o modalità alternative.

f) PIANO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE: max PUNTI 4

Le ditte concorrenti dovranno precisare, per il numero di anni di durata dell'appalto e distintamente per singolo anno, numero di ore annue individuali complessive ulteriori, e senza oneri per l'Ente, rispetto sia a quelle obbligatorie in materia di sicurezza antincendio, pronto soccorso e HACCP sia a quelle minime indicata dall'Ente in 4 ore annue individuali, gli argomenti - anche se modificabili a richiesta dell'Ente o con questo concordati durante il servizio -, personale (precisando che potrà partecipare anche il personale dell'Ente), durata, numero dei moduli, ogni altra modalità di esecuzione

Punti 0,10 per ogni ora di formazione (massime 40 ore individuali complessive per la durata dell'appalto pari a 8 ore individuali/anno)

Ove non meglio sopra dettagliato nell'attribuzione dei singoli punteggi la Commissione dovrà utilizzare i seguenti criteri di valutazione nell'esame degli elementi che compongono l'offerta tecnica/qualità secondo la seguente graduazione di punteggi/parametri (punti per elemento di cui sopra moltiplicati per punteggio sotto indicato)

INSUFFICIENTE	da 0,0 a 0,2	Elemento non trattato o trattato in maniera del tutto inadeguata
SCARSO	da 0,3 a 0,4	Elemento trattato in modo approssimativo, sommario e comunque non adeguato.
SUFFICIENTE	da 0,5 0,6	Elemento trattato in modo adeguato senza apportare alcun elemento innovativo ed efficace o comunque migliorativo rispetto a quanto previsto dal capitolato
DISCRETO/BUONO	da 0,7 a 0,8	Elemento trattato in maniera esaustiva ed efficace rispetto a quanto previsto dal capitolato.
DISTINTO/OTTIMO	da 0,9 a 1,0	Elemento trattato in maniera esaustiva che apporta rilevanti elementi di efficacia e piena rispondenza, o comunque migliorativi, rispetto a quanto previsto dal capitolato.

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che, sommati i punteggi a lei attribuiti in sede di valutazione qualitativa e relativa al prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio globale/complessivo più alto. In caso di parità di punteggio, la gara sarà aggiudicata ai sensi dell'art. 77 R.D. 827/24. Troverà inoltre applicazione l'art. 72 comma 2 in caso di discordanza fra prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre ove sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Non saranno ammesse, e, pertanto escluse, le offerte in aumento rispetto al prezzo annuo indicato come base di gara.

Non sono ammesse offerte per telegramma, parziali, condizionate, o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altre offerte proprie o di altri.

Sotto pena di esclusione tutta la documentazione relativa all'offerta economica ed al progetto tecnico non potranno presentare correzioni, abrasioni o correzioni valide se non espressamente confermate e sottoscritte dal concorrente.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta valida.

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi della propria offerta decorsi 180 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva, fatto salvo quanto indicato in sede di cauzione.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Come meglio precisato nella lettera di invito, nel luogo, giorno ed ora fissati per l'apertura delle buste, il Presidente della Commissione, che svolgerà anche le funzioni di Segretario della Stessa, con la presenza di tutti i membri (almeno 2 tecnici), procederà in seduta pubblica, dopo aver accertato che il plico sia pervenuto secondo le modalità ed i termini previsti dal presente bando e verificato l'integrità della chiusura e sigilli, ad aprire l'involucro (plico d'invio) contenente le buste ed a verificare, nell'ordine, che le buste contrassegnate con la lettera "A" contengano tutti i documenti richiesti, procedendo alla conseguente ammissione dei soggetti concorrenti alla gara e, ove vi sia una o più ditte la cui documentazione non sia conforme a quanto richiesto dagli atti di gara, la Commissione ne formerà un elenco, e per ciascuna di esse accerterà e verbalizzerà l'esistenza e la consistenza della documentazione contenuta nelle buste contrassegnate con la lettera "A". Successivamente provvederà alla apertura del plico/busta contrassegnata dalla lettera "B" contenente l'offerta tecnica e si procederà nello stesso modo esclusivamente per quanto riguarda la sua descrizione/consistenza. La regolarità dei documenti sarà verbalizzata, dopodiché il Presidente della Commissione, raccolte le eventuali osservazioni o i reclami delle persone legittimate a parlare in nome e per conto delle singole imprese, dichiarerà chiusa la fase pubblica della gara. La Commissione in seduta segreta valuterà le relazioni esplicative/documenti formanti il Progetto Tecnico e contenuti nella busta B) attribuendo i punteggi di qualità il tutto sulla base dei parametri stabiliti all'articolo precedente.

La Commissione provvederà a comunicare alle ditte concorrenti la data e il luogo della seduta pubblica nella quale, dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti per la qualità, verrà aperta la busta "C" contenente l'Offerta Economica, con attribuzione del punteggio secondo la formula sopra indicata.

La Commissione di Gara provvederà quindi alla sommatoria dei punteggi attribuiti ai soggetti concorrenti in sede di valutazione qualitativa e quelli relativi al prezzo offerto, e alla conseguente formazione della graduatoria, aggiudicando provvisoriamente l'appalto al soggetto che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

La Commissione giudicatrice potrà procedere ad una eventuale valutazione delle offerte anomale così come disposto dall'art. 86 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Delle suddette operazioni verranno redatti appositi verbali che verranno trasmessi all'organo competente dell'Ente per l'assunzione dell'atto di aggiudicazione definitiva.

Il verbale di aggiudicazione potrà tenere luogo di contratto ai sensi del R.D. 19.11.23 n. 2440

Il Presidente della commissione giudicatrice potrà sospendere o rinviare la procedura prevista dal presente informando i partecipanti.

La Commissione potrà, nei limiti di legge e con la più ampia discrezionalità, richiedere chiarimenti e/o integrazioni ai concorrenti nonché acquisire pareri e/o istruzioni L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea (art. 81, c. 3, D. Lgs. n. 163/2006).

Articolo 12 - Sistema di autocontrollo igienico aziendale (HACCP) - Igiene del personale - Controllo della salute del personale addetto - Vestiario - Idoneità sanitaria

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n. 155/97 e s.m.i. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio. I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura. L'impresa deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo necessario. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. L'aggiudicatario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa, il nominativo del dipendente e quant'altro previsto dalla vigente normativa. Fatto salvo quanto meglio indicato nel piano di autocontrollo, potranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione/distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e/o smaltimento rifiuti ai punti di raccolta. L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dalla Casa di Riposo ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria o similare.

Articolo 13 - Modalità operative e tipologia organizzativa

Nella cucina, nelle dispense e nei refettori, fatto salvo per gli Amministratori e Responsabili dell'Ente, è tassativamente vietato l'accesso alle persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dalla Casa di Riposo. La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta appaltatrice limitatamente al servizio appaltato. La Casa di Riposo resta completamente estranea agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'appalto di cui al presente capitolato. Il Gestore provvederà all'acquisto delle derrate scegliendo a propria discrezione i fornitori. L'Ente si riserva comunque a suo insindacabile giudizio di richiedere il rifiuto della fornitura qualora non sia soddisfacente e potrà anche richiedere il cambiamento

del fornitore. Nel caso di rifiuto da parte dell'Ente di merci acquistate, il gestore dovrà provvedere a propria cura e spesa al ritiro immediato delle partite contestate. L'Ente appaltante procederà con proprio personale, nei momenti e con la frequenza che riterrà più opportuna, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità. Nel corso dell'appalto il Gestore dovrà fornire, secondo la necessità dell'Ente, l'elenco aggiornato dei fornitori scelti per l'approvvigionamento delle derrate. Il gestore è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate. In ogni caso, quando le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, l'Ente appaltante ne darà notizia al Gestore ed effettuerà sugli importi dovuti una detrazione pari al valore da attribuirsi ai generi stessi.

Articolo 14 - Igiene della produzione, confezione e deposito

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
 - togliere anelli e braccialetti
 - lavarsi accuratamente le mani
 - indossare idoneo vestiario, cuffia, eventualmente mascherina e guanti, ed idonei calzari
2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
4. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati distintamente.
5. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
6. i prodotti a lunga conservazione - quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. - devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
7. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
8. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
9. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata o disinfettante per uso alimentare in possesso di presidio medico, con immediata successiva asciugatura;
10. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati; Si dovrà sempre comunque ridurre al minimo il tempo che intercorre tra il termine della cottura e il consumo effettivo del pasto.
11. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
12. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste; in alternativa è consentito l'utilizzo di formaggio pregrattugiato e confezionato in buste apposite;
13. le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati; è consentita la somministrazione di prosciutto e formaggio in confezione monouso;
14. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata; in alternativa è ammesso l'utilizzo di verdura di IV gamma pronta all'uso;
15. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo indicato/consigliato dalla vigente normativa o linee guida, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, o altro sistema manuale purché nel rispetto del rapporto tra tempo e temperature, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e 4° C per non più di 24 ore;
16. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
17. la pastasciutta deve essere preferibilmente condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto possibilmente dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
18. non è consentito utilizzare ortaggi/legumi/verdure in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
19. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o olio d'oliva, qualora previsto nel menu;

20. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
21. gli alimenti non devono contenere corpi estranei;
22. le grammature dovranno corrispondere secondo quanto indicato dal SIAN nella lista giornaliera degli alimenti allegata, secondo le precisazioni di cui al precedente art. 3.
23. si dovrà limitare il più possibile l'uso di burro e di preparato per brodo (c.d. dado e/o glutammato)

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, ecc. l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Articolo 15 - Trasporto e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione - norme igieniche.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione interna, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

- a) i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento;
- b) la frutta dovrà essere trasportata in contenitori idonei all'uso alimentare opportunamente coperti;
- c) i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per le pietanze, per i contorni); il pane deve essere riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- d) il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate o emanande, in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati secondo piano/procedure HACCP adottate dalla ditta, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e da salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Il piano/procedure HACCP ed ogni sua variazione dovrà essere comunicata tempestivamente all'Ente.

Articolo 16 - Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali, assistenziali, fiscali - Addetti al servizio.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni di cui al presente servizio. La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo. La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro stipulati dalle OO.SS. maggiormente rappresentative in vigore alla data di presentazione dell'offerta, per il livello e nell'ambito territoriale, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche e integrazioni. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.

L'Ente, qualora rilevi gravi inadempienze, si riserva la facoltà di risolvere il contratto. La Casa di Riposo sarà sollevata e manlevata da ogni e qualsiasi responsabilità, escludendo qualsiasi richiesta di indennizzi da parte di terzi per eventuali inadempienze e/o omissioni riguardanti la materia del presente articolo.

La Ditta inoltre si obbliga a tenere indenne l'Ente anche da ogni rischio di carattere fiscale relativo al servizio in oggetto, ivi compreso il rimborso delle somme versate dall'Ente in caso di aspetti sanzionatori fiscali relativi al servizio in oggetto.

La ditta esecutrice si impegna infine ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze della attuale ditta esecutrice del servizio di ristorazione.

Il personale impiegato nel servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto nei confronti degli ospiti, dei dipendenti, volontari e qualunque terzo frequentante la Struttura; dovrà altresì mantenere il segreto professionale e rispettare tutte le norme in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro.

Articolo 17 - Norme antinfortunistiche

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro. L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione. Ai fini dell'attuazione e del coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro l'Ente fornisce alla Ditta tutte le informazioni relative ai rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro, a garanzia della salute e dell'incolumità dei lavoratori impegnati nello svolgimento delle attività oggetto del presente contratto. Una scheda riassuntiva dei rischi sul luogo di lavoro verrà allegata in sede di stipulazione del contratto. La Ditta fornisce all'Ente tutte le informazioni relative ai rischi specifici derivanti dai servizi svolti dalla medesima. La ditta esecutrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il documento di valutazione rischi. Inoltre dovranno essere prodotti all'Ente i certificati di idoneità sanitaria psico-fisica alla mansione rilasciati dal Medico competente dell'affidatario. Contestualmente alla stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà firmare, dopo averlo

eventualmente integrato, il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) così come il verbale di cooperazione e coordinamento, entrambi eventualmente integrabili da osservazioni. Il personale dell'affidatario, dopo adeguata formazione fornita dall'Ente, dovrà intervenire sugli impianti (ascensore, impianto elettrico, idraulico, ecc) per tutte le situazioni di emergenza che si dovessero verificare, in particolare se di pregiudizio alla salute di persone. A tal fine l'affidatario provvederà ad includere nel proprio documento di valutazione rischi (artt. 17-28 D.Lgs. 81/2008) i rischi derivanti dagli interventi sopra indicati adottando gli opportuni provvedimenti di sicurezza ritenuti necessari a tutela del personale. Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/08 la stazione appaltante ha l'obbligo di promuovere la cooperazione e il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, affinché vengano eliminati i rischi dovuti alle interferenze fra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nelle attività di appalto. A tal fine è stato elaborato il previsto Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (DUVRI), allegato al presente Capitolato.

L'Ente fornisce alla Ditta tutte le informazioni relative al comportamento degli operatori in caso di emergenza la quale ultima si impegna a far rispettare le regole contenute nel piano di emergenza che verrà allegato in sede di stipulazione del contratto.

Sulla base dei documenti di cui sopra, le parti si impegnano a redigere, approvare e applicare un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dal citato D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i, per tutti i luoghi interessati dal servizio oggetto del presente capitolato.

La Ditta in particolare si impegna a stipulare idonea polizza assicurativa per ogni sinistro per Responsabilità Civile derivante da ogni tipo di danno causato o subito dagli utenti e qualsiasi terzo durante lo svolgimento del servizio. Tutti i documenti relativi alla polizza di cui sopra, comprese le quietanze di pagamento, dovranno essere prodotti in copia all'Amministrazione della Casa di Riposo.

L'Ente potrà predisporre corsi di formazione specifici sulla sicurezza e/o su aspetti organizzativi-operativi o di altro genere - per massimo 4 ore individuali annue come sopra indicato - cui la ditta fin da ora si impegna a far partecipare gli operatori dipendenti, in via prioritaria rispetto altra formazione interna da essa prevista, così come all'effettuazione di prove di evacuazione organizzate dall'Ente, senza oneri aggiuntivi.

Articolo 18 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti ed al presente capitolato. Non sono ammesse etichettature incomplete.

Articolo 19 - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

L'Ente potrà richiedere all'appaltatore di fornire la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 155/97 s.m.i.;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

Articolo 20 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti oltrechè dei prodotti di pulizia/detersione ecc. relativi al servizio. Le derrate dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui infra. Al fine di favorire il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa dovrà privilegiare l'acquisto di derrate alimentari della zona piemontese e cuneese in particolare.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' vietata la fornitura di prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione dei DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento c.d. "fritto a fiamma diretta" e di piatti elaborati in sede mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

L'Ente potrà richiedere all'appaltatore di documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione o trasformazione delle derrate alimentari.

In considerazione della fascia di età dell'utenza (anziani), è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti - qualora previsti - al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, perfettamente lavate e pronte per il consumo

- cuocere i secondi piatti possibilmente al forno;
- prevedere la cottura delle verdure possibilmente al forno o a vapore.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alle tabelle allegate al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno avere vita residua idonea al consumo alimentare garantendo comunque e tendenzialmente la massima freschezza del prodotto.

Articolo 21 - Generi alimentari vietati

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti come sopra qualificati;
- maionese prodotta in loco con uso diretto di uova;
- residui dei pasti precedenti;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni debitamente autorizzate che l'Ente appaltante intenderà attuare sui menu in uso, senza onere aggiuntivo per l'Ente.

La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare una campionatura rappresentativa di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Articolo 22 - Pulizia

L'impresa, nell'ambito del piano HACCP, si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie, sanificazione dei locali di cucina e di servizio come sopra indicati, delle relative attrezzature ed arredi con prodotti a proprio carico. E' a carico dell'aggiudicatario la pulizia straordinaria dei locali ed attrezzature (vetri, piastrelle, interno frigoriferi ecc..) secondo modalità risultanti dal piano HACCP da partecipare all'Ente.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico" biodegradabili, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di diretta lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione e disinfestazione - con esche chiuse in appositi contenitori - e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali in gestione.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione a quanto stabilito dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature.

Tutti i rifiuti dovranno essere raccolti - a seconda della natura degli stessi - e depositati, negli appositi contenitori secondo quanto indicato, anche a livello locale, per la raccolta differenziata e opportunamente predisposti secondo le indicazioni della ditta che opera i singoli smaltimenti (es. piegare e legare con spago i contenitori di carta, ecc). E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.).

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone preferibilmente disinfettante e tovagliette a perdere o bobine.

Articolo 23 - Manutenzione delle attrezzature

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione delle attrezzature esistenti a suo carico. In caso di malfunzionamento delle attrezzature dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 12 ore, l'impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio.

Al termine di ogni intervento manutentivo l'Ente potrà richiedere alla ditta appaltatrice copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

Articolo 24 - Pagamenti

Nella fatturazione dei pasti dovrà essere indicato separatamente il numero/giornata alimentare degli ospiti e quello/giornata alimentare degli utenti esterni, pranzi/cene singoli ecc. La fatturazione - risultante dalla sommatoria delle singole giornate alimentari/pranzi/cene come precisate al superiore art. 11 moltiplicate per il relativo costo

offerto - dovrà essere presentata mensilmente ed i conseguenti pagamenti saranno effettuati dall'Ente entro 60 gg dalla data di ricezione al protocollo dell'Ente della fattura, fatte salve le verifiche richieste per legge senza che per queste possa essere richiesto il pagamento degli interessi per il ritardo.

La ditta appaltatrice sarà tenuta a trasmettere mensilmente all'Ente un rendiconto dei pasti erogati nel mese precedente. Tale documento costituisce la base per l'emissione della fattura unica e riepilogativa.

Articolo 25 - Sospensione dei pagamenti

L'Ente appaltante al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere - in tutto o in parte - i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze, senza che quest'ultima possa richiedere in questo caso il pagamento degli interessi per il ritardato pagamento, fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

Articolo 26 - Cauzione provvisoria e cauzione definitiva

Le ditte partecipanti alla procedura di gara dovranno prestare, in sede di offerta, garanzia - sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente - per un importo pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta, secondo quanto indicato all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 s.s.m.i., anche per quanto riguarda la riduzione dell'importo prevista al comma 7 dello stesso articolo.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e contenere l'impegno del garante a rinnovare la garanzia, per la durata sopra indicata, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura. Tale cauzione sarà restituita subito dopo l'espletamento della gara, ad eccezione della ditta aggiudicataria del servizio.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'offerta dovrà inoltre corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i., qualora l'offerente risultasse affidatario.

In caso di aggiudicazione la ditta assegnataria dovrà provvedere alla costituzione di una cauzione a favore dell'Ente, mediante fideiussione, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento. La garanzia fideiussoria, nelle modalità di cui all'articolo 75, comma 3 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i., deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 da parte della stazione appaltante

L'Ente appaltante avrà il pieno e incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione, sino alla concorrenza dell'intero importo, per ogni somma per la quale risultasse creditore.

Nel caso in cui la cauzione venisse ridotta per prelievi come sopra effettuati o per qualsiasi altra causa, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla comunicazione dell'Ente, pena la risoluzione del contratto.

Articolo 27 - Responsabilità

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'Ente e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto.

Articolo 28 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Articolo 29 - Divieto di cessione del contratto - Subappalto - Variazioni

Il contratto non può essere ceduto, pena la nullità del medesimo.

E' vietato il subappalto.

Nel mantenimento dello spirito e degli obiettivi del presente contratto, le parti possono, nel corso di svolgimento del suddetto servizio, concordare correttivi e variazioni. Per nuovi servizi che si renderanno necessari o anche solo opportuni durante il contratto, l'Ente si riserva la facoltà del ricorso alla procedura negoziata.

Articolo 30 - Obblighi a carico della ditta appaltatrice

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato ed alla realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, e/o successivamente approvati/concordati con l'Ente committente, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente alla Casa di Riposo tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio. Parimenti la ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata. In considerazione di quanto previsto dall'articolo 1, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, alla Casa di Riposo. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'Ente per la mancata prestazione.

La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.

L'affidatario dovrà, altresì, provvedere alla pulizia e al riordino del materiale utilizzato, verificando periodicamente lo stato relativo, comunicando per iscritto all'Ufficio Amministrativo eventuali malfunzionamenti delle apparecchiature/attrezzature, anomalie, guasti, situazione di pericolo o disagi anche se questi non hanno o non hanno avuto conseguenze su persone o cose; infine oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare per scritto immediatamente alla Casa di Riposo tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio. Infine l'affidatario dovrà collaborare con la Casa di Riposo nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto, raccolta ed elaborazione dati e informazioni quantitative e qualitative, controllo di qualità, ecc., e a tutte quelle attività che si rendessero necessarie per ottemperare alle indicazioni/richieste dagli organi di vigilanza/controllo o similari.

I pasti rifiutati per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

Articolo 31 - Vigilanza e controlli

In ordine al rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la Casa di Riposo si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna, e così a titolo esemplificativo: quantità e qualità delle materie prime impiegate, piatti pronti, derrate in magazzino, peso delle razioni, attrezzature del centro di cottura, temperatura degli alimenti, modalità operative adottate nel ciclo produttivo, nella pulizia e sanificazione degli ambienti, requisiti del personale impiegato ed ogni altro aspetto del servizio in oggetto.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati della Casa di Riposo la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Articolo 32 - Commissione mensa.

L'Ente potrà istituire una commissione mensa, composta da amministratori e/o Ospiti e/o familiari e/o operatori dell'Ente, con le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire all'Ente soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I responsabili dell'Ente ed i membri della Commissione citata sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente l'assaggio dei cibi distribuiti.

Articolo 33 - Analisi e controlli

La Casa di Riposo potrà attivare - nel corso dell'appalto - forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione - a proprie spese - di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati. Nell'ipotesi di cui sopra la ditta dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso, e, così, a titolo esemplificativo: prodotti acquistati, procedure, attrezzature utilizzate, pasti confezionati, ecc.

Articolo 34 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso - Analisi

La Casa di Riposo vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante operatori dell'Ente o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e/o disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- 1) controllo svolto da operatori della Casa di Riposo e/o dai soggetti a ciò incaricati anche in rapporto di collaborazione con la Casa di Riposo e comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato; il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del

servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, la sanificazione degli ambienti in gestione.

2) controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;

3) (eventuale) controllo sull'andamento complessivo del servizio, assicurato dai componenti della «Commissione mensa». I rappresentanti della commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento dell'Ente appaltante per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Ai fini del controllo, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta previo benestare dell'Ente, almeno le seguenti analisi:

- Ricerca di nr. 3 parametri (salmonella o altro parametro indicativo specifico per la singola preparazione - carica mesofila batterica totale - enterobatteriacee -) per un nr. di 3 campionature annue di prodotto alimentare

- Ricerca di nr. 3 parametri (salmonella o altro parametro indicativo specifico - carica mesofila batterica totale - enterobatteriacee -) per un nr. di 3 tamponi su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici)

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante della Casa di Riposo, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare ed i tempi. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Con le stesse modalità l'Ente committente disporrà l'esecuzione su derrate e prodotti alimentari scelti a insindacabile giudizio della stazione appaltante così come per i tempi di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici il cui costo complessivo, a totale carico della ditta esecutrice, non potrà essere superiore a Euro 200,00 per ogni anno di attività contrattuale, fatto comunque salvo quanto indicato dalla ditta esecutrice in sede di offerta di gara circa le analisi.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente all'Ente, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, l'Ente, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta. Nei casi particolarmente gravi l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria, senza aggravio di costi per l'Ente. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'Ente la facoltà di risolvere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà della Casa di Riposo di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

Infine spetterà all'affidatario l'effettuazione dell'analisi dell'acqua utilizzata secondo quanto richiesto dalla vigente normativa anche regionale (es. D.G.R. n. 59-4262/2012) e dai documenti interni dell'Ente (es. manuale di gestione del rischio legionella) e/o per parametri richiesti dall'Ente e, più in generale, l'osservanza dell'igiene e garanzia della salubrità alimentare, secondo vigente la normativa, per ogni attrezzatura eventualmente installata/proposta per l'esecuzione/miglioramento del servizio.

Articolo 35 - Non conformità delle derrate alimentari

Salvo quanto meglio precisato nel piano HACCP della ditta aggiudicataria, le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura possono distinguersi in:

a) non conformità non grave

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono, a titolo esemplificativo, al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.

b) non conformità grave

Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico-sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono, a titolo esemplificativo, a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;

- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione-data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

Articolo 36 - Procedura nei casi di non conformità

Salvo quanto meglio precisato nel piano HACCP della ditta aggiudicataria, se a seguito di verifica effettuata dalla Casa di Riposo si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, la ditta appaltatrice provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità non grave non dà luogo ad applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto dall'impresa appaltatrice per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione dei pasti secondo i menu del giorno.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente l'Ente indicando la merce proposta in sostituzione. In tali casi eccezionali l'Ente potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

Articolo 37 - Penalità

Fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo, ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, l'Ente appaltante contesterà gli addebiti. A seguito di un primo richiamo scritto, tramite raccomandata, p.e.c. o fax, le infrazioni verranno formalmente contestate dall'Ente alla ditta appaltatrice entro 30 giorni dalla piena conoscenza dei fatti, con assegnazione di un termine non inferiore a 10 giorni per presentare le controdeduzioni, in mancanza delle quali ultime, la contestazione si intende tacitamente accettata. Qualora l'Ente, considerate le controdeduzioni, ritenga ingiustificati i comportamenti contestati provvederà ad irrogare la penale.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 100,00 e € 1.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni, e così a titolo esemplificativo in ordine crescente di gravità:

- stoccaggio di derrate non autorizzate;
- menù non corrispondente a quello in vigore;
- mancata comunicazione degli operatori in caso di sostituzione
- porzioni non corrispondenti alle grammature previste in allegato
- impiego di derrate non conformi al capitolato;
- mancata applicazione del manuale HACCP;
- fornitura con carica microbica superiore agli standard previsti.

In caso di recidiva nell'arco di tre mesi la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al doppio.

All'impresa verrà applicata una penalità fissa di € 2.500,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, l'Ente appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo.

L'ammontare della penalità sarà trattenuto sui corrispettivi dovuti ovvero, in caso d'insufficienza, prelevato dalla garanzia. In quest'ultimo caso, l'integrazione dell'importo della cauzione deve avvenire entro 15 giorni. Le penalità saranno notificate all'appaltatore in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale.

Le penali si intendono ulteriormente raddoppiate in corrispondenza degli ultimi sei mesi di durata del presente contratto.

Articolo 38 - Risoluzione del contratto - Recesso - Sostituzione/subentro dell'Ente

Fatto salvo quanto indicato al successivo art. 44, l'Ente ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 cc e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un semestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;

- mancato rispetto di quanto indicato in sede di gara nel progetto tecnico-qualitativo offerto dalla ditta appaltatrice.
- per intervenuta inidoneità della struttura determinata dagli organi competenti o fattispecie similare.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

In caso di risoluzione/cessazione anticipata del contratto l'Ente si riserva la possibilità, invece di indire una nuova gara, di affidare il servizio alla 2° ditta in graduatoria e così via, per il periodo rimanente, secondo la vigente normativa.

L'Ente si riserva la facoltà di subentrare, anche parzialmente, nella gestione del servizio oggetto del presente appalto in qualunque momento in conseguenza o in attuazione di disposizione nazionali o regionali o per scelte dell'Ente o indicazioni/prescrizioni di autorità superiori, senza che l'aggiudicatario possa avanzare diritti, pretese o indennizzi di sorta; infine il contratto cesserà di produrre i suoi effetti e l'Ente sarà completamente liberato di ogni sua obbligazione qualora, a causa del mutamento della normativa nazionale e/o regionale in materia, venga affidata ad altro soggetto istituzionale l'erogazione del servizio oggetto del presente, o venga revocata dai competenti organi di vigilanza l'autorizzazione al funzionamento o mutato lo stato giuridico dell'Ente, senza che per questo, la ditta possa avanzare diritti, pretese, richieste di indennizzo di sorta.

La risoluzione e/o il recesso e/o il subentro e/o cessazione degli effetti del contratto, totale o parziale, dovranno essere comunicati all'appaltatore almeno trenta giorni prima della data dalla quale avrà effetto, salvo il verificarsi di eventi imprevisi o determinati da forza maggiore.

Articolo 39 - Fallimento, successione e cessione della ditta

Nei casi in oggetto indicati si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalto di servizi.

Articolo 40 - Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

Articolo 41 - Assicurazioni - Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità. La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.); inoltre si dovrà precisare con chiarezza che sono considerati terzi: tutti i dipendenti, gli ospiti, i volontari, gli Amministratori, i familiari degli ospiti, i componenti delle diverse commissioni di controllo ed eventuali altri visitatori o presenti nell'Ente e per cose la struttura, le attrezzature, i beni dell'Ente e dei dipendenti, dei colleghi, degli ospiti, visitatori o qualunque altra persona presente nella struttura.

Il massimale unico della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 2.500.000,00 per danni a persona e a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche le nuove figure previste dalla vigente normativa. Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico». La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 2.500.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto purché riconducibili ad atti e/o fatti commessi in vigenza del contratto stesso. Tutti i documenti relativi alle polizze di cui sopra, comprese le quietanze di pagamento, dovranno essere prodotti in copia all'Amministrazione della Casa di Riposo.

Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. L'aggiudicatario risponderà dei danni eventualmente arrecati dal proprio personale nell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, a persone o a cose, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi/rimborsi da parte dell'Ente. Conseguentemente si impegna alla pronta riparazione dei danni stessi ed in difetto al loro risarcimento sollevando l'Ente da qualsiasi responsabilità. Nessuna rivalsa potrà essere sollevata nei confronti dell'Ente.

Articolo 42 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

La ditta appaltatrice sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello della Casa di Riposo e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevata la Casa di Riposo da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Articolo 43 - Danni e ammanchi

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni che l'Ente appaltante riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

Articolo 44 - Esecuzione d'ufficio

Fatto salvo quanto indicato al precedente art. 38, in caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, l'Ente appaltante - direttamente e/o indirettamente - avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, a rischio e spese della ditta appaltatrice, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione di imprese e ferme restando tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

Articolo 45 - Controversie

Per ogni controversia che potesse derivare nel corso del servizio e nell'applicazione delle norme contenute nel presente capitolato e contratto è competente il Foro di Asti.

Articolo 46 - Contratto - Variazioni - Spese

Il contratto non potrà essere ceduto in tutto o in parte. E' vietato alla Ditta aggiudicataria cedere o subappaltare ad altri l'esecuzione di tutte o di una parte delle prestazioni contrattuali. E' altresì fatto divieto di cedere a terzi, in qualsiasi forma, i crediti derivanti dal presente contratto, nonché di conferire procure all'incasso. La violazione degli obblighi di cui sopra comporta l'immediata risoluzione del contratto. La cessione o qualsiasi atto diretto a nascondere la faranno sorgere nell'Amministrazione appaltante il diritto allo scioglimento anticipato del contratto.

La ditta aggiudicataria è obbligata a stipulare il contratto con l'Ente appaltante, con le condizioni e le modalità offerte in sede di gara. Qualora, senza giustificati motivi, essa non adempia a tale obbligo, l'Ente può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione.

Le parti nel corso dello svolgimento del servizio possono concordare correttivi e variazioni.

Le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta appaltatrice.

Articolo 47 - Riservatezza dei dati

A norma della Legge n.196/03 s.m.i. i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 della Legge n. 196/03 s.m.i. a cui si rinvia espressamente.

Articolo 48 - Tracciabilità.

L'affidatario del servizio si assume, a pena di nullità, tutti gli obblighi ed impegni di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Articolo 49 - Rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato d'oneri, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalto di servizi.

Allegati:

- Menu invernale ed estivo
- Tabelle Grammatore (Regione Piemonte / A.S.L. CN 2 ex nr. 18 Alba-Bra)
- Prodotti e derrate
- DUVRI

Data _____ Firma/e per accettazione _____

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 del Codice Civile vengono particolarmente ed esplicitamente sottoscritte le clausole di cui ai seguenti articoli del presente Capitolato:

- Articolo 1 – Oggetto dell'appalto
- Articolo 2 – Principi generali
- Articolo 3 – Caratteristiche del servizio di ristorazione della Casa di Riposo
- Articolo 4 – Centro cottura: locali e attrezzature
- Articolo 5 – Personale
- Articolo 7 - Oneri a carico della ditta appaltatrice e dell'Ente – Manutenzione
- Articolo 9 - Importi a base d'appalto - Diversi
- Articolo 10 - Durata dell'appalto – Revisione prezzi
- Articolo 12 - Sistema di autocontrollo igienico aziendale (HACCP) - Igiene del personale - Controllo della salute del personale addetto - Vestiario - Idoneità sanitaria

- Articolo 13 - Modalità operative e tipologia organizzativa
- Articolo 14 - Igiene della produzione, confezione e deposito
- Articolo 15 - Trasporto e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione – norme igieniche
- Articolo 16 - Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali, assistenziali e fiscali - Addetti al servizio
- Articolo 17 - Norme antinfortunistiche
- Articolo 18 - Etichettatura delle derrate
- Articolo 19 - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture
- Articolo 20 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari
- Articolo 21 - Generi alimentari vietati
- Articolo 22 - Pulizia
- Articolo 23 - Manutenzione delle attrezzature
- Articolo 24 - Pagamenti
- Articolo 25 - Sospensione dei pagamenti
- Articolo 26 - Cauzione provvisoria e cauzione definitiva
- Articolo 27 - Responsabilità
- Articolo 28 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti
- Articolo 29 - Divieto di cessione del contratto – Subappalto - Variazioni
- Articolo 30 - Obblighi a carico della ditta appaltatrice
- Articolo 31 - Vigilanza e controlli
- Articolo 33 - Analisi e controlli
- Articolo 34 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso - Analisi
- Articolo 35 - Non conformità delle derrate alimentari
- Articolo 36 - Procedura nei casi di non conformità
- Articolo 37 - Penalità
- Articolo 38 - Risoluzione del contratto – recesso – sostituzione/subentro dell'Ente
- Articolo 39 - Fallimento, successione e cessione della ditta
- Articolo 41 - Assicurazioni – Responsabilità
- Articolo 42 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi
- Articolo 43 - Danni e ammanchi
- Articolo 44 - Esecuzione d'ufficio
- Articolo 45 - Controversie
- Articolo 46 - Contratto – variazioni - spese
- Articolo 48 - Tracciabilità
- Allegati - Menu invernale ed estivo - Tabelle grammature - Prodotti e derrate

Data _____ Firma/e per accettazione _____

ALLEGATO PRODOTTI E DERRATE

a) **I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione;
- i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti della vigente normativa;
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF;
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.
- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;

In particolare:

1. gli **ORTAGGI** debbono:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.
- Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

2. la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

b) i **LEGUMI** secchi dovranno:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

c) **FORMAGGI**

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo,
- avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta

dell'Ente, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

d) il **BURRO** deve

- essere confezionato;
- essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato secondo prescrizioni tecniche
- avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. L'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

e) il **PROSCIUTTO COTTO** deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;

- avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli INSACCATI cotti devono:

essere confezionati sotto vuoto;

essere prodotti con sola carne di suino;

rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;

contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;

essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;

prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;

essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;

essere di prima qualità.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

GLI INSACCATI CRUDI devono:

essere prodotti con sola carne di suino;

rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;

rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;

contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;

essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

f) il **PANE** deve essere:

- prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura tipo bocconcini.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato.

g) l'**OLIO** deve essere:

- di categoria d'oliva e/o extra-vergine di oliva per il condimento mentre per la cottura anche olio di semi di arachide;
- di ottima qualità
- preconfezionato in recipienti scuri e tali da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

h) l'**ACETO** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

l) la **PASTA** deve essere:

- posta in confezioni originali di formato piccolo anche per le forme usuali (es. penne, ecc) chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;

- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;

- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e preferibilmente in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative.

m) la **FARINA** deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

n) il **RISO** deve:

- essere della varietà superfino (es. Arborio, Ribe, Carnaroli, Roma);
- prodotto nell'Unione Europea;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

o) le **UOVA** intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra"
- provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee);
- essere confezionati;
- essere conservati secondo prescrizioni tecniche;

- avere vita residua idonea al consumo alimentare garantendo comunque e tendenzialmente la massima freschezza del prodotto.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

p) CARNE BOVINA FRESCA

Le carni saranno di bovino (vitellone) di provenienza piemontese e:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate secondo prescrizioni tecniche per le carni refrigerate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:

- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone) di provenienza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Salvo specifica fornitura sottovuoto, l'eventuale macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) conforme alla vigente normativa in quanto ad etichettatura.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

q) CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;

- essere conservate secondo prescrizioni tecniche per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.

r) **CARNIAVICUNICOLE**

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate secondo prescrizioni tecniche per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;

Le carni di coniglio devono :

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;
- essere conservate secondo prescrizioni tecniche per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate;
- avere vita residua idonea al consumo alimentare garantendo comunque e tendenzialmente la massima freschezza del prodotto.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e conigli) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.

s) **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura;

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura secondo prescrizioni tecniche. La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

t) **LATTE E YOGURT**

Latte U.H.T.

Latte U.H.T. parzialmente scremato a lunga conservazione.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente

secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero oppure parzialmente scremato a lunga conservazione.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di confezionamento.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo “vellutato”;
- essere confezionato in monoporzioni;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato secondo prescrizioni tecniche;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua idonea al consumo alimentare garantendo comunque e tendenzialmente la massima freschezza del prodotto.

u) ACQUA

Necessaria per l'idratazione nell'arco della giornata fino a massimi 2 litri/dì.

E' preferibile per l'uso nei refettori acqua oligominerale addizionata e non con anidride carbonica (naturale e gassata anche lievemente), in confezioni da 0,50 lt. biodegradabile. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

v) SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

w) ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.