

# FONDAZIONE "CASA DI RIPOSO DOTT. GIUSEPPE PARIANI" VIA DANTE N. 93 28047 OLEGGIO (NO)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

# PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA FONDAZIONE "CASA DI RIPOSO DOTT. GIUSEPPE PARIANI"

- Per "I.A.", Impresa Appaltante, si intende l'Impresa specializzata alla quale viene affidato il servizio di produzione e confezionamento pasti.
- Per "S.A." si intende la Stazione Appaltante che affida all'Impresa specializzata il servizio di produzione confezionamento pasti.
- Per "Centro di Cottura" si intende la cucina e tutte le attrezzature e gli ambienti di servizio presenti presso la struttura, che la S.A. mette a disposizione dell'I.A. per il raggiungimento degli obblighi contrattuali relativamente all'oggetto dell'appalto.

# TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad Impresa specializzata, del servizio di ristorazione erogato presso la Casa di Riposo Dott. Giuseppe Pariani di Oleggio e destinato agli ospiti residenti, agli ospiti del Centro Diurno Integrato ed al personale operante.

Per il raggiungimento degli obblighi contrattuali l'I.A. dovrà adempiere alle attività di seguito specificate:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e non, nella misura necessaria e sufficiente al servizio,
- manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti (pranzo e cena) in legame fresco caldo, in carrelli termici multiporzione;
- consegna, franco cucina, dei carrelli termici al personale della S.A. che provvederà al trasferimento ai reparti e alla distribuzione dei pasti (anche la riconsegna, presso la cucina, dei carrelli e delle stoviglie usate per la consumazione dei pasti è a carico del personale della S.A),

- manipolazione, preparazione e confezionamento delle diete speciali laddove richieste,
- preparazione delle colazioni per gli ospiti residenti della Casa di Riposo e allestimento dei relativi carrelli, dotati di thermos per le bevande calde;
- consegna, franco cucina, dei carrelli delle colazioni al personale della S.A. che provvederà al trasferimento ai reparti e alla distribuzione agli ospiti (anche la riconsegna, presso la cucina, dei carrelli e delle stoviglie usate è a carico del personale della S.A),
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie/posate, dei carrelli termici e quant'altro utilizzato per il servizio e la consumazione dei pasti e per le fasi di produzione,
- effettuazione di tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione del Centro Cottura e approvvigionamento dei materiali di consumo per l'effettuazione delle stesse (sacchetti per la raccolta dei rifiuti prodotti nel centro di cottura, detersivi e sanificanti, scope, spazzoloni, carrelli per le pulizie, strofinacci, spugne, guanti),
- manutenzione ordinaria preventiva e programmata di tutte le attrezzature, fisse e mobili, installate presso il Centro di Cottura e utilizzate per il servizio (carrelli compresi).
- lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali del Centro di Cottura,

### **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

Il servizio avrà la durata di 2 (due) anni dal 01 settembre 2021 al 31 agosto 2023.

La Fondazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per una durata massima pari ad anni 1 (uno) per un importo stimato di euro 270.000,00 (duecentosettantamila/00) al netto dell'I.V.A. e/o di altre imposte o contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a interferenze.

### ART. 3 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Il servizio deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui il servizio è destinato.

### ART. 4 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Al fine dell'organizzazione del servizio si fornisce il numero indicativo di pasti da erogare nell'anno:

Tipologia di ospite	Numero pasti anno
Ospiti residenti e Centro Diurno Integrato	58.400
Altri autorizzati	1.000
TOTALE PASTI PRESUNTI	59.400

Tali quantità sono meramente indicative, stimate sulla presenza media di n. 80 Ospiti. Si precisa che la capienza massima della Fondazione è di n. 99 Ospiti e che alla data di emissione del presente bando è di 72 Ospiti. Pertanto tali quantità potranno subire variazioni in aumento o diminuzione in

base alle presenze degli ospiti nella Struttura, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcuna pretesa. Per Autorizzati, a titolo esemplificativo, si intendono: borse lavoro, tirocini e servizio civile. Saranno fatturate dall'aggiudicatario solo le quantità effettivamente erogate.

La S.A. si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, senza che la Ditta possa richiedere risarcimento alcuno:

- di estendere il servizio a nuove strutture/servizi, dandone preavviso almeno venti giorni prima.
- di sospendere il servizio, ovvero di ridurre il numero dei posti, dandone preavviso almeno quindici giorni prima.

L'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarsi agli aumenti o alle diminuzioni sino alla concorrenza del quinto del valore complessivo presunto del servizio. Oltre tale limite, il soggetto aggiudicatario ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto. In questo caso la risoluzione si verifica di diritto quando il soggetto aggiudicatario dichiari alla S.A. che di tale diritto intende avvalersi. Se l'aggiudicatario non intende avvalersi di tale diritto, è tenuto a eseguire i maggiori o minori servizi richiesti alle medesime condizioni contrattuali. L'aggiudicatario deve garantire la possibilità ai famigliari degli ospiti di poter fruire del pasto all'interno della struttura che li accoglie, su richiesta, e durante le festività, o feste organizzate dalla struttura stessa.

Saranno ammessi ad usufruire del servizio tutti gli Ospiti degenti, nonché tutti gli altri Utenti che l'Istituto autorizzerà sulla base di apposite convenzioni o contratti.

### **ART. 5 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Il servizio di ristorazione è da effettuarsi per tutti i giorni dell'anno, nessuno escluso, secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i fini di cui al precedente Art. 3.

Si precisa che nella giornata alimentare occorrerà comprendere:

- per gli ospiti residenti della Casa di Riposo: colazione, pranzo, merenda, cena.
- per gli ospiti del CDI (ad oggi sospeso causa COVID): colazione, pranzo, merenda, cena
- per il personale: pasto (pranzo o cena a seconda dei turni).

### ART. 6 - MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'UTENZA

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data concordata con la S.A.

# ART. 7 - MODALITÀ E ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

### Ospiti residenti:

- 1<sup>^</sup> colazione entro le ore 8.30 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 8.00, consegnando le derrate secche (biscotti, marmellate, ecc.) e le bevande calde.
- Pranzo entro le ore 12.00 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 11.15.
- Merenda entro le ore 15.00 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 14.45.
- Cena entro le ore 18.00 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 17.30.

### Ospiti del CDI:

- 1<sup>^</sup> colazione entro le ore 8.30 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 8.00, consegnando le derrate secche (biscotti, marmellate, ecc.) e le bevande calde.
- Pranzo entro le ore 12.00 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 11.15.
- Merenda entro le ore 15.00 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 14.45.
- Cena entro le ore 18.00 di ogni giorno, iniziando il servizio non prima delle ore 17.30.

### Autorizzati:

- Pranzo entro le ore 13.00
- Cena entro le ore 18.30.

La S.A. ha la facoltà di chiedere modifiche agli orari proposti. L'orario dei pasti potrà essere spostato, a insindacabile giudizio della S.A., previa comunicazione.

L'I.A. emetterà a fine mese un prospetto riepilogativo dei pasti consumati dagli ospiti e dal personale, da allegare alle fatture mensili.

### ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. deve provvedere all'acquisto di tutti generi alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia di igiene ed etichettatura degli alimenti che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche dell'Allegato A (Merceologico).

### In particolare è vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro e delle preparazioni alimentari quali giardiniera, sottaceti, sott'olio,
- polifosfati,
- · grassi idrogenati.

L'impiego di formaggi fusi (contenenti sali di fusione) e di carni bovine e avicunicole congelate/surgelate deve essere quantitativamente limitato.

L'I.A., su specifica richiesta della S.A., dovrà fornire le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede, redatte in italiano, dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

### Si specifica inoltre che:

- l'approvvigionamento degli alimenti a lunga conservazione (acqua minerale, vino, paste secche, riso, scatolame in generale, olii alimentari, ecc.) dovrà essere effettuato con frequenza regolare, non inferiore ad una consegna/mese ed in ogni caso dovrà essere tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione e proporzionato ai volumi delle aree di stoccaggio;
- l'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con frequenza regolare, giornaliera o settimanale, che permetta il minimo stazionamento presso la dispensa della cucina della struttura. All'atto del ricevimento della merce la ditta aggiudicataria è considerata diretta responsabile della corretta conservazione della stessa.

### ART. 9 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### ART. 10 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti utilizzati quotidianamente per la preparazione del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di blocco e di ritiro dei prodotti dalla somministrazione.

### ART. 11 – IGIENE DELLA PRODUZIONE E AUTOCONTROLLO

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

L'I.A. ha l'obbligo di redigere per proprio conto le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04 (copia del manuale di autocontrollo dovrà essere fornita alla S.A. entro e non oltre un mese dall'inizio del servizio).

E' fatto obbligo all'I.A. di predisporre ed applicare un <u>piano di analisi microbiologica, chimica e fisica</u> ai sensi delle normative vigenti.

Nel piano di analisi dovrà essere indicata chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato.

Per i parametri microbiologici, chimici e fisici si fa riferimento all'Allegato C al CSA e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;

- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. CE 625/17 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. CE 625/17 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida di settore Regione Piemonte;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 "direttiva allergeni" e decreto attuativo, Reg. 1169/2011 e s.m.i.:
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

Relativamente alle derrate impiegate per la produzione dei pasti, l'I.A. dovrà predisporre ed attivare una procedura che preveda la registrazione giornaliera dei dati utili alla rintracciabilità di ogni materia prima/semilavorato/prodotto finito utilizzato/realizzato.

### In particolare

- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
- <u>L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm all'interno dei carrelli termici termici, deve essere effettuato nei minuti immediatamente antecedenti la consegna dei pasti al personale della S.A.</u>

### ART, 12 - CAMPIONE DI RIFERIMENTO DELLA PRESTAZIONE

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, l'I.A. dovrà conservare, presso gli impianti frigoriferi del Centro Cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

### ART. 13 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP, le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e dalle procedure di autocontrollo dell'I.A..
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso una lavorazione adeguata e sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate.

I fornitori dovranno effettuare le consegne in orari prestabiliti (in particolare non dovranno essere effettuate consegne negli orari prossimi a quelli di confezionamento pasti e allestimento dei carrelli) affinché le derrate alimentari possano essere accuratamente controllate dal personale di cucina. Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

A seguito di emergenza Covid l'I.A. è tenuta ad effettuare triage nonché alla tenuta di adeguato registro per i propri fornitori nonché a rispettare tutte le indicazioni che la Direzione Sanitaria della S.A. riterrà di assumere.

### ART. 14 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E DEI MAGAZZINI

I magazzini, la cella frigorifera e gli impianti frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o cross contaminazioni.

L'I.A. deve comunque mantenere una scorta di derrate adeguata per garantire il regolare svolgimento del servizio.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla rintracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in frigorifero, prevenendo le cross contaminazione, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con film plastico, pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio non conformi al Decreto 18 Aprile 2007, n. 76 e smi.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 25/30°C.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato.

# ART. 15 - RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e non consumati/non distribuiti nel corso di servizi precedenti (anche se dello stesso giorno).

Qualora richiesto dalla S.A., l'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati/distribuiti, in applicazione della "<u>Legge del Buon Samaritano</u>" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

### ART. 16 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- 1. <u>il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti nelle bacinelle gastronorm, deve fare uso di guanti monouso.</u>
- 2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
- 3. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);

- 4. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- 5. il formaggio grattugiato (Grana Padano)
  - . deve essere preparato in giornata o acquistato in confezioni ermeticamente chiuse, eventualmente in atmosfera protettiva;
  - . le confezioni (peso massimo 1kg) dopo l'apertura, se non completamente utilizzate, devono essere efficacemente chiuse e conservate in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e +4°C.
- 6. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
  - Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dalla S.A., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
- 7. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (riferimento Art. 20 del CSA), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
- 8. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
- 9. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35/40 grammi.
- legumi secchi: ammolio per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- 11. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

### **ART. 17 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI**

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente all'allestimento dei carrelli, deve avvenire in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

### ART. 18 - COTTURA

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

In particolare

- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato (riferimento Art. 20);
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio di arachide.

# **ART. 19 - PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere preferibilmente impiegati pentolami in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio se non conformi al Decreto 18 Aprile 2007, n. 76. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiere, compatibilmente con le attrezzature necessarie alla preparazione del menù del giorno.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia, compatibilmente con le attrezzature necessarie alla preparazione del menù del giorno.

### ART. 20 - LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la cottura anticipata (<u>massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore</u>), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati,

lasagne e cannelloni, ragù per lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (<u>predisposizione di</u> schede di registrazione per il <u>monitoraggio del processo</u>).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **ART. 21 - CONDIMENTI**

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare il formaggio tipico in funzione della preparazione alimentare da condire (è vietato l'uso di mix di formaggi grattugiati).

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

Il burro, da utilizzarsi a crudo, ove espressamente indicato dal menù, non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. E' vietato l'utilizzo di grassi idrogenati.

### ART. 22 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E MOVIMENTAZIONE

Gli alimenti dovranno essere confezionati, posti sugli specifici carrelli e consegnati, negli orari stabiliti, al personale della S.A. per la movimentazione ai singoli piani e ai locali di consumo. Tali attività dovranno essere eseguite con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo quanto previsto dal DPR 327/80, dal Reg. CE 852/04 e dal presente capitolato.

### In particolare

- il pane, la frutta e la verdura devono essere trasportati in idonei contenitori, ad uso alimentare, muniti di appositi coperchi.
- I pasti, in legame fresco-caldo, dovranno essere
  - . posti in contenitori multiporzione, già suddivisi per singoli reparti,
  - . trasportati con carrelli termici atti a mantenere, per tutta la fase di somministrazione, le idonee temperature (al cuore dei differenti alimenti) e una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità.
- I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per i primi piatti, per le pietanze e per i contorni).
- Piatti freddi come roast-beef, vitello tonnato, contenenti maionese, salumi, formaggi, dovranno essere confezionati in contenitori dotati di coperchio o dovranno essere coperti con un film plastico per alimenti.
- Le diete e i pasti per gli assistiti speciali dovranno essere confezionati e trasportati, alle corrette temperature previste dalle vigenti leggi, in contenitori monoporzione identificati.

Prima della consegna dei carrelli al personale della S.A. addetto alla somministrazione, il personale dell'I.A. deve:

- controllare la tipologia e le quantità di cibo e verificare che sia conforme alle ordinazioni;
- provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti che dovranno essere successivamente somministrati ed <u>annotare i valori su apposita scheda di</u> registrazione.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza ammessa
da consumare caldi		≥65°C	60°C
	salumi	≤10°C	11°C
da consumare freddi	Formaggi	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤10°C	11°C
	Insalate di riso o pasta	≤ 10°C	11°C

### ART, 23 - COSTITUZIONE GIORNATA ALIMENTARE

La giornata alimentare degli Ospiti residenti e del Centro Diurno Integrato è costituita da:

### ✓ colazione

- una bevanda calda o fredda a scelta tra: latte, caffè, tè, succo di frutta o spremuta,
- .biscotti, fette biscottate o cereali, due giorni alla settimana brioches
- .marmellata monodose, miele monodose, burro monodose o yogurt;

### ✓ pranzo

- .un primo piatto del giorno o le alternative fisse,
- .un secondo piatto o le alternative fisse,
- .un contorno a scelta tra cotti e crudi di stagione.
- .pane o grissini,
- .frutta fresca o cotta o yogurt o budino,
- .1 litro ½ di acqua naturale o gasata in PET ogni 4 ospiti,
- .cl. 16 di vino cad.;

#### ✓ merenda

- .una bevanda calda o fredda a scelta tra: latte, caffè, tè
- .biscotti o fette biscottate.
- .succo di frutta o yogurt;

# ✓ cena

- .un primo piatto del giorno o le alternative fisse,
- .un secondo piatto o le alternative fisse,
- .un contorno a scelta tra cotti e crudi di stagione,
- .pane o grissini,
- .frutta fresca o cotta o yogurt o budino,
- .1 litro ½ di acqua naturale o gasata in PET ogni 4 ospiti,
- .cl 16 di vino cad..

Alla domenica l'I.A dovrà provvedere a fornire un dessert prevedendo un'alternanza di tipologia

### Il pasto per gli autorizzati è costituito da:

### ✓ pranzo e/o cena

- .un primo piatto del giorno o le alternative fisse,
- .un secondo piatto o le alternative fisse,
- .un contorno a scelta tra cotti e crudi di stagione,
- .pane,
- .frutta fresca o cotta o yogurt o budino,
- .acqua naturale o gasata in PET da 0,5 lt.

Al fine di personalizzare il condimento dei cibi, <u>nelle sale da pranzo saranno messe a disposizione</u> ed igienicamente gestite dal personale della I.A. :

- . bottiglie (da preferire confezioni di piccolo volume) regolarmente etichettate di olio di oliva e aceto.
- . contenitori di formaggio Grana Padano grattugiato, sale e zucchero, dotati di coperchio e opportunamente identificati.

### ART. 24 - MENÙ

I piatti proposti giornalmente (pasti in legame fresco caldo), secondo le indicazioni fornite dal Servizio di Igiene degli Alimenti dell'Asl NO-Novara, devono essere

- prodotti esclusivamente presso il centro di cottura della struttura
- confezionati nel rigoroso rispetto del tipo e della qualità del pasto stabilito (menù, tabelle merceologiche e grammature di riferimento).

La varietà dei piatti ruoterà su 4 settimane per cui il pasto giornaliero è caratterizzato da un menù del giorno composto da primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o yogurt o budino, inoltre devono essere previste una serie di alternative al menù. Il menù, oltre ad essere articolato su 4

settimane, prevede una versione legata al periodo stagionale estivo (periodo: da maggio a ottobre) e una invernale (periodo: da novembre ad aprile). Per alcuni utenti può essere richiesto che gli alimenti, che compongono il pasto, siano omogeneizzati o frullati.

Le quantità complessive di vivande da confezionare e somministrare sono quelle risultanti dalle grammature contenute nei menù proposti relative agli utenti prenotati.

### Tabella pesi a cotto

L'I.A., entro 1 mese dall'inizio del servizio, deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale.

Le tabelle dei pesi a cotto, relativi ai menù stagionali in vigore, devono essere fornite alla S.A. ed aggiornate tempestivamente qualora necessario.

### **ART. 25 - DIETE SPECIALI**

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per tutti gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire solo su certificazione del medico curante o del Direttore Sanitario della S.A. in caso di patologie. Per gli utenti della struttura, le diete speciali sono certificate dal medico curante o richieste dal personale sanitario operante nei servizi.

Le diete speciali dovranno recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Qualora richiesti, dovranno essere forniti pasti frullati o cremosi per gli anziani con difficoltà di deglutizione.

L'I.A. si impegna ad approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari necessarie alla predisposizione e fornitura delle diete per i diversi Utenti.

L'I.A. si impegna, altresì, qualora richiesto, alla predisposizione e fornitura di:

- menù conformi ad esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina.
- diete leggere o "diete in bianco", secondo quanto indicato al successivo Art. 26.

### **ART. 26 - DIETE IN BIANCO**

L'I.A. provvede alla predisposizione delle diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta, entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, di massima, sono costituite da:

### primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Grana Padano ben stagionato,

### secondi piatti

- carne magra al vapore, alla piastra, lessata,
- prosciutto cotto magro,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso ≤ 8%).
- legumi lessati (non in caso di enterite),

### <u>contorni</u>

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone frutta
- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

# ART. 27 - VARIAZIONE MENÙ

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con la S.A..

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta della S.A..

In particolare l'I.A. dovrà fornire un menù speciale (da concordare con la S.A..) per occasioni particolari quali:

- pranzo di Capodanno;
- pranzo dell'Epifania;
- pranzo di Pasqua;
- pranzo del Lunedì dell'Angelo:
- pranzo del 25 aprile;
- pranzo del 1 maggio;
- pranzo del 2 giugno;
- pranzo del Santo Patrono 29 giugno;
- pranzo di Ferragosto;
- pranzo del 1 novembre
- pranzo dell'8 dicembre;
- pranzo di Natale;
- pranzo di S. Stefano.

L'I.A. dovrà provvedere a fornire, una volta al mese, una merenda salata ed una merenda dolce, in occasione delle feste previste dal calendario di animazione degli ospiti o da speciali occasioni segnalate di volta in volta.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici della S.A. preposti per il rilascio della necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- mancata e/o parziale fornitura di una o più materie prime;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione della fornitura dell'energia elettrica/del gas/dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili o di quelle di cottura
- costante mancato gradimento di alcune preparazioni alimentari da parte dell'Utenza.

### ART, 28 - INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI CULINARIE, MENÙ SPERIMENTALI.

La S.A. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature. L'I.A. a sua volta, qualora voglia proporre nuove e diverse preparazioni culinarie, dovrà fare richiesta scritta alla S.A. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

### ART. 29 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'I.A. è tenuta a fornire per affiggere nei locali adibiti a refettori e in bacheca visibile ai parenti degli ospiti, il menù relativo alla giornata, compilato sulla base di quanto previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto.

### **ART. 30 - PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Le ordinazioni dei pasti da fornire giornalmente saranno trasmesse in cucina, di norma, entro le ore 14.00 di due giorni precedenti il consumo. Anche le diete saranno indicate nella prenotazione.

I Coordinatori di struttura devono provvedere alla raccolta dei dati tramite appositi moduli cartacei. L'I.A. è tenuta a rispettare puntualmente le prenotazioni richieste e dovrà suddividere i pasti nelle quantità prenotate. I Coordinatori di struttura conserveranno una copia del suddetto modulo per eventuali rilievi/difformità da quanto richiesto. Qualora i pasti mancanti preparati non fossero conformi alle quantità richieste, l'I.A. dovrà provvedere tempestivamente a predisporre il confezionamento di quelli mancanti. Eventuali osservazioni/lamentele mosse dagli utenti saranno segnalate all'I.A. che dovrà rispondere nel merito, confrontandosi con il Coordinatore di struttura.

# ART. 31 - PORZIONAMENTO, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI CIBI E RITIRO PIATTI E STOVIGLIE

I pasti al momento della somministrazione dovranno presentare buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Tutti i prodotti e le preparazioni devono essere contenuti in recipienti di materiale

idoneo, e conformi alle normative vigenti in materia.

La S.A. per motivate esigenze sanitarie (es. emergenza Covid) potrà richiedere l'utilizzo di stoviglie monouso.

La ditta aggiudicataria predispone i carrelli termici, i vassoi (per le diete) e ogni altro contenitore necessario alla distribuzione del cibo e li consegnerà franco cucina al personale della S.A..

La distribuzione del vitto nei Reparti della S.A. verrà effettuato dal Personale della S.A. tramite detti carrelli termici, che dovranno essere idonei dal punto di vista igienico e della conservazione degli alimenti da consumarsi a caldo e a freddo, nel rispetto delle temperature di cui all'art. 31 del DPR 327/80 e s.m.i..

Dovrà essere presente durante la distribuzione del pranzo e della cena, a rotazione nei nuclei, un cuoco/aiuto cuoco che collaborerà con il personale O.S.S.

Una volta terminato il pasto da parte di tutti gli utenti, il personale della S.A. provvederà alla raccolta di tutte le stoviglie sporche (piatti, bicchieri, posate, ciotole, ecc.) utilizzate nelle sale pranzo e nei luoghi, ove in genere si consumano i pasti, nonché il pentolame e gli utensili da distribuzione, riportando il tutto in cucina, insieme ai carrelli termici e neutri, ove inizierà il loro lavaggio e sanificazione.

# ART. 32 - LAVAGGIO PIATTI, STOVIGLIE E MATERIALI DI SERVIZIO

L'I.A. provvede, dopo ogni ciclo di produzione, al termine della distribuzione del cibo ed in orario da concordarsi con la SA, al lavaggio e alla sanificazione dei piatti, stoviglie, pentolame, ecc. utilizzati, e al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche del centro di cottura, degli annessi locali, e dei macchinari, attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei banchi di lavoro, dei carrelli utilizzati per la distribuzione: neutri, termici e porta stoviglie, ecc..

L'I.A. verificherà ad ogni lavaggio che il materiale utilizzato sia integro e in buono stato di conservazione, provvedendo, a proprie spese, alla sostituzione di quello usurato e danneggiato.

### ART. 33 - PULIZIA LOCALI

L'aggiudicatario provvede alla pulizia e sanificazione dei locali assegnati in comodato d'uso, coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto.

Deve essere pertanto previsto un programma scritto, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia e sanificazione, in modo da garantire che tutte le aree, le attrezzature, il mobilio, ecc. siano convenientemente pulite/sanificate e il personale incaricato deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione e i rischi di contaminazione. Tutti i locali sono messi a disposizione dell'I.A., devono essere da questa mantenuti permanentemente puliti.

### ART. 34 - MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO

L'I.A. fornisce tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione del centro cottura e per il lavaggio delle stoviglie; deve inoltre garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle norme vigenti e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice. Presso la cucina devono essere conservate le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in armadi chiusi a chiave, in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse. Il materiale di manutenzione e di pulizia (scope, mop, carrelli pulizia pavimenti, ecc.), ivi compresi i prodotti chimici, deve essere sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili o le attrezzature.

# ART. 35 - PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

L'I.A. deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando le seguenti attività minime obbligatorie:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale di tutte le aree del Centro Cottura entro 30 gg. dall'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza quadrimestrale a far data dall'inizio dello stesso.
- un pronto intervento qualora fosse rilevata una qualsiasi infestazione.

<u>Le attività dovranno essere condotte da ditta specializzata</u> evitando tassativamente contaminazioni dirette crociate degli ambienti di servizio e degli alimenti.

Ogni intervento dovrà essere registrato su apposito documento/report, attestante l'effettuazione e l'esito dei controlli.

Ove previsto dovrà essere predisposta, affissa ed aggiornata, la specifica cartellonistica.

### ART. 36 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

I servizi igienici e gli spogliatoi specificatamente destinati al personale operante presso il Centro Cottura, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Tutti gli indumenti del personale operante presso il centro di cottura, dovranno sempre essere riposti negli appositi armadi messi a disposizione dalla S.A. Qualora gli stessi non risultassero sufficienti in numero o risultassero danneggiati, vetusti o comunque inutilizzabili, dovranno essere prontamente sostituiti a spese dell'I.A..

### **ART. 37 - SMALTIMENTO RIFIUTI**

L'aggiudicatario deve garantire la corretta raccolta differenziata dei rifiuti, con conseguente collocazione dei rifiuti negli appositi cassonetti/contenitori, secondo il piano previsto sul territorio comunale.

# E' inoltre a carico dell'I.A.:

- l'acquisto di idonei sacchi per rifiuti
- l'eventuale acquisto di nuovi contenitori e pattumiere munite di coperchio a pedale, ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero o tipologia o stato d'uso, alle necessità del servizio.
- la raccolta e lo smaltimento di olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle leggi vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

# ART. 38 - STRUTTURE DI PRODUZIONE E ATTREZZATURE

La S.A. concederà in uso gratuito, alle condizioni di cui ai successivi articoli, alla I.A. i locali, gli impianti e le attrezzature necessarie al funzionamento della mensa.

Sono quindi in capo all'I.A. la sostituzione di attrezzature utilizzabili non soggette ad ammortamento o a decorrere dalla data di aggiudicazione.

La consegna dei locali e dei beni predetti avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di appositi verbali, redatti a cura delle parti contraenti.

L'I.A. dovrà servirsi dei locali e delle attrezzature in dotazione con la massima cura comprensive di quelle eventualmente sostituite. Al termine del contratto i locali e le relative attrezzature dovranno quindi essere restituiti nelle medesime condizioni.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare il Centro Cottura messo a disposizione dalla S.A. esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

# ART. 39 - MANUTENZIONE ORDINARIE E STRAORDINARIE E MIGLIORAMENTO ATTREZZATURE DI PROPRIETÀ DELLA S.A.

Spetterà alla S.A. provvedere alla manutenzione straordinaria delle parti strutturali/murarie, degli impianti idraulici, di riscaldamento.

Spetterà alla I.A. la presa in consegna e la custodia del centro cottura. Tutti i locali destinati al servizio non potranno essere adibiti dall'I.A. ad altro scopo, salva diversa disposizione dell'Amministrazione.

Spetterà inoltre all'I.A.

- <u>la manutenzione ordinaria e straordinaria</u> di tutte le attrezzature e degli arredi atti all'espletamento del servizio presso il centro cottura e nei locali annessi (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: lavastoviglie, frigoriferi, tritatutto, scaffali, brasiere, forni, cuocipasta, boiler, piatti, bicchieri, posate, carrelli, carrelli termici, arredi degli spogliatoi, ecc.).
  - L'I.A., per ogni intervento eseguito, per tutta la durata del contratto, dovrà tenere presso il centro cottura originali e copie delle bolle rilasciate dalle imprese intervenute, riportanti i dati relativi agli interventi, disponibili per eventuali controlli e verifiche da parte della S.A.

Tutto il materiale, le attrezzature e gli arredi utilizzati dall'I.A., nonché i processi posti in essere nell'esecuzione del servizio, dovranno rispondere, per caratteristiche specifiche e tecniche e di

installazione, requisiti di legge e sicurezza ed ogni altro aspetto, a quanto previsto dalla normativa vigente.

Restano in capo all'I.A. le manutenzioni ordinarie e straordinarie, di sanificazione, tinteggiature e pulizia delle pareti di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio.

- Si specifica che l'I.A. in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve utilizzare:
  - apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/CEE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica,
  - apparecchi "ad uso professionale" a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Piatti, stoviglie, bicchieri dovranno essere dello stesso tipo di quelli attualmente in dotazione. Solo per documentate esigenze tecniche si potrà far ricorso a prodotti monouso.

### - Utenze

L'I.A. dovrà rimborsare alla Fondazione i costi riferiti ai consumi di acqua, luce e gas relativi ai locali adibiti al centro cottura. Per quello che riguarda luce e gas il rimborso sarà dell'effettivo consumo (rilevato dai rispettivi contatori dedicati) per quanto riguarda l'acqua verrà effettuata una stima.

### ART. 40 - MODIFICAZIONI

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti, se non previo accordo con la S.A..

# ART. 41 - RICONSEGNA ALLA S.A. DELL'IMMOBILE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILERIA

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare alla S.A. i locali con gli impianti e le attrezzature annesse, nel numero pari a quello che è stato rilevato in sede di effettuazione del verbale di consistenza (annualmente aggiornato), ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'I.A., rivalendosi sui pagamenti in corso o se insufficienti, per la copertura della spesa, sul deposito cauzionale.

Si intende che tutte le eventuali attrezzature che l'I.A. dovesse decidere di integrare, a titolo di miglioria offerta in sede di gara, all'attuale dotazione, allo scadere dell'appalto resteranno di proprietà della S.A. e dovranno risultare perfettamente funzionanti e rispondenti alle specifiche esigenze.

#### ART. 42 - ACCESSI

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'I.A. dovrà dare libero accesso al personale della S.A. o di altre imprese autorizzate.

La S.A. non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Inoltre l'I.A. è tenuta a garantire l'accesso agli incaricati della S.A., in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi affidati in appalto.

In tutti i locali del Centro Cottura non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dalla S.A..

Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto alla S.A. provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

### TITOLO II - PERSONALE

### ART. 43 - PERSONALE I.A.

L'I.A. dovrà presentare nell'offerta tecnica, il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che inserirà nei servizi di cui al presente contratto ed inoltre la presenza minima di forza lavoro giornalmente impiegata.

L'I.A. si impegna inoltre prioritariamente a mantenere in forza tutto il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'appalto, salvo esplicita rinuncia individuale, nella mansione attualmente svolta.

Tutto il personale adibito ai servizi di produzione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e dal D.L 81/2008 e s.m.i. nonché in possesso di Attestato di Addetto Antincendio – Rischio Elevato (V. paragrafo 16, lettera A della lettera-invito).

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti ed alla pulizia delle cucine deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale della S.A. e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

In considerazione del periodo emergenziale e della fragilità dell'utenza legato alla pandemia di COVID 19, gli operatori in servizio forniti dalla ditta aggiudicataria dovranno essere in possesso di certificato vaccinale SARS COV 2.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere alla S.A. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva.

Trimestralmente dovrà essere dimostrata la regolarità contributiva e retributiva come previsto dalla normativa vigente (DURC).

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto alla S.A..

- Per il personale con funzioni di responsabilità, dovrà essere indicata, all'interno della relazione tecnica di gara, il percorso formativo individuale e di esperienza professionale, che, in questo ultimo caso, dovrà essere almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. In caso di impedimento o assenza del responsabile, l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con professionalità analoghe, dandone immediata comunicazione scritta alla S.A.. Il responsabile dovrà garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dalla S.A..
- Per l'elaborazione delle diete personalizzate, l'I.A. dovrà avvalersi di un dietista con titolo di studio previsto dalla normativa vigente (diploma di laurea) e da provvedimenti emanati dal ministero della salute in merito ai titoli equipollenti.
- ➤ L'I.A. dovrà inoltre garantire l'impiego di un numero adeguato di <u>"ispettori" incaricati del</u> <u>monitoraggio e della verifica dell'andamento del servizio</u>.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I. A. provvederà a quanto richiesto senza che possa costituire motivo di maggiore onere alla S.A.

### **ART. 44 - VESTIARIO**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Reg. CE 852/04 all. 2 cap. VIII) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla S.A..

Tutto il personale sarà dotato di cartellino di identificazione che dovrà essere visibilmente esposto.

Dovranno essere previsti <u>indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia/sanificazione</u> (camice, copricapo e scarpe antinfortunistiche di color chiaro, nonché mascherina e guanti ove previsti dal presente capitolato o dalla normativa vigente).

### ART. 45 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, nonché quello incaricato delle attività di pulizia e sanificazione, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, orologi e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

### **ART. 46 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

L'I.A. dovrà garantire, nel corso di esecuzione del contratto, un costante addestramento di tutto il personale impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato secondo quanto previsto

• dal Reg CE 852/04.

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla S.A.. A tali corsi potrà partecipare anche la S.A. attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà la S.A. circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto ed alle attività di sanificazione, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno. Al termine di ogni ciclo di formazione l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

# In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- la produzione dietetica e la gestione delle produzioni delle diete speciali:
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;

### ed inoltre

- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione per collettività;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro (buone prassi igieniche);
- pulizie e disinfezioni.
- in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, ai sensi del T.U.81/08. Tutto il personale dell'I.A., operante presso il centro di cottura, dovrà essere informato e formato in merito agli aspetti della sicurezza nei luoghi di lavoro.
  - Tale adempimento dovrà essere formalizzato.
- in materia di antincendio, ai sensi dell'art. 37, comma 9, del D.L. 81/08 e D.M. 10.03.1998. Tutto il personale in servizio dovrà essere formato e/o in possesso di attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di addetto antincendio rischio elevato effettuando altresì i relativi corsi di aggiornamento.

### ART. 46/BIS - EMERGENZA COVID

In considerazione del prolungato periodo emergenziale dovuto all'infezione da COVID 19, tenuto conto dell'estrema fragilità dell'utenza della S.A., è richiesto che il personale operante sia stato sottoposto a vaccinazione SARS-COV-2. La S.A. provvederà ad effettuare periodicamente, così come prevedono le normative in vigore, screening attraverso tampone antigenico rapido effettuato tramite proprio personale infermieristico adeguatamente formato.

Il personale dell'I.A. è tenuto ad effettuare, prima dell'inizio del servizio, i controlli richiesti dalla normativa vigente (triage) che dovranno essere registrati quotidianamente nonché a rispettare tutte le indicazioni che la Direzione Sanitaria della S.A. riterrà di assumere.

### **ART. 47 - DOVERI DEL PERSONALE**

Il personale addetto al servizio deve tenere all'interno della struttura ove opera un comportamento corretto.

In particolare dovrà:

- ✓ vestire la divisa, e indossare apposito copricapo;
- ✓ astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
- ✓ mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitari degli
  ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- ✓ diligentemente economizzare nell'uso di energia elettrica, acqua, e dei consumi in genere.

### ART. 48 – GESTIONE DELLE EMERGENZE

In caso di scioperi o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A. deve segnalare alla S.A., tramite avviso scritto e con anticipo di cinque giorni, la data effettiva dello sciopero programmato. Essendo un servizio essenziale, l'aggiudicatario deve garantire sempre un servizio di emergenza concordando con la S.A. le modalità per garantire la fornitura di quanto necessario per la continuità del servizio. Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menù e di analogo valore nutrizionale. Al fine di garantire da situazioni di emergenza inerenti l'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, l'aggiudicatario deve presentare in sede di offerta un dettagliato e documentato piano per la gestione delle emergenze.

### ART. 49 - RISPETTO DELLE NORME VIGENTI

L'I.A. deve garantire, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dal CCNL di categoria in materia, pena la rescissione del contratto.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare il suindicato CCNL anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dal CCNL per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione di penalità ed il sequestro della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, lo svincolo della quale potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

### TITOLO III - CONTROLLI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

### ART. 50 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA S.A.

E' facoltà della S.A. anche mediante suoi incaricati, di effettuare controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso il Centro Cottura e presso tutte le aree in cui si svolge il servizio, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali dei presente Capitolato d'appalto e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A. in sede di gara.

### ART. 51 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'Azienda ASL territoriale, ed altri Servizi preposti al Controllo Ufficiale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla S.A. (es. Direttore Sanitario) e consulenti della I.A.

L'I.A. dovrà provvedere a fornire, qualora i controllori/visitatori ne fossero sprovvisti, idoneo vestiario (camici e copri capi monouso), da indossare, durante la visita al Centro Cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

### ART. 52 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dalla S.A. ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

- a) Le ispezioni riguardano:
  - lo stato, le condizioni igieniche e di manutenzione ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili di servizio;
  - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
  - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
  - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
  - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
  - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio negli impianti frigoriferi;
  - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
  - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
  - le modalità di cottura;
  - le modalità di confezionamento dei carrelli termici;
  - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
  - le modalità di sgombero rifiuti;
  - la verifica del corretto uso degli impianti;
  - le caratteristiche dei sanificanti;
  - le modalità di sanificazione;
  - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
  - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
  - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
  - lo stato igienico dei servizi;
  - l'organizzazione del personale;
  - il controllo dell'organico;
  - la distribuzione dei carichi di lavoro;
  - la professionalità degli addetti;
  - il controllo delle modalità di approvvigionamento/fornitura delle derrate;
  - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
  - le modalità di manipolazione dei prodotti alimentari;
  - il controllo delle modalità di invio e recupero dei pasti mediante i carrelli.
  - il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
  - il controllo degli interventi di manutenzione;
  - il controllo delle attrezzature;
  - il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalla S.A.;
  - il controllo dell'erogazione obbligatoria della formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
- b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dalla S.A.
- c) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
  - Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla S.A.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

Nulla può essere richiesto alla S.A. per la quantità di campioni prelevati.

### ART. 53 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dalla S.A. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dalla S.A. provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in impianto frigorifero (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

La S.A. provvederà entro 7 (sette) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per le analisi verranno addebitate all'I.A.

Il blocco di particolari categorie di derrate potrà essere disposto dalla S.A. anche in via cautelare qualora si possano presumere rischi di pregiudizio per la salute degli utenti in conseguenza della somministrazione di particolari alimenti. In tal caso, per il periodo in cui è stato disposto il blocco l'I.A. dovrà variare il menù sostituendo il prodotto bloccato con altro prodotto avente caratteristiche nutritive equivalenti.

# ART. 54 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

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

La quantità delle derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto per le quantità di campioni prelevati.

### ART. 55 – RECLAMI E RILEVAZIONE GRADO DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione degli ospiti della Fondazione, l'I.A. deve definire una procedura per il trattamento e la gestione dei reclami da parte degli utenti (come richiesto dalla norma UNI EN ISO 9001:2008). Tale procedura deve prevedere l'impegno a rispondere, entro 20 giorni dalla data di ricevimento, ai reclami relativi a situazioni non rispondenti alle aspettative degli utenti, in riferimento agli impegni ed ai requisiti specifici di servizio indicati nel presente capitolato. Alle richieste che comportino una particolare ed approfondita analisi, entro 20 giorni, sarà comunque contattata la S.A. per indicare le motivazioni del ritardo.

L'I.A. si impegna inoltre ad effettuare annualmente, con oneri a proprio carico, un'indagine presso l'utenza diretta a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, i cui risultati devono essere messi a disposizione della S.A. Sulla base di quanto emerso da detta indagine, tenuto conto dei rilievi mossi dalla S.A. sulla base dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti, l'I.A. deve predisporre un piano di miglioramento del servizio da condividere con la S.A.

# TITOLO IV - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

# ART. 56 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di valutazione dei rischi di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, tenendolo a disposizione.

All'atto dell'aggiudicazione verrà consegnato all'I.A. il DUVRI (documento valutazione rischi d'interferenza) ai sensi dell'art. 26 del T.U. 81/2008 calibrato sui rischi delle strutture forniti dal RSPP e dovrà essere sottoscritta la dichiarazione di sottomissione al piano di evacuazione dell'Istituto. Tutto il personale dell'I.A. deve, ai sensi del T.U.81/08, essere informato e formato in merito agli aspetti della sicurezza nei luoghi di lavoro.

### ART. 57 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

La S.A comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.A. comunicherà il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare le procedure e le misure di coordinamento.

### ART, 58 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

### ART. 59 - DIVIETI

È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

### TITOLO V - PENALI

# ART. 60 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO

La S.A. a tutela delle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) Mancata effettuazione del servizio totale o parziale: sarà applicata una penale pari al 30% del valore aggiudicato relativo al servizio non effettuato, oltre all'addebito degli oneri connessi all'affidamento del servizio non eseguito ad altra impresa idonea anche a prezzo superiore.

# 2) Standard merceologici.

2.1. € 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche.

2.2. € 250 (duecentocinguanta)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

2.3. € 250 (duecentocinguanta)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

# 3) Quantità.

3.1. € 250 (duecentocinquanta)

Non corrispondenza, in difetto, del numero dei pasti forniti al numero dei pasti ordinati. Addebito all'I.A. delle spese a tale scopo sostenute dalla S.A.

3.2. € 800 (ottocento)

Totale mancata fornitura di una portata.

3.3. € 200 (duecento)

Mancata fornitura di una portata su richiesta esplicita del personale assistenziale.

3.4. € 250 (duecentocinquanta)

Mancata consegna di diete speciali personalizzate.

3.5. € 250 (duecentocinquanta)

Mancata consegna agli Utenti di prodotti dietetici previsti dal capitolato e richiesti dalla S.A.

3.6. € 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

### 4) Rispetto del menù.

4.1. € 250 (duecentocinguanta)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

4.2. € 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

4.3. € 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

4.4. € 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4.5 € 350 (trecentocinguanta)

Mancata fornitura di una dieta o errata composizione della stessa.

4.6 € 500 (cinquecento)

Inadeguatezza e palese "immangiabilità" dei cibi, con rifiuto di oltre il 30% degli utenti o per verifica di inadeguatezza da parte del personale sanitario - per ogni evento € 800 (ottocento) nel caso in cui non venga fornito alimento sostitutivo.

### 5) Igienico-sanitari.

5.1. € 250 (duecentocinguanta)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

5.2. € 500 (cinquecento)

Rinvenimento di parassiti.

5.3. € 500 (cinquecento)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

5.4. € 250 (duecentocinguanta)

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

5.5. € 500 (cinquecento)

Inadeguata igiene dei carrelli termici adibiti al trasporto pasti.

5.6. € 500 (cinquecento)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

5.7. € 500 (cinquecento)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

5.8. € 500(cinquecento)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia predisposto per il Centro Cottura.

5.9. € 500 (cinquecento)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

5.10. € 500 (cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

5.11. € 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.

5.12. € 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie relativamente alla gestione dei pasti con i carrelli termici e/o mancata sanificazione delle stesse attrezzature.

5.13 € 500 (cinquecento)

Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A..

# 6) Tempistica.

6.1. € 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 250 (duecentocinguanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

### 7) Personale.

7.1. € 500 (cinquecento)

Mancato rispetto degli obblighi relativi alla formazione minima obbligatoria del personale addetto al servizio e di quanto indicato annualmente in offerta di gara.

7.2. € 500 (cinquecento)

Mancato rispetto dell'organico e del monte ore giornaliero / settimanale del personale, in riferimento all'offerta di gara dell'I.A. e ai requisiti minimi previsti dal presente capitolato d'appalto.

7.3. € 500 (cinquecento)

Mancato rispetto di ogni comma dell'art. 47 del presente Capitolato.

7.4. € 500 (cinquecento)

Mancato rispetto di ogni comma dell'art. 49 del presente Capitolato.

7.5. € 200 (duecento)

Mancata reperibilità del Responsabile (o suo sostituto) nelle fasce orarie di competenza.

7.6. € 500 (cinquecento)

Mancato invio dell'elenco iniziale riportante il personale impiegato nell'appalto (titolari e sostituti)

7.7. € 250 (duecentocinguanta)

Mancato aggiornamento successivo dell'elenco di cui sopra: € 250 (duecentocinquanta) per ogni lavoratore non preventivamente segnalato.

7.8. € 300 (trecento)

Mancata sostituzione del personale: € 300 (trecento) per ogni giornata in cui non ha provveduto alla sostituzione del personale.

7.9. € 100 (cento)

Mancato conseguimento dell'attesto di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di "addetto antincendio" (classe rischio elevato): € 100 (cento) al mese per operatore. L'assenza di un operatore (minimo) per turno in possesso di attestato di addetto antincendio (classe rischio elevato) comporta una penale di € 1.000,00 (mille) per singolo addetto; seconda infrazione: comporta la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile. Il Committente provvederà in ogni caso a segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali ed amministrative previste dalle norme di legge in vigore.

7.10. € 1.000 (mille)

Parziale inosservanza del progetto di riassorbimento allegato all'offerta dall'aggiudicataria ai sensi dell'art. 24 della lettera invito

### 8) Attrezzature, manutenzioni, piani di lotta agli infestanti, gestione rifiuti

- 8.1. 25% in aggiunta all'importo della spesa sostenuta dalla S.A., per eventuali e necessari acquisti. Apparecchiature mancanti/per qualsiasi motivo inutilizzabili e necessarie, non integrate o correttamente mantenute dall'I.A..
- 8.2. 25% in aggiunta all'importo della spesa sostenuta dalla S.A., per eventuali e necessarie manutenzioni. Manutenzioni necessarie o che possano compromettere gli standard qualitativi e di organizzazione del servizio, non prontamente eseguite dall'I.A., qualora di sua competenza.
- 8.3. € 500 (cinquecento)

Ritardi non giustificati superiori a gg. 3 per il ripristino della funzionalità delle attrezzature.

8.4. € 250 (duecentocinguanta)

Per la mancata effettuazione di ogni intervento relativo all'applicazione del piano di lotta agli infestanti, previsto dall'offerta di gara dell'I.A. e dalle attività minime previste dal presente capitolato d'appalto.

8.5. € 250 (duecentocinquanta)

Per gestione non corretta dei rifiuti e della raccolta differenziata.

### 9) Varie

9.1. € 1.000 (mille/00)

Ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati della S.A. ad eseguire i controlli di conformità.

9.2. da € 100 (cento/00) a € 1.000 (mille/00)

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

9.3. € 1.000 (mille)

Mancato rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza.

### 9.4. € 100 (cento)

Mancato invio dei riepiloghi richiesti in allegato alle fatture: € 100 (cento) per ogni giorno di ritardo (deve pervenire congiuntamente alle fatture mensili che a loro volta devono pervenire entro il 5 del mese successivo a quello di riferimento.

La S.A. farà pervenire per iscritto alla I.A. le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro cinque giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'I.A. sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni (penalità o risoluzione del contratto) previste nel presente capitolato. La sanzione potrà anche essere applicata quando le argomentazioni delle controdeduzioni siano dichiarate inadeguate e permanga il rilievo dei fatti contestati.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti, ininfluenti sul servizio, se prevedibili e non preventivamente comunicati per iscritto.

In caso di irregolarità e inadempienze, pertanto, l'unica preliminare formalità nell'applicazione di penalità è la contestazione degli addebiti per iscritto a mezzo posta elettronica certificata.

Le penali di cui sopra non troveranno applicazione esclusivamente nel caso in cui le controdeduzioni presentate ni termini prescritti siano ritenute oggettivamente valide e fondate ad insindacabile giudizio della Fondazione.

Si provvederà al recupero delle penalità poste a carico dell'I.A. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del periodo al quale si riferiscono o rivalendosi sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta e salvo la facoltà di avanzare richieste di risarcimento per danni ulteriori.

L'applicazione della penalità non pregiudica i diritti spettanti alla Fondazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

### TITOLO VI - PREZZO E PAGAMENTI DEI PASTI

### **ART. 61 - PREZZO DEL PASTO**

I corrispettivi unitari da applicare corrispondono ai prezzi di aggiudicazione relativi a ciascun servizio. opportunamente maggiorati dell'IVA di legge. L'I.A. ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente forniti. Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati all'I.A. tutti i servizi, comprese le merende, le colazioni, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato. I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'I.A. dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dall'I.A. in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea. L'I.A. non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito dal presente capitolato.

### ART. 62 - REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi rimarranno invariati per i primi dodici mesi di contratto; a decorrere dal secondo anno, su richiesta dell'I.A., i prezzi saranno aggiornati sulla base della variazione degli indici ISTAT. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata allegando la documentazione dimostrativa.

### **ART. 63 - PAGAMENTI**

Alla fine di ciascun mese l'I.A. provvederà ad emettere fattura per l'importo corrispondente ai pasti forniti nel corso del mese.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo mandato entro il termine massimo di 30 giorni dalla data fattura fine mese, salvo i casi di contestazione. La S.A. non rifonde le spese per commissioni bancarie, né per bolli applicati sulla fattura che sono a carico dell'aggiudicatario.

Le fatture saranno liquidate solo se accompagnate dalla seguente documentazione:

- DURC in corso di validità
- Dichiarazione del responsabile di aver corrisposto al personale quanto dovuto a titolo di retribuzione, indennità ed emolumenti accessori.
- Gli oneri per la sicurezza così come determinati dalla Lettera-invito, sono suddivisi per il periodo di durata contrattuale; alla fine di ogni anno sarà corrisposta all'aggiudicatario, la quota di competenza, previa presentazione di apposita fattura.

Con l'accettazione del presente affidamento, l'I.A., a pena di nullità del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 136 del 03.08.2010, art. 3, e smi e si impegna a comunicare il c/c dedicato appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo.

L'inadempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di aui all'art 3 della L. 136/2010 e smi, costituisce grave inadempimento contrattuale che causa la risoluzione del contratto.

### ART. 64 - SPESE INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse, anche se qui non individuate espressamente e comunque connesse e/o conseguenti alla stipulazione, scritturazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative alle pratiche di inizio attività e all'esercizio dell'oggetto dell'appalto.

Inoltre sono ancora a carico dell'I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento e allo stoccaggio delle derrate alimentari, alla manipolazione, al confezionamento dei pasti.

Sono altresì a carico dell'I.A. tutte le spese necessarie per la sanificazione e il riassetto di tutti i locali del Centro di Cottura (cucina, lavaggio, dispense, spogliatoio, servizi igienici).

La S.A. metterà a disposizione un apparecchio telefonico da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le telefonate di servizio.

## ART. 65 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'I.A., prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la S.A. è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

L'I.A. pertanto deve stipulare una idonea polizza assicurativa che sollevi anche la S.A. dai rischi sotto elencati:

- R.C. verso terzi relativa alla conduzione dei locali affidati ed alla produzione e confezionamento degli alimenti a copertura anche dei danni causati da avvelenamento / intossicazione / soffocamento per ingerimento contaminanti solidi o non alimentari degli utenti del servizio, con massimale catastrofe minimo di Euro 2.500.000, per anno assicurativo, e di Euro 250.000 per persona, esclusa ogni franchigia.
- Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'I.A. o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale. Ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore della S.A.
- Polizza assicurativa che garantisca merci, attrezzature e arredamenti di proprietà della S.A. dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave.

Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia alla S.A. che comunque resta sollevata da qualsiasi danno dovesse subire l'I.A. nell'espletamento del servizio.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla S.A. al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere

consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

### ART. 66 - RESPONSABILITÀ

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla S.A. o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni alcune a totale carico dell'I.A.

### ART, 67 - SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'aggiudicatario di cedere l'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

Si intendono subappaltabili invece i servizi accessori, quali:

- il servizio di disinfestazione e derattizzazione e spurgo pozzetti
- il servizio di manutenzione delle attrezzature
- il servizio di analisi e campionamenti alimentari ed ambientali
- fornitura apparecchiature

La ditta partecipante dovrà dichiarare in offerta le parti del servizio che intende subappaltare inserendo nella busta "A", la relativa dichiarazione.

L'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, pena diniego della autorizzazione, a presentare la seguente documentazione:

- copia del contratto di subappalto
- II DURC dell'impresa subappaltatrice.

La S.A. non provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori.

# ART. 68 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

L'I.A. deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e dei nulla osta rilasciati da parte delle Autorità preposte, necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

Ad inizio appalto e successivamente ogni qual volta fosse richiesto dalle vigenti leggi, l'I.A. è tenuta ad espletare - relativamente al centro cottura - quanto previsto dalla segnalazione certificata di inizio attività.

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza di tutte le norme, tempo per tempo vigenti, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'appalto per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **ART. 69 - CAUZIONE DEFINITIVA**

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla legge nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che dovessero eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della I.A.. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la S.A. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

# ART. 70 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Costituiscono cause di risoluzione contrattuale (artt. 1453 e 1456 C.C.) le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- fallimento, messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;

- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti;
- riscontro presso l'Utenza di patologie trasmesse da alimenti correlate ai pasti forniti. Per patologie trasmesse da alimenti si intendono infezioni, intossicazioni e tossinfezioni che derivano dalla presenza di batteri, virus, protozoi, metazoi e animali superiori (questi ultimi, per presenza negli ambienti di servizio);
- violazione ripetuta della normativa disposta a tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- totale inadempimento della clausola sociale e del progetto di riassorbimento previsto dall'art. 24 della lettera invito nel caso in cui il riassorbimento del personale sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione del servizio, definita dall'Aggiudicatario nella propria offerta;
- interruzione non motivata del servizio;
- subappalto totale o parziale del servizio relativo ad attività oggetto dell'appalto e non previste dall'Art. 66;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalla S.A.
- il fornitore non adempia agli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della S.A. in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora la S.A. intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A., a titolo di risarcimento, dei danni subiti per tale causa.

In caso di risoluzione del contratto, la S.A. procederà ad affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo appalto, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto all'I.A..

La risoluzione del contratto comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto, compresa la sopracitata facoltà della S.A. di affidare il servizio a terzi. All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

In caso di risoluzione del contratto, la S.A. incamererà la cauzione a titolo di penale e d'indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno. L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: al soggetto aggiudicatario sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione.

### ART. 71 - RECESSO

La S.A. ha diritto, con atto motivato, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'I.A. con lettera raccomandata a.r. o posta elettronica certificata.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, l'I.A. dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con la S.A., che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno alla medesima S.A.. In caso di recesso della S.A., l'I.A. ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c. la S.A. nel caso in cui sia stato depositato con l'I.A. un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della I.A., ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso. Anche in tale ipotesi l'I.A. ha diritto al pagamento di quanto

correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c..

# TITOLO VII - ALTRE DISPOSIZIONI

#### ART. 72 - CONTRATTO

All'aggiudicazione definitiva della presente gara, farà seguito, nei tempi previsti dalla vigente normativa, la stipula di regolare contratto. Le eventuali spese per la sottoscrizione e/o registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

### **ART. 73 - FORO COMPETENTE**

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere relativamente all'esecuzione del contratto tra le parti contraenti, competente esclusivo ed inderogabile sarà il Foro di Novara.

### ART. 74 - DISPOSIZIONI FINALI

La semplice presentazione di offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente capitolato d'oneri, nel disciplinare e nei relativi allegati.

Per quanto non previsto nei documenti sopraccitati, si fa espressamente riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni di legge in vigore.

### Allegati:

Sono allegati al presente Capitolato speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti tecnici:

- Allegato A: TABELLE MERCEOLOGICHE
- Allegato B: GRAMMATURE
- Allegato C: Limiti di contaminazione di alimenti e superfici
- Allegato D: Dati personale attualmente in servizio

