

**PROCEDURA TELEMATICA APERTA**  
**(RISERVATA AI SENSI DELL'ART. 112 D.LGS 50/2016)**  
**PER L'AFFIDAMENTO QUADRIENNALE DEL**  
**SERVIZIO DI RISTORAZIONE A FAVORE DEGLI OSPITI DELLA**  
**CASA DI RIPOSO "ANDRE ROSSI"**  
**CIG: 9882320C70**

**CAPITOLATO SPECIALE**

## **1. DEFINIZIONI**

Al fine di una più chiara lettura del presente Capitolato Speciale d'Appalto si definisce quanto segue:

- 1) Per "**Impresa**" si intende l'Impresa aggiudicataria della procedura di gara ed alla quale viene affidato il servizio di ristorazione per gli ospiti della Casa di Riposo Andrea Rossi.
- 2) Per "**Committente**" si intende L'ASP Casa di Riposo "Andrea Rossi", Via Via Metastasio n. 5 – 06081 – Assisi (PG) – Italia, la quale affida all'Impresa il servizio di cui in oggetto;
- 3) Per "**Giornata alimentare**" si intende la somministrazione di due pasti al giorno (pranzo e cena), della colazione, del break delle 10.00 e della merenda pomeridiana;
- 4) Per "**Centro cottura**" i locali per la preparazione dei pasti ubicati presso la sede della Casa di Riposo, le cui planimetrie vengono allegate al DUVRI (Allegato 1).

## **2. OGGETTO - DURATA DELL'APPALTO - CORRISPETTIVO E ADEGUAMENTO PREZZI**

OGGETTO. L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di ristorazione in favore degli ospiti della **Casa di Riposo "Andrea Rossi"** per un numero complessivo presumibile di **56 (cinquantasei)** ospiti e per eventuali visitatori presenti in struttura e/o per altre esigenze dell'Ente, che saranno corrisposti dagli stessi richiedenti.

Il numero di ospiti della Committente può variare in aumento fino ad un massimo di n. 67 (sessantasette) ed in diminuzione fino ad un minimo di n. 45 (quarantacinque), fermo restando il costo della giornata alimentare presentato in sede di offerta economica, e senza che l'Impresa possa avanzare pretese di sorta a titolo di maggiori costi, mancato utile o indennizzo.

In ogni caso il Committente può chiedere all'impresa di aumentare l'esecuzione del servizio fino al 50% dello stesso ai sensi dell'art. 106 co. 7 del D. Lgs. 50/2016.

La gestione del servizio di Ristorazione dovrà essere comprensiva di:

- a) organizzazione complessiva del servizio;
- b) approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari;
- c) approvvigionamento di quant'altro necessario per l'alimentazione degli ospiti;
- d) preparazione nel centro cottura dell'ASP di pasti giornalieri destinati agli ospiti ed altre esigenze dell'Ente;
- e) preparazione degli appositi carrelli delle stoviglie per la sala da pranzo ad ogni pasto (piatti,

- posate, bicchieri, caraffe, ecc...);
- f) preparazione della colazione, del break delle 10.00 e della merenda pomeridiana;
  - g) lavaggio delle stoviglie, del pentolame, degli utensili e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti;
  - h) pulizia e sanificazione con propri materiali e mezzi di tutti i locali dell'area cucina, compresi i bagni, spogliatoi del personale, delle apparecchiature ed arredi mobili e fissi di tutti i locali cucina. Le pulizie devono essere eseguite con frequenza giornaliera tale da assicurare, in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme igieniche;
  - i) stoccaggio dei detersivi ed altri materiali necessari alla pulizia e sanificazione negli appositi locali e scaffalature adibiti esclusivamente a tale uso
  - j) allontanamento dei rifiuti dalla cucina, nel rispetto delle normative vigenti, nonché all'allocazione e deposito presso l'apposita area di stoccaggio;
  - k) disinfestazione e derattizzazione dei locali messi a disposizione per l'esecuzione del servizio in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti in materia e quindi secondo il piano di autocontrollo;
  - l) manutenzione della cucina e delle attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio di proprietà della Committente;
  - m) applicazione della normativa HACCP e sua gestione completa, della normativa sulla sicurezza ed all'assunzione delle relative responsabilità;
  - n) realizzazione delle eventuali migliorie proposte nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvati e concordati con la Committente;

I pasti dovranno essere prodotti direttamente nella cucina dell'ASP (centro cottura).

La Committente mette a disposizione dell'Impresa per l'intera durata contrattuale i locali e gli impianti di cucina ed attrezzature, così come descritti nel DUVRI.

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

La Committente non sarà altresì responsabile qualora siano manomessi locali ed attrezzature esistenti, introdotte nuove attrezzature che non rispondessero alle norme di sicurezza o nel caso in cui

sussistano negligenze da parte del personale dell'Impresa.

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

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

La Committente ha attualmente autorizzati dall'Amministrazione Regionale:

- n. 56 OSPITI NON AUTOSUFFICIENTI

I luoghi di espletamento dei servizi sono individuati nella sede istituzionale di Via Metastasio, 5 – Assisi (PG).

DURATA. L'appalto ha durata di quattro anni. La Committente si riserva la facoltà di esercitare l'opzione del rinnovo del contratto per ulteriori quattro anni, attraverso comunicazione all'impresa tramite posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice e per un periodo di sei mesi. In tal caso l'Impresa è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni vigenti al momento in cui sarà richiesta la proroga.

Nel corso della durata del contratto, all'Impresa potrà essere richiesta l'estensione del servizio, ai sensi dell'art. 106, comma 12; inoltre il Committente potrà chiedere altresì all'Impresa, una estensione ai sensi del comma 7, qualora dovesse avviare il servizio di Residenza Servita per n. 15 posti letto presso l'adiacente Palazzina Costanzi;

L'estensione di cui trattasi dovrà avvenire alle medesime condizioni del servizio offerto in sede di gara, salvo adeguamenti contrattuali secondo le pertinenti variazioni Istat.

La Committente esercita tale facoltà comunicandola all'Impresa mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima.

#### **CORRISPETTIVO E ADEGUAMENTO PREZZI**

La Committente corrisponderà all'impresa il costo della giornata alimentare presentata in sede di offerta economica sulla base del numero delle giornate alimentari effettivamente erogate.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a) del Codice, a decorrere dal secondo anno di vigenza

contrattuale si applicherà l'adeguamento Istat previa istanza di revisione dei prezzi dell'impresa. Tale adeguamento annuale sarà calcolato sull'importo contrattuale netto d'aggiudicazione - compresi gli oneri della sicurezza (da rischio specifico e da rischio per interferenze), non soggetti a ribasso, a partire dal primo giorno del mese successivo alla scadenza di ogni periodo di dodici mesi dalla data d'inizio del rapporto contrattuale. La rivalutazione sarà disposta, previa richiesta dell'impresa appaltatrice ed in seguito ad istruttoria della stazione appaltante sulla base delle variazioni dei pertinenti indici ISTAT.

### **3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO RICHIESTO**

L'Impresa ha ampia facoltà di organizzare il servizio secondo i propri criteri lavorativi, salvo non contrastino con l'organizzazione interna della Committente e in ogni modo nel rispetto delle esigenze alimentari degli ospiti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato delle normative vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia cotti che crudi) da consumarsi caldi o freddi.

L'Impresa è tenuta ad assicurare il servizio per la colazione, break delle 10.00, il pranzo, la merenda pomeridiana e la cena agli orari stabiliti dal Committente che potranno essere suscettibili di variazioni, rispetto ai seguenti:

- colazione dalle 8.30
- break dalle 10.00
- pranzo dalle 12.00
- merenda dalle 15.30
- cena dalle 18.00

Gli infusi e le bevande serali dovranno essere pronti per essere serviti al termine della cena.

Nel corrispettivo della giornata alimentare è altresì compresa la predisposizione ed il trasporto nella sala mensa di tisane, camomille, the e altre eventuali bevande calde concordate con la Direzione e che l'Impresa è tenuta a garantire.

Eventuali variazioni oltre una fascia di mezz'ora in più o in meno saranno comunicate all'impresa con congruo anticipo per consentire l'opportuna organizzazione.

Le modalità e gli orari per la consegna ed il ritiro dei carrelli (sia per la preparazione della sala da pranzo sia delle vivande) dovranno essere concordate con la Direzione della Committente sulla base dell'organizzazione del lavoro.

I responsabili della Committente comunicheranno entro le 9.00 di ogni mattina eventuali variazioni (a seguito di ricoveri, decessi, ecc...) per il calcolo delle giornate alimentari erogate. Qualora se ne

riscontrasse la necessità da parte del medico curante o dal personale sanitario in servizio presso la Committente, l'Impresa dovrà fornire pasti con diete speciali personalizzate da erogare mediante vassoi personalizzati senza alcun costo aggiuntivo dovendosi le stesse considerare in sostituzione del pasto normale.

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

In occasione di particolari ricorrenze quali:

- Capodanno 1 Gennaio
- Epifania 6 Gennaio
- Festa di Carnevale Febbraio/Marzo
- Festa della Donna 8 Marzo
- Pasqua di Risurrezione Marzo/Aprile
- Lunedì dell'Angelo Marzo/Aprile
- Festa di Liberazione 25 Aprile
- Festa dei Lavoratori 1 Maggio
- Festa della Mamma 8 Maggio
- Festa della Repubblica 2 Giugno
- Festa Andrea Rossi 17 Luglio
- Santo Patrono di Assisi 12 agosto
- Ferragosto 15 Agosto
- San Lorenzo 10 agosto
- Festa dei Nonni 2 Ottobre
- Ognissanti 1 Novembre
- Immacolata Concezione 8 Dicembre
- Santo Natale 25 Dicembre
- Santo Stefano 26 Dicembre
- San Silvestro 31 dicembre

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

#### **4. SERVIZI ACCESSORI**

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

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

Su richiesta della Direzione della Casa di Riposo, l'Impresa dovrà fornire vino, bevande, bibite e succhi di frutta oltre a quelle ricomprese nel servizio di ristorazione, nei termini, corrispettivi ed alle condizioni da concordare di volta in volta con la Committente.

Tali bevande extra, che potranno essere eventualmente fornite su richiesta e previa determinazione del corrispettivo sono:

- Acqua naturale oligominerale da lt. 1,5
- Vino da tavola confezione da lt. 0,750
- Bibite analcoliche di vari gusti in confezione da t.1½
- Succhi di frutta di vari gusti in confezione da lt. 1
- Vino spumante dolce o secco da lt. 0,75.

Nell'espletamento del servizio l'Impresa dovrà altresì essere disponibile, dietro specifica richiesta, a preparare i pasti al personale dipendente dell'ASP, di eventuali familiari, ecc....

Il corrispettivo per questi ultimi servizi sarà concordato di volta in volta con la Committente.

## **5. CENTRO COTTURA**

La preparazione e cottura dei pasti avverrà attraverso l'uso dei locali cucina situati all'interno della Casa di riposo, di proprietà della Committente.

Per consentire l'espletamento delle prestazioni di cui al presente capitolato relative alla sola preparazione dei pasti per la Committente, la stessa concederà in uso gratuito, all'impresa, i locali necessari ad assicurare le prestazioni relative al servizio appaltato, i locali destinati a spogliatoio e bagni del personale, i locali destinati a magazzino.

La manutenzione ordinaria dei locali di cucina (compresa la tinteggiatura) è a carico dell'impresa.

Qualora per eventuali interventi urgenti di manutenzione ordinaria, dovesse intervenire direttamente la Committente, l'impresa rimborserà la relativa spesa.

Sui locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione, l'impresa non potrà vantare alcun diritto che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice civile, per l'intera durata del contratto e dal presente Capitolato. Di tutto quanto presente nell'area cucina, sarà redatto congiuntamente un inventario, che sarà allegato al contratto.

Spetta all'impresa la manutenzione ordinaria e straordinaria degli elettrodomestici in uso della cucina e di tutte le attrezzature fisse e mobili di ristorazione, materiale utensileria che la ditta utilizza per l'espletamento del servizio.

L'impresa dovrà provvedere, inoltre, a proprie spese:

- a) alla sostituzione degli elettrodomestici, attrezzature fisse e mobili, materiali, utensileria e quant'altro dovesse rendersi obsoleto e, quindi, non più utilizzabile nel corso del contratto;
- b) alla integrazione di elettrodomestici, attrezzature fisse e mobili, materiali, utensileria e quant'altro dovesse rendersi necessario per il buon andamento del servizio;
- c) messa a norma di tutti gli elettrodomestici, attrezzature fisse e mobili, materiali, utensileria a qualsiasi titolo utilizzati nella cucina.

Alla scadenza del contratto l'impresa dovrà riconsegnare quanto messo a Sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. Eventuali attrezzature, materiali, utensileria, stoviglie, ecc... integrati e/o sostituiti durante la vigenza del contratto rimarranno di proprietà della Committente.

## **6. NUMERO DI GIORNATE ALIMENTARI**

Il numero delle giornate alimentari da somministrare annualmente è quantificabile in via meramente indicativa in circa **20.440 (ventimilaquattrocentoquaranta)**, rinviando al precedente art. 2.

## **7. ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

Sono a carico dell'Impresa, remunerati con il solo corrispettivo della giornata alimentare:

- 1) Acquisto e gestione delle materie prime alimentari che devono essere di prima qualità, nelle Gramature di cui all'Allegato 2), da considerarsi a crudo al netto degli scarti di lavorazione;
- 2) Fornitura di tutte le bevande necessarie per gli ospiti in base al presente capitolato, ad eccezione di quanto previsto al precedente art. 4.
- 3) Acquisto e gestione prodotti di pulizia cucina e relative attrezzature, prodotti per lavaggio stoviglie: l'impresa sarà responsabile dell'uso di tali prodotti che dovranno essere privi di tossicità;
- 4) Elaborazione del menù, nel rispetto dei principi indicati nel D.M. 10 marzo 2020 n. 65 (CAM ristorazione) e della ripartizione giornaliera degli alimenti di cui al successivo art. 25. e tenendo in considerazione l'attuale Menù (all'Allegato n.3); il menù dovrà essere sottoposto all'approvazione della Committente ed al controllo e validazione del servizio dietetico della Azienda Sanitaria competente per territorio prima dell'inizio del servizio.



- 5) Preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- 6) Predisposizione del piano di autocontrollo HACCP ai sensi della pertinente normativa per la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge.
- 7) Preparazione dei carrelli termici multiporzione;
- 8) Trasporto dei pasti nei relativi contenitori dai locali della cucina alla sala pranzo;
- 9) Riassetto, pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina, dispense, zona lavaggio e delle macchine, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l'inoltro e la distribuzione dei pasti; l'Impresa, fermo il rispetto delle frequenze di legge e delle prescrizioni eventualmente impartiti dagli enti di controllo sanitario, dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria ed alla disinfezione dei locali dispense, zona lavaggio, porte, vetrate, celle frigorifere, cappe di aspirazione, servizi igienici e quant'altro, oltre a provvedere agli interventi di sanificazione. L'impresa deve altresì programmare interventi di abbattimento di insetti e roditori nel centro di cottura e negli altri locali di refezione;
- 10) Lavaggio stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, sia utilizzati dagli addetti alla preparazione pasti sia da parte degli ospiti per la consumazione dei pasti, che deve avvenire con lavastoviglie munito di dosatori automatici di detersivo con controlli periodici da parte della ditta fornitrice dei detersivi, da comunicare alla Direzione della Casa di Riposo. Le stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, utilizzati saranno portati nel locale lavaggio dal personale della Casa di Riposo. Sarà cura del personale dell'Impresa riportare nei locali di utilizzo (sala da pranzo) tutte le stoviglie, piatti, tazze, posate, bicchieri, ecc. puliti. Il servizio di lavaggio innanzi descritto dovrà essere effettuato dal personale dell'Impresa, presso i locali della Casa di Riposo.
- 11) Eventuale sostituzione e reintegro delle attrezzature del centro di cottura. La Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato e consistenza di tali materiali prescrivendo all'impresa le opportune azioni da intraprendere nel caso di una loro carenza. Al termine del contratto tutto quanto fornito, sostituito e reintegrato rimarrà di proprietà della Committente;
- 12) Dotazione e lavaggio di tutto l'abbigliamento per il proprio personale, che deve essere idoneo e a norma antinfortunistica ai sensi del D. Lgs 81 del 2008. Dotazione di strofinacci e quant'altro necessario per la cucina;
- 13) Tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione per il rispetto delle normative in vigore per il settore, ivi comprese le operazioni manuali da effettuarsi in casi straordinari di fermo macchina lavastoviglie.

14) Trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta di riferimento della Struttura;

15) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature del centro cottura;

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

## **8. ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI**

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

<b>Pasto</b>	<b>Orario</b>
<b>Colazione</b>	<b>8:30</b>
<b>Break</b>	<b>10:00</b>
<b>Pranzo</b>	<b>12:00</b>
<b>Merenda</b>	<b>15:30</b>
<b>Cena</b>	<b>18:00</b>

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

## **9. GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

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

## **10. INIZIO DEL SERVIZIO**

L'Impresa dovrà iniziare la gestione del servizio di ristorazione entro quindici giorni dalla stipula del contratto d'appalto, salvo che la Committente non conceda un termine maggiore e salvo la consegna in via d'urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs 50 del 2016, nelle more della stipula del contratto.

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

a) prima dell'inizio del servizio, a sottoporre a controllo e vidimazione da parte del servizio dietetico della Azienda Sanitaria competente per territorio, il menù elaborato sulla base di quanto prescritto al

successivo art. 24, a propria cura e spese;

b) espletare gli ulteriori adempimenti previsti dal presente capitolato speciale.

### **11. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

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

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

### **12. SPESE INERENTI AL SERVIZIO**

Tutte le spese necessarie allo svolgimento dell'appalto sono interamente a carico dell'Impresa. La Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Impresa i costi per utenza telefonica.

Sono invece a carico del Committente:

- fornitura di acqua;
- fornitura gas-metano;
- fornitura energia elettrica, riscaldamento (costi energetici in genere)
- TARI

### **13. AUTORIZZAZIONI**

L'Impresa è tenuta ad acquisire le eventuali necessarie autorizzazioni commerciali e sanitarie per lo svolgimento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà inoltre possedere il registro di carico e scarico degli olii esausti e comunque dei rifiuti dalla stessa prodotti qualora non rientrino tra i rifiuti speciali assimilati agli urbani. Tale documentazione unitamente alla documentazione contrattuale, dovrà permanere sempre presso i locali di produzione e consumo ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo degli organi preposti unitamente alla quarta copia del formulario.

### **14. DIREZIONE DEL SERVIZIO**

L'Impresa affida la direzione del servizio al coordinatore nominativamente indicato nel contratto d'appalto.

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

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

#### **15. ORGANICO MINIMO DEL PERSONALE E COSTO DELLA MANODOPERA**

L'organico minimo del personale impiegato nell'appalto dovrà coincidere con quello indicato nell'offerta tecnica, in linea con il Progetto di assorbimento del personale, presentato a corredo dell'offerta economica.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.lgs 50 del 2016 si quantificano i seguenti costi della manodopera per giornata alimentare. Per la quantificazione dei costi si è stimato un 50% del costo posto a base di gara, facendo riferimento *costo orario del lavoro del CCNL per i lavoratori delle Cooperative sociali*.

Qualora il costo della manodopera indicato dall'Impresa in sede di gara dovesse risultare inferiore all'importo innanzi indicato, l'offerta sarà oggetto di verifica, ferma restando l'applicazione dell'art. 97, comma 6 del D.Lgs 50/2016.

#### **16. CLAUSOLA SOCIALE**

L'Impresa per l'esecuzione dell'appalto, attraverso la presentazione del Progetto di riassorbimento del personale presentato in sede di offerta, assume l'impegno ad utilizzare prioritariamente, con rapporto di lavoro **dipendente**, gli operatori occupati dall'Impresa uscente. Tutto ciò nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali ed a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per il servizio oggetto di appalto.

Il personale attualmente in organico degli appaltatori uscenti che l'Impresa è tenuta ad assumere in virtù del contratto d'appalto è indicato nell'Allegato n. 4. al Disciplinare di gara.

A richiesta della Committente, l'Impresa è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto prescritto, ivi compreso il regolare versamento delle retribuzioni e la produzione delle buste paga dei lavoratori. In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente comma, la Committente provvederà ad informare i competenti Servizi ispettivi del lavoro e le

Organizzazioni Sindacali e potrà risolvere il contratto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di costituzione in mora, ferma l'applicazione delle penali contrattuali e del risarcimento danni. Tutto ciò salva la possibilità di intervenire sostitutivamente in conformità con quanto previsto dalle norme di legge.

## **17. ONERI DELLA SICUREZZA SPECIFICI AFFERENTI ALL'IMPRESA E COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZA**

Gli oneri della sicurezza specifici aziendali, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.lgs 50 del 2016, sono indicati dall'impresa nell'offerta economica; mentre i costi della sicurezza da interferenza fissati nel DUVRI, sono pari ad € 1.000,00/anno e saranno corrisposti all'impresa in due rate di pari importo con i corrispettivi spettanti per i mesi di giugno e dicembre di ogni anno, previa emissione di regolare fattura.

## **18. TRATTAMENTO DEL PERSONALE**

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

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

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

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

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

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

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

L'Impresa è tenuta a garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori, assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi

da parte della Committente in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto il rapporto unità impiegate – qualifica professionale – ore di lavoro prestate ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio.

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

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

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

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

## **19. VARIAZIONI DEL PERSONALE**

Devono essere preventivamente comunicate alla Committente, la variazione della consistenza numerica del personale, la sua qualifica e il nominativo.

## **20. ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE DEL PERSONALE**

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

Inoltre, l'impresa

## **21. IDONEITA' SANITARIA**

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

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

## **22. REQUISITE QUALITA' DEGLI ALIMENTI**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dai CAM di cui al D.M. 10 marzo 2020 n. 65 “*CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari*”, limitatamente a quanto previsto dal paragrafo “*Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo)*”, dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e di quanto proposto nell’offerta tecnica.

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

E’ in ogni caso fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati.

## **23. CRITERI AMBIENTALI MINIMI (C.A.M)**

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

## **24. MENU’**

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo: il menù invernale inizia dal 1° ottobre e termina il 30 aprile; il menù estivo inizia il 1° maggio e termina il 30 settembre.

L’impresa dovrà presentare i propri menù, articolati per fascia d’età e per patologia, nel rispetto del D.M. D.M. 10 marzo 2020 n. 65, sopra riportato, prima dell’inizio del servizio, nel rispetto di quanto previsto agli artt. 7. e 10..

## **25. STRUTTURA DEL MENU'**

L'impresa, prima dell'inizio del servizio dovrà presentare il proprio menù, nei termini di cui al precedente art. 24., seguendo le indicazioni sotto riportate.

### **Colazione**

Una bevanda calda a scelta tra: latte parzialmente scremato o scremato (a richiesta), caffè zuccherato o non, caffè d'orzo, the, caffelatte zuccherato o non, yogurt misti, marmellata in monoconfezione, miele in monoconfezione, pane, biscotti, fette biscottate.

### **Break delle 10.00 e merenda del pomeriggio**

- a metà mattina: bibita calda o fredda (es. succo di frutta, caffè d'orzo, thé), yogurt
- a metà pomeriggio: bibita calda o fredda (es. succo di frutta, caffè d'orzo, thé), yogurt, budino, fruttino.

### **Pranzo e Cena**

Un primo piatto, un secondo piatto con due contorni, frutta fresca e/o cotta, pane del tipo rosetta o filone da affettare, a seconda delle esigenze; acqua e vino ½ bicchiere, sia a pranzo che cena.

Per le domeniche è previsto il dolce. Per i giorni festivi, si rimanda al precedente art. 3.

In alternativa al normale pasto previsto nel menù, l'impresa è tenuta alla preparazione di diete particolari (per ospiti diabetici, con insufficienza renale, temporaneamente indisposti o per intolleranze (es. semolino, minestra in brodo, riso in bianco, in brodo, frullati di carne, frullati di frutta, purè di patate, uova, frutta cotta, formaggi misti ed affettati misti)

## **26. VARIAZIONE DEL MENU'**

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dalla Committente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Committente. L'Impresa dovrà apportare al menù quelle variazioni richieste dal servizio dietologico dell'A.S.L. a cui lo stesso dovrà essere sottoposto per la necessaria vidimazione.

## **27. DIETE SPECIALI**



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

### **28. QUANTITA' DELLE VIVANDE**

Le quantità da somministrare, relative al menù giornaliero, sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche/Grammature, di cui all'Allegato n. 2. Tali grammature si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

### **29. INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI**

Qualora l'Impresa intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dalla Committente, deve far richiesta alla stessa.

I nuovi piatti proposti, se accettati dalla Committente, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

### **30. DIVIETI**

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

### **31. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

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

### **32. MANIPOLAZIONE E COTTURA**

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

### **33. PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame, tegami, ecc. in acciaio inox o in vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio per la conservazione degli alimenti.

### **34. CONDIMENTI**

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare il formaggio tipo grana o altro formaggio tipico in funzione del piatto servito. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

### **35. COMUNICAZIONE DEI PASTI**

La comunicazione del numero dei pasti e/o di eventuali diete particolari viene effettuata dal personale addetto alla assistenza e/o infermieristico e comunicata all'Impresa entro le ore 9.00 del mattino.

### **36. CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizione in grado da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni). Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

L'Impresa è tenuta ad utilizzare carrelli termici.

### **37. PULIZIE LOCALI E ATTREZZATURE**

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione, delle attrezzature e degli arredi, come descritto nella propria offerta tecnica.

In ogni caso, dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti e degli alimenti.

### **38. INTERVENTI ORDINARI**

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, l'Impresa deve effettuare con cadenza trimestrale o al bisogno, un intervento di disinfestazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta del Committente o degli Uffici d'igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico dell'Impresa.

### **39. CUSTODIA DEI DETERSIVI**

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

### **40. MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI**

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

### **41. RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto delle indicazioni concernenti la raccolta differenziata vigenti nel territorio.

L'impresa è tenuta a formare il personale in tal senso, nonché a procurarsi tutto quanto il necessario per adempiere a tale obbligo.

Le spese per il servizio e smaltimento di ritiro di tutti i rifiuti inerenti il servizio sono a carico della Committente.

#### **42. SERVIZI IGIENICI**

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

#### **43. NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

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

#### **44. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

L'Impresa, conformemente alle normative vigenti deve predisporre a far affiggere a propria cura presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **45. DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE**

La Committente si riserva la facoltà di effettuare i controlli del caso al fine di accertare:

- che il pasto pronto abbia i requisiti concordati;
- che le derrate alimentari siano di prima qualità ed abbiano le caratteristiche richieste;
- che gli stabilimenti di produzione o commercializzazione da cui provengono le derrate abbiano l'autorizzazione sanitaria e le abilitazioni richieste dalla normativa vigente.

Tali controlli possono essere sia di natura interna (Direttore dell'esecuzione) sia di natura esterna (servizi sanitari di igiene pubblica o servizio veterinario). In caso di difformità l'Impresa dovrà dare corso immediato alle eventuali prescrizioni disposte da tali servizi.

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

#### **46. COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE DELLA COMMITTENTE**

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Committente e di altre imprese operanti all'interno della struttura, per l'esito positivo del servizio. Si prevedono periodici incontri di verifica dell'andamento del servizio tra la Direzione della struttura ed il rappresentante dell'appaltatore.

Il personale specializzato dell'Impresa deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con il personale ed i parenti degli Ospiti, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente l'oggetto d'appalto.

#### **47. VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI**

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

#### **48. RICONSEGNA ALLA COMMITTENTE**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Committente i locali con impianti e attrezzature annessi al numero pari a quelle installate, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovute ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

#### **49. MIGLIORIE**

Tutte le migliorie apportate alle attrezzature da parte dell'Impresa passeranno in proprietà del Committente senza alcun onere.

## **50. ACCESSI**

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione della fornitura ed installazione delle attrezzature.

## **51. RICHIAMO ALLA LEGGE E ALLE NORME**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Inoltre per quanto non espressamente previsto l'appalto viene svolto con osservanza delle seguenti normative:

- 1) regolamento di igiene comunale;
- 2) leggi concernenti la disciplina sugli additivi chimici consentiti per la preparazione e la conservazione delle sostanze alimentari;
- 3) leggi sulla disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi per le sostanze alimentari;
- 4) D.lgs 110 del 27/01/1992, n. 109/1992 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, D.lgs 181/2003, l. 204/2004;
- 5) Regolamenti CE 178/02 – 852/04 – 853/04 – 854/04 concernenti l'igiene sui prodotti alimentari;
- 6) Certificazioni UNI EN ISO 9001:2015;

### **Allegati:**

**Allegato 1) DUVRI**

**Allegato 2) Grammatore**

**Allegato 3) Menù vigente**

**Allegato 4) Schema contratto**