



**PROGETTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLE  
STRUTTURE RESIDENZIALI PER ANZIANI DI TOLMEZZO, VILLA SANTINA E  
SAN GIORGIO DI NOGARO**

**D.Lgs. 50/2016 – art. 23 commi 14 e seguenti**

**CAPITOLATO TECNICO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

**PARTE I - OGGETTO DELL'APPALTO**

**1) INQUADRAMENTO GENERALE**

Il presente capitolato ha per oggetto l'esecuzione del servizio di ristorazione, l'approvvigionamento, la preparazione, la cottura dei pasti a favore degli ospiti e degli utenti dell'Azienda pubblica di servizi alla persona della Carnia "San Luigi Scrosoppi" di Tolmezzo, dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Stati Uniti d'America" di Villa Santina e dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Giovanni Chiabà" di San Giorgio di Nogaro di seguito denominate "Aziende".

Il servizio di ristorazione deve essere svolto nelle strutture residenziali per anziani di Tolmezzo, Villa Santina e San Giorgio di Nogaro (di seguito denominate "Residenza/e") per ogni giorno dell'anno, nessuno escluso e secondo le modalità precisate negli articoli seguenti.

La preparazione dei pasti deve essere effettuata il giorno stesso del consumo e senza ricorso a prodotti precotti, presso i centri cottura delle strutture sopra indicate, le cui planimetrie sono contenute nell'allegato B) del presente capitolato, provvedendo anche direttamente all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

Il numero dei pasti previsti nel presente Capitolato è indicativo ed è riferito all'attuale organizzazione e fruizione dei servizi e pertanto non impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero di ospiti, assenze, ecc.).

Il servizio oggetto della presente procedura potrebbe essere ampliato. In tal caso, verranno applicati i parametri qualità/prezzo offerti in sede di gara se compatibili, ovvero, in subordine, quelli individuati di comune accordo tra le parti.

**2) OBIETTIVI GENERALI DEI SERVIZI**

In considerazione della particolare tipologia di utenti cui è rivolto, il servizio di ristorazione è destinato a:

- favorire agli ospiti momenti di socializzazione e di integrazione ambientale nonché la preservazione e il recupero delle funzioni psico-fisiche;
- garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale, in ottemperanza alla normativa vigente;
- contribuire alla realizzazione delle finalità di solidarietà sociale attraverso l'adozione delle misure previste dalla normativa vigente in materia di distribuzione e donazione delle eccedenze alimentari.

Il servizio deve svolgersi secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere l'obiettivo prioritario di garantire una corretta gestione nutrizionale ed il benessere degli ospiti attraverso:

- una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- la definizione di menù idonei dal punto di vista nutrizionale e gustativo;
- il qualificato apporto nutrizionale;
- l'uso di materie prime e di sistemi di preparazione adeguati al fabbisogno assistenziale e al quadro

- clinico degli ospiti accolti;
- la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie dei materiali ed attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- il rispetto delle più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui è destinato;
- il contrasto alla malnutrizione.

### 3) TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere garantito a favore delle seguenti categorie di fruitori:

1. Azienda pubblica di servizi alla persona della Carnia "San Luigi Scrosoppi":
  - a) 166 ospiti residenti presso la struttura residenziale;
  - b) 21 ospiti della Residenza sanitaria assistenziale gestita dall'Azienda per l'assistenza sanitaria n. 3
  - c) personale dipendente e collaboratori dell'Azienda nonché terze persone debitamente autorizzate (es. parenti, amici, ecc.)
2. Azienda pubblica di servizi alla persona "Stati Uniti d'America":
  - a) 62 ospiti residenti presso la struttura residenziale;
  - b) 10 ospiti residenti presso gli appartamenti;
  - c) personale dipendente e collaboratori dell'Azienda nonché terze persone debitamente autorizzate (es. parenti, amici, ecc.).
3. Azienda pubblica di servizi alla persona "Giovanni Chiabà":
  - a) 152 Ospiti residenti presso la struttura residenziale;
  - b) 15 utenti del Centro Diurno per persone autosufficienti e non autosufficienti;
  - c) 20 utenti del Centro Diurno per persone con malattia di Alzheimer e altre forme di demenza;
  - d) personale dipendente e collaboratori dell'Azienda nonché terze persone debitamente autorizzate (es. parenti, amici, ecc.).

### 4) FREQUENZA E QUANTITA' DEI PASTI

Ai fini della formulazione delle offerte da parte delle imprese concorrenti si indicano il numero di pasti medi somministrati nel corso degli ultimi due anni per ogni singola struttura residenziale e centri diurni:

Anno	Denominazione residenza	Media giornaliera presenza	Frequenza settimanale	Medie annue	Tipologia servizio
2016	"San Luigi Scrosoppi"	152,09	1.064,63	55.513	Giornata alimentare attività residenziale
		19,27	134,92	7.035	Giornata alimentare RSA
2017	"San Luigi Scrosoppi"	147,39	1.031,73	53.794	Giornata alimentare attività residenziale
		21,29	148,33	7.731	Giornata alimentare RSA
2016	"Stati Uniti d'America"	60,42	422,94	21.960	Giornata alimentare attività residenziale
2017	"Stati Uniti d'America"	62,67	438,69	22.995	Giornata alimentare attività residenziale

Anno	Denominazione residenza	Media giornaliera presenza	Frequenza settimanale	Medie annue	Tipologia servizio
2016	"G. Chiabà"	140	980	50.937	Giornata alimentare attività residenziale
		11	77	4.019	Pranzi centro diurno
		5	33	1.725	Cene centro diurno
		0	2	83	Pranzi centro diurno Alzheimer
				1	Mensa pranzi tipologia a
		1	10	508	Mensa pranzi tipologia b
		2	16	826	Mensa pranzi tipologia c
		0	1	61	Mensa pranzi tipologia d
2017	"G. Chiabà"	142	998	51.919	Giornata alimentare attività residenziale
		8	59	3.064	Pranzi centro diurno
		4	31	1.598	Cene centro diurno
		5	34	1.759	Pranzi centro diurno Alzheimer
				0	Mensa pranzi tipologia a
		0	0	4	Mensa pranzi tipologia b
		2	11	557	Mensa pranzi tipologia c
		0	1	61	Mensa pranzi tipologia d

**Il numero dei pasti previsti nel presente Capitolato è indicativo** in base all'attuale organizzazione e fruizione dei servizi e pertanto non impegnativo per l'aggiudicatario, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero di ospiti, assenze, ecc.) e, in particolare al rilascio dei nuovi atti autorizzativi all'esercizio dell'attività residenziale per anziani da parte degli organi competenti.

La quantità dei pasti da fornire e delle giornate alimentari potranno subire un'oscillazione, in più o in meno, entro il limite del 20%, senza dar luogo a variazioni di prezzo.

Qualora l'oscillazione valutata su base annua, superasse il summenzionato limite e vi fosse una previsione di continuità del superamento, le parti potranno accordarsi per una riduzione o un aumento dei prezzi.

In caso di mancato accordo sarà facoltà di ciascuna parte interessata, di recedere dal contratto con le modalità e nel rispetto di quanto disposto negli atti di gara.

## 5) DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di 84 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

Su richiesta della Stazione appaltante al fine di assicurare la continuità dell'erogazione del servizio, il contratto potrà essere prorogato ai sensi dell'articolo 106, del D. Lgs. 50/2016, nella misura strettamente necessaria alla conclusione delle procedure finalizzate all'individuazione del nuovo contraente.

## 6) DIVIETO DI INTERRUZIONE DEI SERVIZI

I servizi non potranno essere interrotti per alcun motivo; a tal fine l'aggiudicatario si impegna a sostituire tempestivamente i propri operatori che risultassero assenti per qualsiasi causa.

Trattandosi di servizio di pubblico interesse considerato essenziale, la Ditta garantisce ed assicura l'erogazione dei servizi sopra descritti, sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, ecc. nella misura prevista da accordi in applicazione alla normativa sui servizi definiti come essenziali.

## **PARTE II: SPECIFICHE DEL SERVIZIO**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dall'aggiudicatario per ogni struttura residenziale sono così sintetizzabili:

- a) acquisto e stoccaggio di materie prime alimentari e non, per la produzione di pasti e diete speciali;
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (colazione, pranzo, cena) e alimenti vari per spuntini e buffet nonché la fornitura di generi di riserva per merende, the/caffè pomeridiano e necessità contingenti;
- c) acquisizione a proprio nome di ogni documentazione, autorizzazione occorrente e delle comunicazioni all'Azienda per l'assistenza sanitaria territorialmente competente previste dal Reg. CE 852/2004 e dalla normativa regionale vigente, con particolare riferimento alla disciplina dettata dall'art. 20 D.P. Reg. 144 del 13.07.2015 e ss.mm.ii.; in particolare, all'avvio dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà, ai sensi del comma 1 del citato art. 20 D.P. Reg. 144/15, adottare e trasmettere alle Aziende, per il successivo inoltro all'Azienda per l'assistenza sanitaria territorialmente competente una tabella dietetica contenente le indicazioni nutrizionali, la tipologia delle materie prime, i menù, le grammature, nonché i metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti all'utenza;
- d) redazione dei menù;
- e) preparazione dei carrelli vitto e trasferimento nei locali di consumo delle tre Aziende; porzionamento dei pasti (solo per l'Azienda pubblica di servizi alla persona Chiabà) nei locali destinati al servizio ristorazione;
- f) fornitura dei prodotti per il lavaggio e la disinfezione dei locali, delle attrezzature, degli arredi e delle dotazioni necessarie al servizio;
- g) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali dei centri di cottura, degli spogliatoi per il personale dipendente, di tutti gli impianti, macchinari ed attrezzature, alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, alla verifica ed eventuale sostituzione;
- h) raccolta differenziata dei rifiuti con conferimento presso i punti di raccolta.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire secondo la tecnica "legame fresco-caldo" che prevede la preparazione e la cottura dei cibi contestualmente al consumo.

I pasti dovranno essere preparati utilizzando esclusivamente i locali dei centri di cottura situati all'interno delle strutture per anziani. L'utilizzo di tali locali e degli impianti e attrezzature ivi presenti, così come delle attrezzature presenti negli altri spazi concessi all'aggiudicatario, è riservato alla preparazione, al confezionamento dei pasti e alle altre operazioni funzionali all'adempimento delle prestazioni dedotte in contratto. La preparazione di pasti destinati all'esterno e/o per conto terzi è subordinata alla preventiva autorizzazione o richiesta delle Aziende a fronte del riconoscimento di un corrispettivo commisurato al numero dei pasti.

In caso di temporanea indisponibilità dei locali deputati alla preparazione dei pasti, l'aggiudicatario è tenuto ad assicurare la continuità del servizio, anche mediante fornitura di pasti confezionati.

## **7) GIORNATA ALIMENTARE**

### **a) Colazione**

L'offerta giornaliera dovrà prevedere i seguenti alimenti:

- caffè, caffè d'orzo, infuso/tisana in filtro (con/senza zucchero aggiunto);
- latte fresco parzialmente scremato e intero, yogurt, burro (in confezioni monodose);
- pane comune o integrale, fresco o biscottato, fette biscottate, biscotti;
- marmellata (in confezione monodose), miele (in confezione monodose) zucchero, frutta fresca;
- cereali.

### **b) Spuntini**

Al fine di incentivare l'adeguata idratazione dei residenti nel corso della giornata, a metà mattina e a metà pomeriggio dovrà essere garantita la fornitura di caffelatte, o infuso o tisana, nonché di frutta fresca anche

sotto forma di centrifugati, spremute, frullati e yogurt. È prevista la distribuzione di biscotti nel pomeriggio. Alla sera deve essere assicurata la fornitura di camomilla, latte o altra bevanda. Il latte fresco deve essere consegnato al personale del servizio socio assistenziale la mattina del giorno di somministrazione per le ASP di Tolmezzo e Villa Santina.

Deve essere assicurata la fornitura giornaliera, presso ciascun Nucleo assistenziale e in quantità sufficienti al fabbisogno degli ospiti, di:

- aranciata o altra bibita in bottiglia da 1,5 litri senza zuccheri aggiunti;
- acqua naturale o gassata in bottiglia da 0,5 litri, almeno 1 bottiglia per ogni ospite.

### **c) Pranzo e Cena**

Saranno composti da primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura e pane, frutta o dolce, confezionati secondo le indicazioni contenute nei paragrafi che seguono.

In ogni caso, in occasione del pranzo e della cena, su ciascun tavolo destinato alla consumazione dei pasti in residenza deve essere presente, una bottiglia di ¼ di litro d'olio extravergine d'oliva, una bottiglia di ¼ di litro di aceto e una saliera nonché una bottiglia di ¼ di acqua naturale o gassata per ogni ospite e mezzo bicchiere di vino per gli ospiti che lo desiderano.

Ogni settimana andranno rifornite, con personale dell'aggiudicatario, le cucinette di residenza degli alimenti, quali zucchero, olio, camomilla solubile, infusi per tisane ecc. per le ASP di Tolmezzo e Villa Santina (esclusa l'Azienda "Giovanni Chiabà").

### **d) Servizio mensa**

Per i dipendenti, collaboratori e i visitatori delle Residenze nonché per gli ospiti degli appartamenti dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Stati Uniti d'America" è prevista l'erogazione e la consegna, presso i locali destinati alla ristorazione, di pasti richiesti secondo le seguenti opzioni:

- a) primo piatto – secondo piatto – contorno – frutta – pane/grissini, acqua 1/2 litro;
- b) primo piatto – contorno – frutta – pane/grissini, acqua ½ litro;
- c) secondo piatto – contorno – frutta – pane/grissini, acqua ½ litro;
- d) contorno – frutta – pane/grissini, acqua ½ litro.

### **e) Pranzo al sacco**

Le Aziende potranno inoltre richiedere all'aggiudicatario, con un anticipo minimo di 48 ore, il confezionamento di pranzi "al sacco" (n. 2 panini con prosciutto cotto o crudo o pancetta o coppa / formaggio / arrosto confezionati singolarmente in foglio di alluminio, dolce da forno, n. 1 frutto o succo di frutta, bottiglia di acqua minerale da 0,5l, tovagliolo di carta – i prodotti destinati a ciascun ospite dovranno essere collocati in singola busta shopper di nuova produzione), in caso di uscite programmate (es. gite di gruppo) degli ospiti delle Aziende. In questo caso, la fornitura dei pranzi al sacco dovrà essere effettuata inserendo le buste shopper in specifici contenitori isotermici, dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Il costo relativo al "pranzo al sacco" è compreso nella retta giornaliera offerta in sede di gara.

## **8) PRESTAZIONI CONNESSE ALLE ATTIVITA' DI SOCIALIZZAZIONE**

**Feste di compleanno:** una volta al mese, nei giorni e nelle ore previamente comunicati, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla consegna di torta fresca per diabetici e non diabetici e bibite, nelle quantità corrispondenti alle richieste di ciascuna residenza.

È altresì richiesta la fornitura di bicchieri monouso, preferibilmente di carta e di tovaglie a tema, anche in tinta unita, per il tavolo dei festeggiati.

**Feste per giornate a tema e festiciole** (es. festa delle castagne, per carnevale, nel periodo natalizio, festa di primavera): nel corso dell'anno, su richiesta, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'allestimento di rinfreschi con dolci e frutta tipica stagionale, tramezzini, tartine/pizzette, bibite analcoliche e non.

**Festa della famiglia:** per ciascuna struttura viene organizzata durante il periodo estivo, la festa della famiglia aperta agli ospiti, ai loro parenti, ai volontari e ad alcune autorità locali. Il numero medio dei partecipanti si aggira sulle 300 persone per la struttura di Tolmezzo e sulle 150 persone per quella di Villa Santina.

**Eventi organizzati dal servizio animazione:** due volte al mese dovrà essere preparato un buffet (per massimo 50 persone) da offrire agli ospiti, ai volontari e/o alle associazioni che partecipano alle varie attività promosse dal servizio di animazione.

**Fornitura di caramelle e altri dolcetti:** si intende compresa nel prezzo della giornata alimentare la fornitura di 30 sacchetti a settimana, di peso non inferiore a 60 gr., contenenti caramelle senza zucchero o cioccolatini (esclusa la stagione estiva), dolcetti o biscotti, succhi di frutta, ecc. da utilizzare come premi per le sessioni di tombola.

## 9) MENU'

### 9.1 Composizione

L'articolazione dei menù deve tener conto della stagionalità delle materie prime e delle tradizioni gastronomiche carniche e friulane. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e qualità a quelli proposti in sede di offerta, salvo eventuali modifiche concordate tra le parti.

I menù devono essere articolati su un periodo minimo di quattro settimane.

In occasione delle festività, quali: Natale, Santo Stefano, San Silvestro, Capodanno, Epifania, Giovedì e Martedì Grasso, Venerdì Santo, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, 25 Aprile, 1° Maggio, Festa del Benefattore, Ferragosto, Festa dei Nonni, Santo Patrono delle Aziende, dovranno essere distribuiti pasti speciali con menù che verranno previamente concordati con ciascuna struttura.

Il menù del giorno, in formato cartaceo, dovrà essere di facile consultazione da parte dell'utenza e affisso, a cura dell'aggiudicatario, nelle sale destinate al consumo dei pasti nei nuclei assistenziali.

Dovranno essere dettagliate tutte le pietanze specificando anche formato di pasta, tipologia di secondo (carne/pesce/formaggio/legumi/salumi), verdura e frutta. Devono essere specificate anche le modalità di preparazione e l'uso di ingredienti biologici/surgelati.

Nella descrizione dei piatti è vietato l'uso dei nomi di fantasia che possano ingenerare confusione o incertezza sugli ingredienti o sulle modalità di preparazione (cfr. All. 5 e All. 5-1– Menù Tipo).

Nel caso in cui alcuni prodotti, in particolare l'ortofrutta fresca, non fossero disponibili sul mercato, a causa di eventi atmosferici/situazioni particolari, l'aggiudicatario dovrà concordare con le Aziende la loro sostituzione nel menu giornaliero con altra tipologia di prodotto.

La mancata reperibilità del prodotto previsto nel menu giornaliero deve essere debitamente documentata con dichiarazione dell'aggiudicatario riguardante la scarsità o l'assenza del prodotto di quella tipologia e comunicata alle Aziende con congruo anticipo. Anche tali modifiche andranno comunicate all'utenza con le succitate modalità.

### 9.2 Frequenze di consumo settimanali

Si indicano, di seguito, le frequenze relative al consumo degli alimenti nell'arco della settimana da parte di un utente tipo, fermo restando l'obbligo da parte dell'aggiudicatario di rispettare le frequenze indicate nell'Allegato 5 (riferito al Lotto 1) e Allegato 5-1 (riferito al Lotto 2) – Menu Tipo.

#### a) Primi piatti - Pranzi

<b><i>Scelte settimanali</i></b>	<b><i>Volte/settimana</i></b>
pasta asciutta *	3-4
riso, orzo e altri cereali asciutti *	1-2
pasta ripiena/gnocchi/lasagne/crepes	1-2
minestra di verdure (passato, crema, zuppa...)	1
pasta all'uovo	0-1

\*durante la settimana alternare i condimenti, privilegiando quelli a base vegetale (pesti, al pomodoro, al

ragù di verdure, ai piselli...)

#### **b) Primi piatti - Cene**

<i><b>Scelte settimanali</b></i>	<i><b>Volte/settimana</b></i>
minestra di verdure (passato, crema, zuppa...)	4
Minestra di legumi (passato, crema, zuppa...)	2
Brodo con pasta ripiena, gnocchi di semolino, passatelli, pasta all'uovo, panada...	1

#### **c) Secondi Piatti - Pranzi e cene**

<i><b>Scelte settimanali</b></i>	<i><b>Volte/settimana</b></i>
Carne	3-4
Pesce	2-3
Formaggio	2-3
Uova	1-2
Preparazione a base di legumi: sformati/tortini vegetali/polpette/crocchette	1-2
salumi (comprende anche wurstel, salsicce, musetto, cotechino)	1-2

#### **d) Contorni**

A pranzo e a cena deve essere garantita l'offerta di:

- verdura cruda (almeno due volte alla settimana verdura cruda mista)
- verdura cotta del giorno, privilegiando preparazioni "sfiziose" quali grigliato, gratinato, brasato, triscolato ecc., e almeno una volta a settimana un misto di verdure cotte (es. melanzane e zucchine, cicoria e bieta, macedonia di verdure ecc.).

Deve essere garantita la possibilità di diversificazione delle verdure nel corso della settimana, secondo la stagionalità.

#### **e) Condimenti**

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare il formaggio tipico previsto per la specifica pietanza (formaggio grana, pecorino, provola, ecc.). Non è consentito 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 extravergine di oliva.

Per le frittiture (per immersione in olio), quando specificatamente richieste dalle Aziende, dovrà invece essere utilizzato olio di arachide.

Il burro, da utilizzarsi 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.

È vietato l'utilizzo di grassi idrogenati.

#### **f) Pane**

Ad ogni pasto va garantita l'offerta di:

- pane comune
- pane integrale

entrambi con contenuto di sale pari o inferiore a 18 g./kg di farina (1,8%).

### **g) Frutta e dolce**

Nel periodo autunno-inverno sarà sempre offerta la frutta fresca di stagione opportunamente variata (la stessa tipologia va proposta non più di 3 volte la settimana).

Nel periodo primavera-estate va garantita una varietà maggiore (la stessa tipologia va servita non più di 2 volte la settimana) e deve prevedere anche melone e anguria. Va altresì prevista una volta la settimana l'offerta di macedonia di frutta fresca, budino, gelato, dolce lievitato. Tutta la frutta deve presentare un adeguato livello di maturazione e va consegnata ai Nuclei già lavata; melone e anguria vanno altresì previamente porzionati.

### **h) Esigenze particolari**

Per rispondere alle particolari esigenze del singolo utente, dovranno essere disponibili:

- primi piatti: pasta in bianco di piccolo formato, riso all'olio (da proporre asciutto o da aggiungere al brodo), brodo;
- secondi piatti: carne morbida (alternare le tipologie di carne e le preparazioni, quali polpette, pollo lesso, polpettone, crocchetta...);
- contorni: verdura al vapore o lessa, variandone la tipologia durante la settimana (max 3 volte alla settimana);
- purè;
- frutta fresca cotta (anche mista), frullato di frutta cruda o cotta.

## **9.3 Il dietetico**

L'aggiudicatario è tenuto a garantire in relazione alla tipologia di ospiti residenti la presenza di un dietetico, redatto da personale competente in materia, che preveda la formulazione delle seguenti diete standard:

- **a consistenza modificata**, in caso di compromissioni della capacità di masticazione e/o deglutizione, a consistenze diverse e idonee ai vari gradi di disfagia, il cui grado deve essere accertato da professionista esperto; i preparati devono risultare omogenei, senza grumi e senza separazione tra soluzione e soluto. Gli ingredienti addensanti potranno essere aggiunti purché dichiarati nell'apposito ricettario in quantità massime non superiori al 5-10%. Gli omogeneizzati dovranno essere preparati impiegando, come materia prima, gli alimenti del menu giornaliero; l'utilizzo di omogeneizzati industriali è residuale e consentito solo ove richiesto dalle particolari condizioni di salute della persona anziana. Dovranno inoltre essere somministrati pasti (prevalentemente secondi piatti) tritati su specifica segnalazione;
- **ad apporto controllato di carboidrati e lipidi**, in caso di sovrappeso, obesità, diabete, intolleranza al glucosio, sindrome metabolica;
- **a basso contenuto di fibre e lattosio**, in caso di alvo diarroico o altre patologie del tratto gastroenterico;
- **con scarso apporto o priva di sale**, in caso di prescrizione medica per ipertensione, problemi renali, ecc.;
- **con alimenti modificati**, in caso di allergie o intolleranze alimentari;
- **ad alto contenuto di fibre**, in caso di alvo stitico o altre patologie del tratto gastroenterico che richiedano un aumento della quantità di scorie/fibre apportata con l'alimentazione;
- **"rinforzata"**, per tutte le situazioni in cui sia necessario un aumento generale degli apporti nutritivi rischio o presenza di lesioni da pressione, rischio di malnutrizione, malnutrizione in assenza di impedimenti alla normale alimentazione per bocca, ecc.).

## **10) MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

### **10.1 Prenotazione**

Le ordinazioni dei pasti deve essere effettuata da ciascuna residenza attraverso apposito modulo elaborato dall'aggiudicatario, che potrà essere in formato cartaceo limitatamente ai primi 12 mesi dell'appalto, dopodiché dovrà essere informatizzato previa condivisione con la Stazione appaltante. Il modulo di trasmissione costituisce dettaglio d'ordine valido ai fini della fatturazione e deve essere allegato alla fattura periodica. Le ordinazioni sono predisposte su base giornaliera e sono inoltrate all'aggiudicatario entro le ore 11 della giornata precedente.

Con riguardo al solo dato relativo al numero dei pasti per ciascuna residenza, le ordinazioni potranno essere aggiornate, con le stesse modalità, entro le ore 9.00 del giorno di riferimento della prenotazione.

In sede di gara saranno valutate in senso migliorativo le proposte di adozione di un sistema informatico per l'acquisizione degli ordinativi dei pasti da ogni residenza mediante dispositivo mobile.

Per gli ospiti affetti da disfagia e altri disturbi che compromettano la masticazione e/o la deglutizione va prevista la preparazione di pasti a consistenza modificata (omogeneizzati, tritati e simili).

Ogni residenza provvederà ad ordinare in via autonoma i pasti a consistenza modificata sulla base delle esigenze dei residenti e del loro grado di compromissione.

L'aggiudicatario deve garantire la pronta consegna (entro 30 minuti dalla richiesta) presso le residenze di almeno 3 (tre) pasti al giorno per far fronte ad esigenze impreviste (es. rientro anticipato o in ritardo rispetto all'orario stimato dall'ospedale) di uno o più ospiti. La composizione e la consistenza di tali pasti dovrà essere correlata alle esigenze degli ospiti e prevedere riso in bianco o brodo, formaggio a pasta molle, verdura bollita o al vapore.

### **10.2. Orari e modalità di erogazione dei pasti**

Entro le ore 7.30 vanno consegnati nei locali destinati al consumo dei pasti, le colazioni del giorno; i contenitori delle bevande calde devono essere idonei alla pronta somministrazione agli ospiti.

Alle ore 9.00 e alle ore 14.30 vanno consegnati gli spuntini del giorno;

alle ore 12.00, vanno consegnati nei locali destinati al consumo dei pasti i carrelli termici contenenti alimenti previsti per il pranzo;

Alle ore 18.00, vanno consegnati nei locali destinati al consumo dei pasti i carrelli termici contenenti alimenti previsti per la cena.

I summenzionati orari potranno subire delle variazioni di un arco temporale massimo di trenta minuti correlati alla tipologia di servizio assistenziale erogato dalla struttura.

Esclusivamente per l'Azienda "Giovanni Chiabà", rispetto alla colazione al 1° e al 2° piano il personale della Ditta provvede a consegnare e successivamente ritirare i carrelli, i contenitori termici dedicati e le stoviglie/posate; la distribuzione della colazione e la raccolta di stoviglie e posate vengono effettuate dal personale dell'Azienda.

Nella sala da pranzo e nella saletta Centro diurno del piano terra, il personale della Ditta provvede ad apparecchiare i tavoli, a porzionare i pasti (pranzo e cena) e a distribuirli agli ospiti, a sparecchiare e alla pulizia degli ambienti.

Per il pranzo e la cena degli ospiti al 1° e al 2° piano, il personale della Ditta provvede a portare i carrelli termici, a porzionare i pasti per gli ospiti nelle sale da pranzo e a porzionare i pasti per gli ospiti allettati posizionandoli in vassoi/contenitori termici. La distribuzione ai tavoli delle sale da pranzo, nelle camere da letto e la successiva raccolta delle stoviglie vengono effettuate dal personale dell'Azienda.

La porzionatura dei pasti viene effettuata in base alle indicazioni del personale infermieristico ed assistenziale.

Presso il Centro diurno Alzheimer è previsto il porzionamento dei pasti da parte del personale di assistenza.

L'intervallo fine cottura/consumo non deve superare assolutamente un'ora per pasta e riso, e comunque per le altre preparazioni deve essere rispettato il cronoprogramma di inizio - fine produzione/somministrazione per i pranzi e per le cene riportato nell'allegato 3 - "Cronoprogramma inizio - fine produzione pranzi e cene", in particolare per verdure cotte, minestre e preparazioni a base di pesce al forno.

Saranno oggetto di valutazione le proposte migliorative tese alla ulteriore riduzione dell'intervallo di tempo tra l'inizio della produzione dei pasti e la consegna agli orari già fissati per il pranzo e per la cena.

### **10.3 Trasporto pasti**

Il trasporto giornaliero dei pasti ai locali destinati alla ristorazione sarà garantito dall'aggiudicatario con il sistema misto in multiporzione, utilizzando carrelli termici tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e tali da garantire, durante il trasporto e fino alla consegna al personale incaricato della distribuzione:

- il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti contenuti;
- la salvaguardia degli alimenti dal contatto, anche solo fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali;
- il mantenimento della temperatura degli alimenti.

In ogni caso, gli alimenti, una volta preparati o cotti, devono essere immediatamente somministrati, limitando al massimo i tempi tra fine produzione e distribuzione. A tal fine l'aggiudicatario dovrà concordare con il Coordinatore dei servizi socio-assistenziali o Direttore dell'Area sanitaria e socioassistenziale delle Aziende le modalità operative idonee a ridurre al minimo i tempi di consegna, trasporto e distribuzione dei pasti.

In sede di gara saranno valutate eventuali soluzioni volte alla ottimizzazione della distribuzione e

somministrazione presso le residenze degli alimenti destinati alla colazione/spuntini del giorno.

## **11) SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA**

L'aggiudicatario è tenuto a garantire la costante disponibilità di un esperto qualificato in microbiologia e igiene degli alimenti, quale consulente per l'impostazione e lo sviluppo del servizio svolto e la supervisione della correttezza nell'applicazione – da parte di tutto il personale – delle norme di buona prassi igienica.

## **12) LE MATERIE PRIME**

### **12.1 Le materie prime alimentari**

L'aggiudicatario dovrà garantire l'utilizzo di generi alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

L'aggiudicatario si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo, della loro veicolazione, nonché del loro stoccaggio.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato B "Caratteristiche merceologiche principali materie prime" al presente capitolato.

Non potranno essere **utilizzati generi precotti, liofilizzati, pre-fritti, in scatola** (a eccezione delle passate di pomodoro e dei pelati); inoltre **non potranno essere utilizzati congelati o surgelati**, fatta eccezione per le verdure non stagionali e per il pesce.

Deve essere garantito l'utilizzo preferenziale di prodotti freschi, locali, tipici e tradizionali, in particolare di frutta, ortaggi, pane, latte e carne. Deve essere garantito l'impiego di almeno il 50% di prodotto fresco sulla totalità degli ortaggi utilizzati.

L'aggiudicatario si obbliga a:

- fornire alimenti non derivati da OGM o che non contengono OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente;
- utilizzare carne bovina provvista di etichettatura in conformità alle leggi vigenti;
- garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a presenza di residui di pesticidi, parametri merceologici e parametri microbiologici.

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE dalla normativa italiana e regionale vigente che qui si intendono integralmente richiamate nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esecuzione dell'appalto;
- le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

La qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti sarà oggetto di valutazione, sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica in sede di offerta, con riferimento agli ingredienti, alla periodicità di rifornimento, alle modalità di conservazione/stoccaggio, ecc..., al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche richieste nell'allegato B.

Saranno inoltre valutati i criteri utilizzati dalla ditta per la selezione e controllo dei fornitori dei generi alimentari, le modalità e la frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti.

L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

Nell'approvvigionamento l'aggiudicatario dovrà attenersi ai seguenti parametri generali:

- programmazione delle forniture in base al menù settimanale in modo da evitare scorte inutili, soprattutto di generi deperibili;
- acquisto delle derrate in confezioni adeguate in modo da evitare la conservazione di confezioni

- aperte;
- fornitura di prodotti in confezioni sigillate, integre e pulite;
- regolare presentazione di bolle di consegna e fatture;
- presenza di schede tecniche dei prodotti utilizzati contenenti l'elenco degli ingredienti e le modalità di conservazione;
- utilizzo di mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile alla Direzione generale delle Aziende, corredato dal dettaglio della valutazione.

L'impresa dovrà inviare alle Aziende, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche di tutte le derrate alimentari utilizzate, che dovranno risultare conformi alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie previste dal presente capitolato, come pure alle norme generali e specifiche per ogni tipo di prodotto e contenere le indicazioni del produttore e/o trasformatore e del marchio di produzione.

Per i prodotti biologici dovrà essere attestata la provenienza da coltivazioni biologiche e allegata copia del certificato di conformità di produttori biologici. Dette schede dovranno essere inviate ogni qualvolta intervenga una variazione del prodotto o della Ditta incaricata alla fornitura.

Inoltre, su richiesta delle Aziende, l'aggiudicatario dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

### **12.2 Rintracciabilità ed etichettatura delle derrate**

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento e alle etichettature.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e al D.lgs. 77/93 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo di vigenza contrattuale.

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della ditta aggiudicataria.

Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente.

### **12.3 Variazioni sulla fornitura della merce**

Qualora, per motivi di forza maggiore, durante il rapporto di fornitura l'aggiudicatario si trovi nella necessità di variare la tipologia dei generi da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), la sostituzione deve avvenire previa approvazione esplicita e scritta da parte delle Aziende delle alternative proposte. Non saranno presi in considerazione generi che non corrispondano alle caratteristiche indicate nell'allegato B.

Qualora le Aziende accertassero scarso gradimento da parte degli ospiti ovvero qualità scadente di un qualsiasi prodotto, la ditta è tenuta a sostituirlo effettuando verifiche di mercato ed eventuali prove di cottura per ricercare prodotti alternativi.

### **12.4 Fornitura e stoccaggio derrate alimentari**

L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato:

- presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, latte fresco, stracchino o formaggi freschi dovrà avere cadenza giornaliera. La fornitura di frutta, verdura, carne, avicoli, pesce fresco, formaggi, yogurt dovrà avere cadenza bisettimanale;
- prevedendo una calendarizzazione degli acquisti in funzione di un ben definito intervallo di vita

- residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- prevedendo delle dimensioni delle confezioni standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso;

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati ed è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a:

- non accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti che risultano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, o siano decomposti o che contengano sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non risultino adatte al consumo umano;
- proteggere e conservare le materie prime e gli ingredienti immagazzinati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione;
- stoccare le materie prime nell'apposito locale separato da quello di lavorazione;
- prevedere la separazione tra alimenti secondo le opportune temperature di conservazione.

Le Aziende potranno procedere al controllo qualitativo delle derrate e nell'eventualità di non conformità la Ditta dovrà procedere immediatamente, a sue spese, al ritiro della merce contestata e alla sua sostituzione.

### **12.5 Conservazione delle derrate**

Al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o cross contaminazioni, il contenuto degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi.

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.

Non è consentito l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio e il riutilizzo dei contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata nonché di sacchetti, scatole e i contenitori metallici. Le derrate contenute in contenitori in banda stagnata e non completamente utilizzate vanno conservate in contenitori di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione annotando i dati relativi alla rintracciabilità del prodotto.

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

La conservazione delle derrate 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.

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

I magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati con una temperatura che non deve superare i 25/30°C.

Gli impianti frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

### **12.6 Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi**

L'aggiudicatario deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari.

Nella Relazione tecnica, la Ditta presenta un progetto di fattibilità per concordare con le Aziende le modalità di recupero:

- a) delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore delle persone segnalate dai Servizi Sociali o da organizzazioni o Cooperative sociali operanti sul territorio;
- b) dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli ospiti per destinarli alle strutture di ricovero degli animali da affezione o progetti alternativi (es. compostaggio).

Il summenzionato piano sarà oggetto di valutazione e dovrà almeno prevedere:

- a) caratteristiche del servizio, modalità di attuazione (es. metodo proposto per il controllo delle quantità effettive non distribuite, gestione delle eccedenze quotidiane), tempistiche di attuazione;
- b) modalità e tempistiche per la rendicontazione periodica alle Aziende;
- c) personale referente per tale attività.

### **13) I BENI NON ALIMENTARI**

È a carico dell'aggiudicatario la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (\*) dovranno essere proposti nella relazione tecnica in dettaglio (per qualità proposta e tipo) e corredati da documentazione tecnica (quanto presentato sarà considerato vincolante per l'effettiva realizzazione del servizio e da garantire sin dall'avvio dello stesso):

- a) (\*) prodotti di carta (es. tovaglioli e bavaglie monouso, carta monouso in rotolo);
- b) (\*) materiale monouso (posate, bicchieri, piatti) da fornire per il servizio animazione e in caso di emergenza;
- c) bilancia digitale e termometro digitale sottoposto a taratura controllata in numero adeguato per ogni struttura residenziale per consentire le verifiche delle grammature e delle temperature in fase di distribuzione;
- d) divise da lavoro e DPI completi come previsto dalla vigente normativa e guanti monouso idonei al contatto con alimenti (anche grassi) come previsti nel Documento di Valutazione dei Rischi. La dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne continuative disponibilità ed idoneità all'uso;
- e) (\*) materiali per la pulizia: detersivi, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione che devono risultare sempre congrui per tipologia e numero per l'esecuzione e la pianificazione di tali attività; i prodotti chimici devono essere certificati Ecolabel o simili ad eccezione per i prodotti disinfettanti per i quali devono essere presentate le schede tecniche di sicurezza.

### **14) PREPARAZIONE E MODALITA' DI COTTURA**

Il ciclo di lavorazione dovrà essere programmato in modo da evitare stazionamenti prolungati dei semilavorati e dei prodotti finiti, anche se a temperature controllate, ciò in considerazione del rischio conseguente all'esposizione delle matrici alimentari alle alte temperature e per tempi prolungati.

In sede di gara saranno oggetto di valutazione i miglioramenti volti a ridurre l'intervallo di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti e il loro ritiro presso i centri cottura agli orari fissati.

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi e al taglio di arrosti, lessi, ecc. deve fare uso di specifici guanti monouso.

Il personale deve astenersi dal compiere più operazioni allo stesso tempo, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le carni, il pesce, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati (da impiegare nelle percentuali massime specificate nell'allegato 1 – Merceologico), dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti

I prodotti conservati in contenitori in banda stagnata e simili, se aperti e non immediatamente consumati, dovranno essere travasati in altro contenitore in materiale non soggetto ad ossidazione e riportare i dati relativi alla tracciabilità.

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

- è vietato lo scongelamento delle derrate all'aria o sotto acqua corrente. I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- la porzionatura delle carni crude va eseguita nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- la carne trita deve essere macinata nei momenti immediatamente antecedenti la cottura;
- la cottura delle verdure deve essere preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente, evitando l'eccessiva spezzettatura dei vegetali e contenendo i tempi di cottura, utilizzando di preferenza la cottura a vapore o al forno;
- va evitata la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- va curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, della frutta, del latte, dello yogurt, ecc.;
- è vietata la sovracottura di minestre, minestrone, verdura e pasta;
- va evitata la frittura;
- va evitata la soffrittura, eventualmente da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo

- vegetale;
- è vietato il ricongelamento dei cibi e delle materie prime congelate;
- è vietato il congelamento del pane e delle materie prime acquistate fresche;

È ammessa la cottura di arrostiti e brasati di carne bovina il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano immediatamente raffreddati mediante abbattitori rapidi di temperatura e quindi conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 1°C e 4°C.

È in ogni caso vietato raffreddare i prodotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

I pasti devono essere confezionati e mantenuti con modalità tali che all'atto della consegna nei luoghi di consumo:

- i cibi cotti caldi non abbiano al cuore una temperatura inferiore a 65° e superiore a 75°;
- i cibi freddi non abbiano al cuore una temperatura superiore a 4°C.

È vietato impiegare, anche temporaneamente, locali dedicati a specifiche lavorazioni per altre tipologie di alimenti.

## 15) OPERAZIONI DA EFFETTUARSI PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti conservati nei carrelli termici sono recapitati da personale dell'aggiudicatario nei locali destinati alla consumazione dei pasti.

Deve essere garantita la presenza di utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno, adeguati sia per numero che per tipologia, al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali.

Il personale addetto alla distribuzione provvederà al momento dell'arrivo dei carrelli, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse

Alimenti		Temperature di Riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C
	Gelati	≤-15°C	//

Al termine della distribuzione il personale dell'aggiudicatario provvede al ritiro dei carrelli termici.

## 16) ATTIVITA' INTEGRATIVE

### 16.1 Pulizia e manutenzione delle attrezzature

L'aggiudicatario deve provvedere a garantire in ogni momento il perfetto stato e l'igienicità dei locali, delle attrezzature e degli impianti utilizzati per le prestazioni contrattuali. Le superfici totali dei locali affidati all'aggiudicatario suddivisa per ogni singola Residenza sono evidenziate nell'allegato 4.

È altresì a carico dell'aggiudicatario la gestione degli avanzati dei carrelli termici.

Ai sensi dell'art. 26 D.lgs. 81/2008 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione), sono a carico dell'aggiudicatario gli obblighi relativi alle misure di prevenzione e protezione connesse ai rischi dell'attività specifica. Tali obblighi, in particolare, comprendono:

- la pulizia quotidiana (e dopo ogni uso) e sanificazione dei locali e delle macchine (previo completo smontaggio delle parti funzionali), nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino utilizzati per lo stoccaggio e la preparazione dei pasti forniti;

- la pulizia dei carrelli termici e dei contenitori coibentati utilizzati per la consegna ai Nuclei e per il trasporto;
- la pulizia dei locali destinati a spogliatoi per il personale di cucina;
- la pulizia dei locali destinati allo stoccaggio delle derrate alimentari e dei beni non alimentari;
- il conferimento dei rifiuti e degli imballaggi a perdere negli appositi cassonetti di raccolta.

I prodotti occorrenti per la manutenzione e pulizia sono a carico della ditta, la quale ha altresì la responsabilità della relativa scelta.

### **16.2 Fornitura, pulizia e manutenzione delle stoviglie**

Per una buona ed efficiente esecuzione del servizio l'aggiudicatario deve garantire, per ogni residenza, la fornitura di un numero adeguato di stoviglie quali piatti, tazze, bicchieri, posate, porta pane, caraffe per l'acqua e i succhi, caraffe termiche per the, tisane e caffè nonché vassoi e vassoi/contenitori termici.

La tipologia di stoviglie e il materiale con cui sono confezionate devono essere diversificate e conformi all'utenza cui sono destinate.

Deve essere altresì prevista la fornitura di posate ergonomiche in relazione alle richieste del servizio di terapia occupazionale.

Tutte le stoviglie devono essere mantenute in ottimo stato di conservazione e l'aggiudicatario è tenuto a reintegrare o implementare la dotazione in caso di usura, deterioramento e rottura ovvero per maggiori esigenze segnalate.

L'aggiudicatario si obbliga a ricevere, in tutti i giorni dell'anno, i carrelli con le stoviglie sporche provenienti da tutti i nuclei assistenziali e dai locali destinati al consumo dei pasti e ad attività di animazione e terapia occupazionale e si impegna a riconsegnarli, dopo aver provveduto ad effettuare il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie e dei carrelli nell'area lavaggio dei centri cottura, con le modalità e nei tempi necessari per garantire il regolare consumo di cibi e bevande da parte degli ospiti delle residenze.

Ad ogni lavaggio il personale dedicato è tenuto a verificare che tutto il materiale utilizzato sia pulito, integro e in buono stato di conservazione e a provvedere alla sostituzione di quello danneggiato e usurato.

Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, la tipologia di stoviglie che la Ditta intende adottare per facilitare il consumo dei pasti da parte di persone non autosufficienti e con disabilità fisiche.

### **16.3 Interventi di pulizia ordinaria e straordinaria**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i centri di cottura delle tre Aziende e presso la sala da pranzo e la saletta del Centro diurno del piano terra dell'Azienda "Giovanni Chiabà" al termine delle operazioni dovranno essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria ai sensi delle normative vigenti in materia. A tale fine, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, la Ditta dovrà indicare il piano e gli strumenti per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature che intende adottare.

I prodotti a carico dell'aggiudicatario, utilizzati per la pulizia e la sanificazione, dovranno essere privi di sostanze tossiche, naturali, ecologici ed ecocompatibili realizzati con materie prime biodegradabili, ricavate da fonti rinnovabili vegetali o minerali, prive di derivati petrolchimici e con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed ecosostenibile.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente e in lingua italiana, dovrà essere fornita al committente e resa disponibile presso ciascun edificio di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in locale apposito o in armadi chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

La Ditta deve garantire quotidianamente l'accurata pulizia della stoviglieria in dotazione utilizzata per lo svolgimento dei propri compiti ed è tenuta alla fornitura dei prodotti necessari per il lavaggio delle stoviglie e per il funzionamento delle lavastoviglie; le lavastoviglie dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato.

#### **16.4 Monitoraggio agenti infestanti**

Per garantire elevati livelli di sicurezza delle derrate alimentari l'aggiudicatario deve predisporre un piano per la lotta contro gli agenti infestanti che prevede almeno i seguenti interventi minimi:

un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale di tutte le aree dei centri cottura entro 30gg. 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.

Le attività dovranno essere condotte da ditta specializzata 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.

#### **16.5 Gestione dei rifiuti**

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto della normativa nazionale e della disciplina regionale e locale vigente, relativa alla raccolta, esposizione e smaltimento dei rifiuti derivanti dalla propria attività.

Sono a carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti speciali (es. olii e i grassi alimentari esausti) derivanti dalle lavorazioni, nonché l'acquisto e la manutenzione delle apparecchiature all'uopo necessarie e dei sacchi e dei contenitori per la raccolta differenziata, qualora quelli assegnati dal servizio di raccolta comunale non fossero sufficienti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi di ripristino saranno totalmente a carico della ditta.

L'aggiudicatario è tenuto a rimborsare alle Aziende con cadenza annuale e in misura proporzionale alla superficie complessiva delle aree e dei locali messi a disposizione, le spese da questa sostenute per lo smaltimento dei rifiuti urbani derivanti o connessi allo svolgimento del servizio di ristorazione.

Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, eventuali altre misure che la Ditta intende adottare per ridurre l'impatto ambientale comprese nel prezzo offerto.

#### **16.6 Piano di sostenibilità energetico-ambientale referito esclusivamente al Lotto 1.**

##### **Finalità**

Il piano deve essere redatto al fine di:

- a) assicurare una riduzione efficace dell'impatto ambientale della produzione dei cibi, limitando il più possibile le emissioni inquinanti e lo spreco di risorse energetiche;
- b) razionalizzare l'impiego di risorse favorendo anche il risparmio economico al fine di garantire un'applicazione pratica e snella dei criteri di sostenibilità che la Stazione Appaltante sta ponendo in essere nella gestione della struttura.

Il Piano deve essere redatto entro il mese di dicembre di ogni anno ed è finalizzato ad individuare le modalità operative per rendere la produzione dei cibi sostenibile, secondo i criteri individuati e coinvolgere tutto il personale nell'adozione di buone pratiche.

Il Piano di Sostenibilità dovrà comprendere per ogni criterio dei riferimenti precisi in merito alle azioni da compiere.

Dovrà essere prevista la nomina del Responsabile dell'applicazione del protocollo ("Green Manager") in possesso di comprovata esperienza.

Per rendere il lavoro più efficiente è opportuno che vengano fornite informazioni specifiche per ogni singola area di produzione: ad esempio gli addetti alla cottura, alla preparazione dei cibi addetti al immagazzinamento delle merci dovranno conoscere in maniera specifica il piano di ottimizzazione.

L'aggiudicatario dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, presso i punti di accesso delle reti di adduzione dei principali vettori energetici una serie di contabilizzatori che serviranno per analizzare i consumi e per definire in maniera oggettiva i vari risparmi e/o sprechi.

I minimi sistemi di misura da installare presso le Residenze di Tolmezzo e Villa Santina, sono i seguenti:

- Contatore di energia elettrica da installare presso il quadro generale del reparto cucina (impostazione Contatore trifase con neutro da 100 A da installare presso quadro FG-Q-007-14);
- Contatore Gas Naturale da installare sulla linea di adduzione del vettore (note la tubazione è una DN40);

- Contaltri acqua fredda da installare sulla linea di adduzione del vettore (note la tubazione è una DN40);
- Contaltri e Contacalorie acqua calda da installare sulla linea di adduzione del vettore (note la tubazione è una DN40).

L'installazione dei summenzionati sistemi di misurazione dovrà essere preventivamente concordata con in gestori della manutenzione.

### **Modalità di Verifica**

Verifica documentale. Il Piano dovrà essere trasmesso alle Aziende entro il mese di gennaio di ogni anno corredato dal verbale di incontro tra il Responsabile dell'applicazione del protocollo ("Green Manager") e il personale occupato al fine di garantire la diffusione delle modalità operative individuate.

Verifica sul campo. La verifica sul campo da parte del personale delle Aziende sarà finalizzata a rilevare la conoscenza effettiva del Piano da parte di tutto il personale occupato.

Inoltre l'aggiudicatario è tenuto a comunicare alle Aziende semestralmente i consumi rilevati dai contatori installati.

### **Modalità di Verifica Penali e Bonus**

Al fine di verificare e incentivare il risparmio energetico e garantire a tutti i fruitori del servizio di ristorazione un'alimentazione salubre e di qualità nel rispetto dell'ambiente, riducendo il più possibile le emissioni di CO<sub>2</sub> dovute a scelte organizzative costose sia dal punto di vista ambientale, sia economico.

Le Aziende dopo una analisi puntuale effettuata a propria cura, chiede un minimo di risparmio energetico iniziale del:

- 7% rispetto ai consumi odieni di energia elettrica;
- 5% rispetto ai consumi odieni di gas naturale;
- 15% rispetto ai consumi odieni di acqua potabile;
- 15% rispetto ai consumi odieni di acqua calda sanitaria;

L'aggiudicatario dovrà provvedere, entro il primo mese dall'avvio del servizio, all'installazione dei contabilizzatori e trascorso successivamente un altro mese rendicontare i consumi rilevati che verranno valutati in contraddittorio ai consumi rilevati dalle Aziende prima dell'aggiudicazione sulla base dei quali saranno definiti i consumi baseline di riferimento.

I consumi baseline saranno utilizzati annualmente per la rendicontazione dei consumi e su questi verranno calcolate le penali o i bonus che saranno riconosciuti o trattenuti al gestore del servizio. Le penali ed i bonus saranno così calcolati:

#### **1. Vettore energia elettrica**

Definizioni:

$C_{baseele}$  = consumi definiti in contraddittorio all'inizio della gestione e presi come base di riferimento (misurato in kWh);

$C_{misele}$  = consumo misurato annualmente dalle apparecchiature installate (misurato in kWh);

$R_{minele}$  = risparmio minimo da conseguire e sul quale non verranno riconosciuti bonus, ma in caso di non raggiungimento verranno riconosciute le penali, definito nel 7% rispetto ai consumi base line;

$R_{cond}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50% (misurato in kWh);

$\%R_{minele}$  = risparmio minimo da conseguire e sul quale non verranno riconosciuti bonus definito nel 7% rispetto ai consumi base line;

$\%R_{cond}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50%

$V_{rifiele}$  = valore di riferimento per unità di costo energia elettrica è fissata a 0,16 €/kWh;

$B_{ele}$  = valore del bonus elettrico (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di una penale e quindi il valore diventa 0;

$P_{ele}$  = Penale energia elettrica (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di un bonus e quindi il valore diventa 0.

Calcoli in caso di bonus:

$$C_{baseele} > C_{misele}$$

Siamo in presenza di un risparmio energetico

$$R_{minele} = C_{baseele} \times \%R_{min}$$

$$C_{misele} > R_{minele}$$

Siamo in presenza di un risparmio energetico maggiore del minimo richiesto e quindi il gestore ha diritto al bonus che sarà calcolato come segue:

$$B_{ele} = (C_{misele} - R_{minele}) \times \%R_{cond} \times V_{rifele}$$

Calcoli in caso di penali:

$$C_{baseele} < C_{misele}$$

Siamo in presenza di un aumento del consumo energetico e il gestore avrà una decurtazione del canone che sarà così calcolata:

$$P_{ele} = (C_{misele} - C_{baseele}) \times V_{rifele}$$

## 2. Vettore Gas Naturale

Definizioni:

$C_{basegas}$  = consumi definiti in contraddittorio all'inizio della gestione e presi come base di riferimento (misurato in Smc);

$C_{misgas}$  = consumo misurato annualmente dalle apparecchiature installate (misurato in Smc);

$R_{mingas}$  = risparmio minimo da conseguire e sul quale non verranno riconosciuti bonus, ma in caso di non raggiungimento verranno riconosciute le penali, definito nel 5% rispetto ai consumi base line;

$R_{cond}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50% (misurato in kWh);

$\%R_{mingas}$  = risparmio minimo da conseguire e sul quale non verranno riconosciuti bonus definito nel 5% rispetto ai consumi base line;

$\%R_{cond}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50%;

$V_{rifgas}$  = valore di riferimento per unità di costo gas naturale è fissata a 0,6 €/Smc;

$B_{gas}$  = valore del bonus gas naturale (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di una penale e quindi il valore diventa 0;

$P_{gas}$  = Penale gas naturale (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di un bonus e quindi il valore diventa 0.

Calcoli in caso di bonus:

$$C_{basegas} > C_{misgas}$$

Siamo in presenza di un risparmio energetico

$$R_{mingas} = C_{basegas} \times \%R_{mingas}$$

$$C_{misgas} > R_{mingas}$$

Siamo in presenza di un risparmio energetico maggiore del minimo richiesto e quindi il gestore ha diritto al bonus che sarà calcolato come segue:

$$B_{gas} = (C_{misgas} - R_{mingas}) \times \%R_{cond} \times V_{rifgas}$$

Calcoli in caso di penali:

$$C_{basegas} < C_{misgas}$$

Siamo in presenza di un aumento del consumo energetico e il gestore avrà una decurtazione del canone che sarà così calcolata:

$$P_{gas} = (C_{misgas} - C_{basegas}) \times V_{rifgas}$$

## 3. Vettore acqua potabile

Definizioni:

$C_{baseacq}$  = consumi definiti in contraddittorio all'inizio della gestione e presi come base di riferimento (misurato in metri cubi);

$C_{misacq}$  = consumo misurato annualmente dalle apparecchiature installate (misurato in metri cubi);

$R_{minacq}$  = risparmio minimo da conseguire e sul quale non verranno riconosciuti bonus, ma in caso di non raggiungimento verranno riconosciute le penali, definito nel 15% rispetto ai consumi base line;

$R_{cond}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50% (misurato in kWh);

$\%R_{\text{minacq}}$  = risparmio minimo da consugure e sul quale non verranno riconosciuti bonus definito nel 15% rispetto ai consumi base line;

$\%R_{\text{cond}}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50%;

$V_{\text{rifacq}}$  = valore di riferimento per unità di costo per l'acqua potabile è fissata a 1,40 €/mc;

$B_{\text{acq}}$  = valore del bonus acqua (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di una penale e quindi il valore diventa 0;

$P_{\text{acq}}$  = Penale acqua (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di un bonus e quindi il valore diventa 0.

Calcoli in caso di bonus:

$$\begin{aligned} C_{\text{baseacq}} &> C_{\text{misacq}} \\ \text{Siamo in presenza di un risparmio energetico} \\ R_{\text{minacq}} &= C_{\text{baseacq}} \times \%R_{\text{minacq}} \\ C_{\text{misacq}} &> R_{\text{minacq}} \end{aligned}$$

Siamo in presenza di un risparmio energetico maggiore del minimo richiesto e quindi il gestore ha diritto al bonus che sarà calcolato come segue:

$$B_{\text{acq}} = (C_{\text{misacq}} - R_{\text{minacq}}) \times \%R_{\text{cond}} \times V_{\text{rifacq}}$$

Calcoli in caso di penali:

$$C_{\text{baseacq}} < C_{\text{misacq}}$$

Siamo in presenza di un aumento del consumo energetico e il gestore avrà una decurtazione del canone che sarà così calcolata:

$$P_{\text{acq}} = (C_{\text{misacq}} - C_{\text{baseacq}}) \times V_{\text{rifacq}}$$

#### 4. Vettore acqua calda sanitaria

Definizioni:

$C_{\text{basehot}}$  = consumi definiti in contraddittorio all'inizio della gestione e presi come base di riferimento (misurato in metri cubi);

$C_{\text{mishot}}$  = consumo misurato annualmente dalle apparecchiature installate (misurato in metri cubi);

$R_{\text{minhot}}$  = risparmio minimo da conseguire e sul quale non verranno riconosciuti bonus, ma in caso di non raggiungimento verranno riconosciute le penali, definito nel 15% rispetto ai consumi base line;

$R_{\text{cond}}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50% (misurato in kWh);

$\%R_{\text{minhot}}$  = risparmio minimo da consugure e sul quale non verranno riconosciuti bonus definito nel 15% rispetto ai consumi base line;

$\%R_{\text{cond}}$  = risparmio condiviso con il gestore ovvero il risparmio generato dalla gestione e riconosciuto come bonus al gestore rispetto ai consumi base line fissato nel 50%;

$V_{\text{rifhot}}$  = valore di riferimento per unità di costo per l'acqua calda sanitaria è fissata a 2,00 €/mc;

$B_{\text{hot}}$  = valore del bonus acqua (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di una penale e quindi il valore diventa 0;

$P_{\text{hot}}$  = Penale acqua (misurato in €) se il calcolo porta un valore minore di zero siamo in presenza di un bonus e quindi il valore diventa 0.

Calcoli in caso di bonus:

$$C_{\text{basehot}} > C_{\text{mishot}}$$

Siamo in presenza di un risparmio energetico

$$\begin{aligned} R_{\text{minhot}} &= C_{\text{basehot}} \times \%R_{\text{minhot}} \\ C_{\text{mishot}} &> R_{\text{minhot}} \end{aligned}$$

Siamo in presenza di un risparmio energetico maggiore del minimo richiesto e quindi il gestore ha diritto al bonus che sarà calcolato come segue:

$$B_{\text{hot}} = (C_{\text{mishot}} - R_{\text{minhot}}) \times \%R_{\text{cond}} \times V_{\text{rifhot}}$$

Calcoli in caso di penali:

$$C_{\text{basehot}} < C_{\text{mishot}}$$

Siamo in presenza di un aumento del consumo energetico e il gestore avrà una decurtazione del canone che sarà così calcolata:

$$P_{\text{hot}} = (C_{\text{mishot}} - C_{\text{basehot}}) \times V_{\text{rifhot}}$$

*CALCOLO GENERALE DELLE PAENALI E BONUS*

Penale/ bonus = Se dal calcolo siamo in presenza di un valore negativo significa che siamo di fronte di una penale che verrà trattenuta dal canone di servizio se invece siamo in presenza di un valore positivo tale valore verrà sommato al canone di servizio.

$$\text{Penale/ bonus} = B_{\text{ele}} - P_{\text{ele}} + B_{\text{gas}} - P_{\text{gas}} + B_{\text{acq}} - P_{\text{acq}} + B_{\text{hot}} - P_{\text{hot}}$$

## **17) STRUTTURE DI PRODUZIONE E ATTREZZATURE**

Le Aziende pubbliche di servizi alla persona consegnano in comodato d'uso i locali dei centri cottura delle residenze unitamente alle attrezzature fisse e mobili installate e allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari a garantire il servizio oggetto del presente appalto. A disposizione dell'aggiudicatario saranno messi, oltre ai centri cottura, anche gli spogliatoi, i servizi igienici, i magazzini e le celle frigorifere.

### **17.1 Locali**

Per tutta la durata dell'appalto l'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, curandone la manutenzione ordinaria con tecniche e materiali adeguati alla tipologia e alla destinazione d'uso. Non è consentito apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione delle Aziende.

L'aggiudicatario è custode dei locali e di quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà, sia di proprietà delle Aziende e risponde direttamente e indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o di terzi da questi incaricati, possa derivare alle Aziende e/o a terzi.

Le Aziende si riservano in ogni caso il diritto di accesso ai locali concessi in comodato.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare le prescrizioni del D. Lgs. 81/2008 in ordine alla segnaletica di sicurezza in tutti i locali ad esso affidati e ad utilizzare i Centri cottura messi a disposizione dalle Aziende esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.

### **17.2 Macchinari, impianti e attrezzature**

Entro trenta giorni dall'avvio del servizio, sarà redatto un apposito verbale di consegna degli spazi, locali, arredi ed attrezzature messi a disposizione e consegnati. La sottoscrizione del summenzionato verbale da parte dell'aggiudicatario determina l'accettazione incondizionata delle condizioni di idoneità ed efficienza dei locali, degli arredi e delle attrezzature ricevute in consegna.

Quanto non contemplato, ove ritenuto necessario o utile per l'espletamento del servizio, dovrà essere reperito dall'aggiudicatario a proprie spese, per tutta la durata dell'appalto.

Le Aziende restano sollevate da qualsiasi onere inerente la manutenzione ordinaria e straordinaria, la verifica e le eventuali sostituzioni di macchine, dispositivi, loro parti o componenti, qualunque ne sia la causa.

In qualunque momento, su richiesta delle Aziende e in ogni caso ogni due anni, le parti provvederanno alla verifica dei macchinari e delle attrezzature consegnate ed ancora esistenti e al loro stato di conservazione, con l'intesa che l'aggiudicatario provvederà alla sostituzione immediata dei macchinari e delle attrezzature mancanti e/o non funzionanti.

La mancata tempestiva sostituzione dei macchinari non funzionanti darà luogo all'applicazione di una penale commisurata all'entità e alla durata del disservizio cagionato dal ritardo.

Alla scadenza contrattuale l'aggiudicatario è tenuto a riconsegnare i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature, gli utensili, ecc. nelle condizioni di pulizia, efficienza e sicurezza iniziali. A tal fine dovrà procedere con interventi di straordinaria manutenzione ovvero con l'acquisto di nuovi arredi ed attrezzature in sostituzione di quelle perse o irreparabilmente danneggiate.

Ogni Azienda verificherà la conformità del materiale e dei locali riconsegnati accertando lo stato di buona conservazione

Eventuali difformità saranno oggetto di apposita valutazione tecnico economica da parte delle Aziende che potranno rivalersi sulla garanzia di esecuzione del contratto

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese per l'attivazione di utenze telefoniche fisse e del relativo traffico.

L'aggiudicatario è tenuto ad utilizzare macchinari e attrezzature nel modo più razionale, evitando che le emissioni di fumi, odori e rumori superino la soglia della normale tollerabilità, avuto riguardo alla natura dell'attività esercitata.

In ogni caso, nell'acquisto di nuovi macchinari e nuove attrezzature va tenuto conto della normativa vigente in materia di sicurezza degli impianti e delle apparecchiature, comprese le disposizioni in materia di manutenzione.

I macchinari e le attrezzature vanno inoltre dotati di tutti gli accessori idonei a garantire l'utilizzo in sicurezza e ad evitare eventuali infortuni.

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e di verifica devono essere annotati in un apposito registro delle manutenzioni custodito presso i centri cottura.

Tutte le apparecchiature e i dispositivi di proprietà dell'aggiudicatario in uso presso le Aziende devono essere munite di targhetta riportante il nome e il contrassegno dell'aggiudicatario medesimo.

L'aggiudicatario è responsabile dei danni subiti da terzi e dai propri dipendenti nell'esecuzione del contratto.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese per l'acquisto di armadietti per il proprio personale, qualora già presenti dovrà essere garantita la loro sostituzione o integrazione se necessario.

## **18) SUPERVISORE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

L'aggiudicatario deve indicare il nominativo di una persona e del suo sostituto al quale le Aziende possono far riferimento in loco quale referente per qualsiasi esigenza operativa.

Tale persona dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e di comprovata esperienza almeno triennale nella gestione del personale e nell'organizzazione di un servizio analogo a quello oggetto dell'appalto. Essa sarà incaricata dell'organizzazione e verifica del servizio reso, dovrà essere munita di ampia delega nelle trattative con le Aziende e dovrà avere il potere di impegnare l'aggiudicatario negli accordi aventi ad oggetto la soluzione delle questioni di carattere operativo che dovessero insorgere nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Il Supervisore del Servizio dovrà garantire una presenza adeguata, anche attraverso la reperibilità telefonica nell'intero arco diurno del servizio. Egli dovrà mantenere un contatto continuo con i rappresentanti designati dalle Aziende per il controllo della regolarità nella erogazione del servizio.

Il Supervisore, o il suo sostituto, dovrà assistere, in rappresentanza dell'aggiudicatario, ai controlli effettuati dalle Aziende per l'assistenza sanitaria e dagli altri organismi competenti e al prelievo dei campioni previsti per le analisi di laboratorio.

Il nome del Supervisore e dei sostituti, i recapiti e tutti gli altri elementi utili a consentire la loro pronta reperibilità dovranno essere comunicati alle Aziende prima dell'avvio del servizio.

## **19) CONSERVAZIONE CAMPIONI – PASTO TEST**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno presso la cucina centrale per almeno 72 ore. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei piatti termosigillati e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del Cuoco responsabile della preparazione e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a  $-18^{\circ}$  C per 72 ore. Decorso il termine senza che ne sia stata fatta richiesta o, in ogni caso, senza che si siano verificati casi di tossinfezione, i campioni vanno eliminati.

È vietato lo stoccaggio dei campioni in congelatore

## **PARTE III: PERSONALE E NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **20) PERSONALE IMPIEGATO**

L'aggiudicatario dovrà assicurare, in ogni Azienda e per tutta la durata dell'appalto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente proporzionato alle esigenze del servizio, in modo da garantire modalità e tempi di esecuzione previsti dal presente capitolato e in particolare dall'Allegato 3 - Cronoprogramma inizio - fine produzione pranzi e cene.

L'aggiudicatario è tenuto:

- a contenere il turn over del personale impiegato con particolare riferimento a quello dedicato alla preparazione dei pasti;
- mantenere, per tutta la durata dell'appalto, la consistenza dell'organico dichiarata in fase di offerta tecnica, come numero, mansioni, livello e monte ore.

In caso di variazione sostanziale del numero dei pasti prodotti, si potrà procedere all'adeguamento del numero degli addetti e del monte ore complessivo, previo accordo con le Aziende. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata, tramite l'invio alle Aziende di un elenco nominativo, con frequenza semestrale.

Tutto il personale deve essere capace e fisicamente idoneo e deve sapere esprimersi in una lingua italiana comprensibile.

Il personale suddetto lavorerà alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità dell'aggiudicatario, sia nei confronti della Stazione Appaltante che nei confronti di terzi e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti dell'Azienda pubblica di servizi alla persona della Carnia "San Luigi Scrosoppi", dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Stati Uniti d'America" e dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "G.Chiabà".

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare alle Aziende l'elenco del personale che verrà impiegato, contenente i seguenti dati: cognome, nome, data e luogo di nascita, indirizzo di residenza, numero di iscrizione al Libro matricola, titolo professionale o di studio posseduto, livello di inquadramento e mansione svolta.

È fatto obbligo all'aggiudicatario di aggiornare il summenzionato elenco, almeno trimestralmente, ovvero ogniqualvolta si verificano modifiche alla pianta organica.

Per la gestione del personale dovrà essere installato nelle strutture, a cura dell'aggiudicatario, un sistema di rilevazione e controllo delle presenze, di tipo automatico ed in rete, i cui dati saranno resi disponibili alle Aziende, al fine della comparazione e verifica della rispondenza dei servizi con quanto previsto dal presente capitolato. La manutenzione di tale apparecchiatura è a carico dell'aggiudicatario e dovrà sempre risultare funzionante.

L'aggiudicatario deve inoltre istruire i propri dipendenti e coordinatori affinché:

- mantengano in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile ed un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie;
- osservino diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari in vigore presso le strutture e si attengano alle disposizioni ed alle direttive eventualmente impartite dalle Aziende, tese a disciplinare gli accessi, il lavoro e la vita nelle strutture residenziali;
- rispettino tutte le disposizioni relative alla prevenzione degli infortuni ed all'igiene e sicurezza sul lavoro;
- comunichino immediatamente alle Aziende qualunque evento imprevisto dovesse accadere nell'espletamento dell'appalto;
- curino il contenimento dei consumi energetici, anche spegnendo le luci non necessarie;
- rispettino l'obbligo del divieto di fumo e del divieto di utilizzo di telefoni cellulari personali durante l'orario di servizio;
- provvedano alla consegna delle cose ritrovate;
- evitino ogni forma di familiarità con gli ospiti suscettibile di creare situazioni di dipendenza o di disagio;
- siano sempre presenti nella rispettiva area di lavoro negli orari prestabiliti e lascino i locali non appena ultimato il servizio;
- osservino il segreto d'ufficio su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, e/o non divulgino fatti o notizie su circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dei reparti e dei servizi, dei quali abbiano avuto conoscenza durante l'espletamento del servizio.

Il personale dovrà essere fornito, a cura e spese dell'aggiudicatario, di:

- tessera/cartellino di riconoscimento, che – ai sensi dell'art. 18 comma 1 lettera u e art. 26 comma 8 del D.lgs. 81/2008 e s.m. - deve contenere: la fotografia, le generalità del lavoratore (nome e cognome, data di nascita), l'indicazione del datore di lavoro e la data di assunzione;
- divisa da lavoro idonea dal punto di vista igienico-sanitario e delle funzioni svolte, che andrà costantemente lavata a spese e cura dell'aggiudicatario e tenuta in condizioni decorose e idonee calzature antinfortunistiche;

Le Aziende si riservano la facoltà di chiedere l'allontanamento dal servizio degli addetti che:

- adottino dei comportamenti che mettano in discussione la credibilità organizzativa e gestionale delle Aziende;
- durante l'orario di lavoro non rispettino i dettami del presente articolo e/o che si intrattengano indebitamente con gli ospiti, o forniscano agli stessi pareri, impressioni o notizie sull'organizzazione aziendale, sul proprio personale o altro.

## **21) OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE**

L'aggiudicatario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali di categoria nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura, struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Non è ammessa l'applicazione del cosiddetto "contratto convenzionale", neppure da parte di aziende cooperative che abbiano sede in territori ove questo è previsto e normato. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'aggiudicatario è tenuto:

- all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori;
- alla presentazione quale allegato alle fatture mensili, del DURC. In caso di mancata presentazione della documentazione suddetta non si procederà alla liquidazione delle fatture relative al mese di riferimento.

Le Aziende potranno richiedere, in qualsiasi momento, e comunque con cadenza almeno quadrimestrale, l'esibizione del libro matricola e del foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

Nel caso in cui il contratto sia stipulato con un RTI di tipo orizzontale formato da operatori economici che garantiscono lo stesso servizio, detti operatori devono garantire condizioni contrattuali omogenee.

Qualora l'aggiudicatario non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra le Aziende procederanno alla risoluzione del contratto e all'affidamento del servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta.

## **22) FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE**

Il personale addetto alla preparazione del vitto deve essere formato sui temi dell'igiene degli alimenti e della nutrizione in età geriatrica e delle diete personalizzate da seguire in relazione alle differenti patologie.

L'aggiudicatario garantisce lo svolgimento, con oneri a proprio carico, di corsi di addestramento in favore del proprio personale al fine di renderlo edotto delle nozioni e delle pratiche concernenti l'espletamento del servizio, la sicurezza dei luoghi di lavoro, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'aggiudicatario intende applicarli.

Ai corsi potrà eventualmente partecipare anche personale delle Aziende, che a tal fine inoltreranno richiesta espressa con indicazione dei nominativi e dell'inquadramento dei dipendenti interessati. In tal caso, l'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente il giorno e l'ora di svolgimento del corso.

L'attività di formazione e aggiornamento dovrà comunque riguardare le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute, in relazione alle esigenze nutrizionali delle persone anziane;
- tecniche di conservazione, preparazione, cottura e somministrazione per massimizzare l'apporto di nutrienti contenuti nei piatti finiti;
- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso di detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

I corsi verranno svolti ogni 2 anni, avranno una durata minima di quattro ore e, in ogni caso, a richiesta

delle Aziende, in caso di riscontrata errata o mancata applicazione delle buone pratiche di lavorazione da parte del personale dell'aggiudicatario.

Copia della documentazione attestante l'effettivo svolgimento dei corsi sarà consegnata alle Aziende.

Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, il piano di formazione e aggiornamento che la Ditta intende adottare per implementare le competenze del personale in materia di ristorazione per persone anziane, compreso nel prezzo offerto.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non metta in atto le iniziative formative dichiarate, le Aziende avranno titolo di attivarle direttamente ponendo i relativi oneri a carico della ditta.

Il direttore dell'esecuzione del contratto potrà concordare eventuali modifiche allo svolgimento del piano di formazione e aggiornamento professionale, anche al fine di armonizzarlo con il piano previsto per il personale dipendente delle Aziende.

### **23) DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

È fatto obbligo all'aggiudicatario, per garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia e porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare è tenuto:

- ad imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto;
- ad eseguire un approfondito ed attento sopralluogo nei luoghi dove dovrà svolgersi il servizio per verificare e valutare, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nei luoghi interessati ai servizi al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di provvedere ad informarne i propri lavoratori;
- redigere, entro la stipula del contratto e comunque entro 30 giorni dall'inizio del servizio, insieme alle Aziende, il documento di valutazione rischi da interferenze (DUVRI);
- comunicare il nominativo del proprio responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione e delle altre figure previste dal D.lgs. in argomento, onde consentire di attivare, se e quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

### **24) FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA**

Poiché la struttura dell'Azienda pubblica di servizi alla persona della Carnia "San Luigi Scrosoppi", la struttura dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Giovanni Chiabà" e la struttura dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Stati Uniti d'America" nelle quali si prevede l'erogazione dei servizi oggetto di affidamento rientrano tra quelle considerate ai sensi del D.M. 10.03.1998 e si caratterizzano rispettivamente per un livello di rischio elevato (le prime due) e per un livello di rischio medio, l'aggiudicatario deve prevedere iniziative di formazione professionale in materia di sicurezza sul lavoro, ed in particolare finalizzate al conseguimento dell'attestato di addetto antincendio.

Le suddette iniziative s'intendono "una tantum" e non legate al monte ore annuo di formazione ed aggiornamento per ogni operatore.

I suddetti corsi, con l'approvazione e l'attestazione dei Vigili del Fuoco del Comando di Udine (o altra sede) e superato con profitto il relativo esame finale.

I dipendenti saranno coinvolti nelle prove del piano di emergenza – evacuazione, con onere a carico dell'aggiudicatario, anche nel caso in cui siano organizzati dalle Aziende.

In particolare, all'inizio dell'appalto, l'aggiudicatario procederà alla formale designazione dei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque di gestione dell'emergenza, congiuntamente tra gli operatori delle Aziende e gli addetti dell'affidatario del servizio, investendoli di ruoli e funzioni.

Ad ogni nuova implementazione della squadra antincendio l'aggiudicatario procederà alla formale designazione come sopra trasmettendo la relativa documentazione alle Aziende.

Tutti gli oneri connessi alla sicurezza si intendono compresi nell'offerta economica.

La ditta aggiudicataria deve, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 28 del D.lgs. 81/2008, tenendolo a disposizione.

## PARTE IV: ATTIVITA' DI CONTROLLO DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

### 25) CONTROLLI E SUPERVISIONI

Le Aziende hanno la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, con le modalità ritenute più opportune e senza recare intralcio alla regolare erogazione del servizio, controlli e analisi microbiologiche per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal presente capitolato e alla normativa vigente. L'attività di controllo potrà avere anche carattere continuativo.

I controlli saranno articolati in:

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

- materie prime (con particolare riguardo alla corrispondenza delle derrate alimentari a quelle previste dal capitolato, dall'offerta tecnica, dagli allegati e dai CAM);
- organizzazione del personale ed organigramma, nonché quanto eventualmente offerto nel progetto tecnico;
- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- modalità di approvvigionamento e tempi di conservazione;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- cronoprogramma dei flussi di produzione e rispetto dei criteri di sicurezza
- alimentare e nutrizionale di cui all'Allegato 3 - Cronoprogramma inizio / fine produzione pranzi e cene;
- modalità di cottura;
- adeguatezza delle singole porzioni e rispetto delle tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- modalità di presentazione dei piatti;
- modalità di confezionamento dei contenitori Gastronorm;
- etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi, degli impianti, dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
- ordine e pulizia dei locali di produzione e di somministrazione;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- professionalità degli addetti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- tempi di attesa;
- presenza di tutta la documentazione attinente al servizio.

b) *controlli delle procedure adottate ai sensi del D. lgs n. 193/07* volti a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP dell'Impresa redatto ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 178/2002 e del D.lgs. n. 193/07.

c) *controlli analitici*.

Durante i controlli i tecnici incaricati dalle Aziende effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari. Nulla potrà essere richiesto alle Aziende per la quantità di campioni prelevati. Gli accertamenti analitici di laboratorio mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio, riguarderanno le caratteristiche microbiologiche, bromatologiche, organolettiche, nutrizionali e igieniche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti utilizzati per la prestazione del servizio.

I controlli potranno essere effettuati anche sulle attrezzature e sulle superfici.

d) *controlli di degustazione*.

Verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati alla distribuzione durante l'orario di somministrazione presso i locali destinati al consumo dei pasti.

All'esecuzione dei prelievi e dei controlli potrà assistere il Supervisore o suo sostituto. Tutti i controlli di

degustazione non escludono qualsiasi ulteriore verifica si rendesse necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso.

I controlli saranno effettuati dal personale delle Aziende appositamente incaricati.

Gli incaricati del controllo adotteranno la metodologia ritenuta più idonea, anche con il prelievo di campioni da sottoporre a verifiche analitiche, e potranno avvalersi di strumenti di documentazione fotografica e/o video-fotografica.

Con specifico riguardo ai controlli sui pasti pronti, i campioni di prodotto devono essere nella quantità idonea per consentire l'esecuzione delle verifiche analitiche.

Nulla può essere richiesto alle Aziende per la quantità di alimento prelevata.

È fatto divieto al personale dipendente dell'aggiudicatario di interferire sulle procedure di controllo; allo stesso modo, nessuna osservazione diretta, verbale o scritta, potrà essere rivolta dal personale delle Aziende a quello dell'aggiudicatario per tutta la durata delle operazioni di controllo.

L'aggiudicatario è comunque tenuto a fornire agli incaricati del controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Le Aziende potranno far pervenire per iscritto all'aggiudicatario le osservazioni e le contestazioni a seguito dei controlli effettuati.

## 26) CONTROLLI MICROBIOLOGICI

L'aggiudicatario è obbligato a fare effettuare, con frequenza almeno mensile e a proprie spese:

- analisi microbiologiche e, se necessario, merceologica e fisico-chimica, da effettuarsi in laboratori accreditati di matrici prelevate presso i Centro Cottura;
- almeno 12 campionature sulle materie prime, sul prodotto finito, e su attrezzature, utensili, superfici, contenitori, utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso.

Dovrà essere garantita, nell'articolazione complessiva del programma di campionamento annuale, l'alternanza dei prelievi sia delle materie prime, delle preparazioni finite compresi gli omogeneizzati e tritati, che dei tamponi ambientali.

La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto disposto dalla normativa di riferimento (Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.) e subordinatamente a quanto indicato dalle Linee guida per la ristorazione nelle residenze per anziani approvate con delibera della Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia n. 66 dd. 19.01.2018.

I limiti di accettabilità delle analisi per i tamponi su superfici pulite sono di seguito riportati:

<i>Carica microbica totale</i>	<i>1 x 10<sup>2</sup> u.f.c/cm<sup>2</sup></i>
<i>Coliformi totali</i>	<i>&lt; 10 u.f.c/cm<sup>2</sup></i>
<i>muffe e lieviti</i>	<i>&lt; 10 cell/cm<sup>2</sup></i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>Assente</i>
<i>Listeria spp</i>	<i>Assente</i>
<i>stafilococco coagulasi positivo</i>	<i>Assente</i>

L'aggiudicatario è tenuto a presentare copia della documentazione attestante l'effettuazione dei controlli effettuati e qualora evidenzino il superamento dei limiti sopra evidenziati, il piano degli interventi previsti per il rientro dei valori.

## 27) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

Prima dell'avvio dell'appalto, l'aggiudicatario deve predisporre il piano di autocontrollo (Regolamenti CE 852/2004, CE 178/2002 e D.lgs. 193/2007 e normativa regionale di settore) concernente l'igiene dei prodotti alimentari, e consegnarne copia alle Aziende.

Il piano di autocontrollo deve essere predisposto espressamente per il servizio oggetto dell'appalto e deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti nonché e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune misure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo HACCP.

Ove il piano non dovesse essere ritenuto adeguato, l'aggiudicatario sarà tenuto ad apportare le modifiche al

piano adottando tutte le procedure necessarie per il ripristino della corretta funzionalità.  
L'aggiudicatario è tenuto a modificare il sistema di autocontrollo adottato anche in ragione delle eventuali future modifiche e integrazioni del servizio richieste dalla Aziende.

## **PARTE V: DISCIPLINA CONTRATTUALE ED ECONOMICA**

### **28) COORDINAMENTO, DIREZIONE E CONTROLLO TECNICO-CONTABILE**

L'attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante è svolta dal Direttore dell'esecuzione ed è finalizzata ad assicurare la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento.

In relazione alle specifiche tipologie di forniture o servizi oggetto di contratto, le attività di controllo del Direttore dell'esecuzione sono indirizzate a valutare i seguenti profili:

- la qualità del servizio o della fornitura, intesa come aderenza o conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel presente capitolato e eventualmente alle condizioni migliorative contenute nell'offerta;
- l'adeguatezza delle prestazioni o il raggiungimento degli obiettivi;
- il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna;
- l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
- la soddisfazione del cliente o dell'utente finale;
- il rispetto da parte dell'aggiudicatario degli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro di cui all'articolo 30, comma 3, del D.lgs. 50/2016.

Tale controllo è condotto nel corso dell'intera durata del rapporto e deve essere realizzato con criteri di misurabilità della qualità, sulla base di parametri oggettivi, non limitati al generico richiamo delle regole dell'arte. Gli esiti del controllo debbono risultare da apposito processo verbale.

### **29) STRUMENTI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI DIREZIONE E CONTROLLO**

Il Direttore dell'esecuzione impartisce all'aggiudicatario tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, che devono riportare, nella loro forma scritta, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite alla base dell'ordine e devono essere comunicati al Responsabile Unico del Procedimento di esecuzione del contratto (di seguito "RUP").

L'aggiudicatario è tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio, fatta salva la facoltà di iscrivere le proprie riserve secondo quanto previsto all'articolo 31 (funzioni e compiti al termine dell'esecuzione del contratto)

Il Direttore dell'esecuzione redige i processi verbali di accertamento di fatti, che devono essere inviati al RUP e le relazioni per il RUP medesimo.

### **30) AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Con riferimento all'avvio del contratto, il Direttore dell'esecuzione, sulla base delle disposizioni del RUP, dopo che il contratto è divenuto efficace, dà avvio all'esecuzione della prestazione, fornendo all'aggiudicatario tutte le istruzioni e direttive necessarie e redigendo, laddove sia indispensabile in relazione alla natura e al luogo di esecuzione delle prestazioni, apposito verbale firmato anche dall'aggiudicatario, nel quale sono indicati:

- le aree e gli eventuali ambienti dove si svolge l'attività;
- la descrizione dei mezzi e degli strumenti eventualmente messi a disposizione delle Aziende, compresa la dichiarazione attestante che lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione dell'attività'.

Quando, nei casi consentiti dall'articolo 32 del D.lgs. 50/2016, è disposta l'esecuzione anticipata, il Direttore dell'esecuzione indica nel verbale di avvio quanto predisposto o somministrato dall'aggiudicatario per il rimborso delle relative spese.

Quando nei casi previsti dall'articolo 32, comma 8, del D.lgs. 50/2016, il RUP ordina l'avvio dell'esecuzione del contratto in via di urgenza con apposito verbale.

Nell'ipotesi in cui l'aggiudicatario non adempia secondo le modalità indicate nel summenzionato verbale, la

stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

### **31) VERIFICA DEL RISPETTO DEGLI OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO E DEL SUBAPPALTATORE**

Con riferimento alle prestazioni affidate in subappalto, il Direttore dell'esecuzione svolge le seguenti funzioni: verifica la presenza sul luogo dell'esecuzione del contratto delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, che non sono subappaltatori, i cui nominativi sono stati comunicati alla stazione appaltante ai sensi dell'articolo 105, comma 2, del D.lgs. 50/2016;

- controlla che i subappaltatori e i subcontraenti svolgano effettivamente la parte di prestazioni ad essi affidate, nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato;
- registra le contestazioni dell'aggiudicatario sulla regolarità delle prestazioni eseguite dal subappaltatore e, ai fini della sospensione dei pagamenti all'aggiudicatario, determina la misura della quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione;
- provvede, senza indugio e comunque entro le ventiquattro ore, alla segnalazione al RUP dell'inosservanza, da parte dell'aggiudicatario, delle disposizioni di cui all'articolo 105 del D.lgs. 50/2016.

In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento da parte dell'aggiudicatario, il Direttore dell'esecuzione coadiuva il RUP nello svolgimento delle attività di verifica dei requisiti di capacità tecnica ai sensi dell'articolo 89, comma 9 del Codice.

### **32) CONTROLLO AMMINISTRATIVO-CONTABILE E EVENTUALI CONTESTAZIONI**

Durante l'esecuzione del contratto il Direttore dell'esecuzione accerta la prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle previsioni dei documenti contrattuali e successivamente comunica l'esito di tali accertamenti al responsabile del procedimento.

L'aggiudicatario ha facoltà di presentare contestazioni scritte, in occasione dei pagamenti, entro cinque giorni dalla ricezione degli stessi, a pena di decadenza. Rispetto a tali contestazioni il Direttore dell'esecuzione dovrà contro dedurre entro ulteriori cinque giorni.

Tutte le contestazioni dovranno essere riproposte, a pena di decadenza, sia in occasione di ogni pagamento successivo che nel documento finale (stato finale del servizio) che riassume gli importi finali a credito dell'appaltatore.

Ai sensi dell'art. 206 del D.lg. 50/2016, quando le contestazioni circa l'esatta esecuzione delle prestazioni eseguite ed i relativi pagamenti rispetto a quanto contabilizzato raggiungano un importo pari al 5% dell'importo contrattuale si darà avvio ad un procedimento di accordo bonario mutuando, in quanto compatibili, le norme dell'art. 205 del D.lg. 50/2016.

### **33) MODIFICHE, VARIAZIONI E VARIANTI CONTRATTUALI**

Il Direttore dell'esecuzione fornisce al RUP l'ausilio necessario per gli accertamenti in ordine alla sussistenza delle condizioni previste dall'articolo 106, comma 1, D.lgs. 50/2016.

Il Direttore dell'esecuzione propone al RUP le modifiche nonché le varianti dei contratti in corso di esecuzione, indicandone i motivi in apposita relazione, nei casi e alle condizioni previste dall'articolo 106 del D.lgs. 50/2016.

Il Direttore dell'esecuzione risponde delle conseguenze derivanti dall'aver ordinato o lasciato eseguire modifiche contrattuali, senza averne ottenuto regolare autorizzazione, sempre che non derivino da interventi volti ad evitare danni gravi alle persone o alle cose o a beni soggetti alla legislazione in materia di beni culturali e ambientali o comunque di proprietà delle Aziende.

In caso di modifiche contrattuali non autorizzate il Direttore dell'esecuzione fornisce all'aggiudicatario le disposizioni per la rimessa in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dell'aggiudicatario stesso.

Con riferimento alle variazioni entro il quinto dell'importo contrattuale di cui all'articolo 106, comma 12, del D.lgs. 50/2018, l'aggiudicatario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto ed è tenuto a eseguire le nuove prestazioni, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi prezzi e condizioni del contratto originario, senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove

prestazioni.

Ai fini della determinazione del quinto, l'importo dell'appalto è formato dalla somma risultante dal contratto originario, aumentato dell'importo degli atti di sottomissione e degli atti aggiuntivi per varianti già intervenute, nonché dell'ammontare degli importi, diversi da quelli a titolo risarcitorio, eventualmente riconosciuti all'aggiudicatario ai sensi degli articoli 205, 206 e 208 D.lgs. 50/2016.

Le variazioni sono valutate ai prezzi di contratto, ma se comportano prestazioni non previste dal contratto e per le quali non risulta fissato il prezzo contrattuale, si provvede alla formazione di nuovi prezzi. I nuovi prezzi sono valutati:

- raggugliandoli a quelli di prestazioni consimili compresi nel contratto;
- quando sia impossibile l'assimilazione, ricavandoli totalmente o parzialmente da nuove analisi effettuate avendo a riferimento i prezzi alla data di formulazione dell'offerta, attraverso un contraddittorio tra il direttore dell'esecuzione e l'aggiudicatario, e approvati dal RUP.

Ove da tali calcoli risultino maggiori spese rispetto alle somme previste nel quadro economico, i prezzi sono approvati dalla stazione appaltante, su proposta del RUP.

Se l'aggiudicatario non accetta i nuovi prezzi così determinati e approvati, le Aziende possono ingiungere l'esecuzione delle prestazioni sulla base di detti prezzi; ove l'aggiudicatario non iscriva riserva negli atti contabili, i prezzi si intendono definitivamente accettati.

Il Direttore dell'esecuzione può disporre modifiche di dettaglio non comportanti aumento o diminuzione dell'importo contrattuale, comunicandole al RUP.

### **34) SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE**

Il Direttore dell'esecuzione, quando ordina la sospensione dell'esecuzione nel ricorso dei presupposti di cui all'articolo 107, comma 1 D.lg. 50/2016, indica, nel verbale da compilare e inoltrare al RUP, oltre a quanto previsto da tale articolo, anche l'imputabilità delle ragioni della sospensione e le prestazioni già effettuate.

Non appena siano venute a cessare le cause della sospensione, il Direttore dell'esecuzione lo comunica al RUP affinché quest'ultimo disponga la ripresa dell'esecuzione e indichi il nuovo termine contrattuale. Entro cinque giorni dalla disposizione di ripresa dell'esecuzione effettuata dal RUP, il Direttore dell'esecuzione procede alla redazione del verbale di ripresa dell'esecuzione del contratto, che deve essere sottoscritto anche dall'aggiudicatario e deve riportare il nuovo termine contrattuale indicato dal RUP. Il Direttore dell'esecuzione trasmette tale verbale al RUP entro cinque giorni dalla data della relativa redazione.

### **35) ULTIMAZIONE DEL SERVIZIO**

A seguito dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni, il Direttore dell'esecuzione effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni, redigendo un apposito verbale in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto stesso e dall'aggiudicatario.

### **36) TERMINE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Direttore dell'esecuzione, a fronte della comunicazione dell'aggiudicatario di intervenuta ultimazione delle prestazioni, effettua entro cinque giorni i necessari accertamenti in contraddittorio con lo stesso e, nei successivi cinque giorni, elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni e lo invia al RUP, il quale ne rilascia copia conforme all'aggiudicatario.

### **37) DANNI**

L'Azienda è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto: sinistri ed infortuni che dovessero accadere a persone od a cose dell'appaltatore, saranno sempre a carico dello stesso. Per questo motivo, l'esecutore dovrà altresì dimostrare (fornendone copia all'Azienda) di aver acceso polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro (RCO) per i rischi inerenti la propria attività.

L'aggiudicatario non può pretendere compensi per danni ai servizi effettuati od alle attrezzature se non in casi di forza maggiore. In tali casi si applica l'art. 166 del D.P.R. 207/2010.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le misure, comprese le opere provvisorie e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nella esecuzione dell'appalto; l'aggiudicatario dovrà istituire il proprio personale in modo da evitare danni di qualsiasi genere alle persone, rotture e danni a beni immobili o mobili per i quali la ditta risponderà direttamente.

L'appaltatore sarà comunque ritenuto responsabile di qualsiasi danno che venisse causato agli ospiti, ai beni mobili ed immobili di proprietà dell'Azienda, nonché a terzi o a cose di terzi, dal proprio personale o dai propri mezzi nel corso dell'espletamento dell'appalto ed in conseguenza dello stesso.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Direttore dell'esecuzione del contratto alla presenza del Supervisore dei servizi; i dati accertati saranno trasmessi all'appaltatore che provvederà alla riparazione a proprie spese.

Qualora l'aggiudicatario non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno nel termine fissato nell'atto di notifica, le Aziende si intendono autorizzate a procedere direttamente, a danno dell'impresa, trattenendo l'importo sulle fatture di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale; in quest'ultimo caso l'appaltatore è obbligato all'immediato reintegro di detta garanzia.

A garanzia di quanto sopra ed ai sensi dell'art. 15 dello Schema di contratto, l'aggiudicatario dovrà dotarsi di **un'idonea copertura assicurativa per rischi derivanti da responsabilità civile** del proprio personale verso terzi con copertura per danni a persone, cose o animali, anche di sua proprietà, e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), senza che per questo siano comunque limitate le sue responsabilità contrattuali, valida per tutto il periodo contrattuale, con massimale unico non inferiore a € 10.000.000,00 (dieci milioni/00 di euro) unico per RCT e € 10.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 2.000.000,00 per persona infortunata per RCO. La polizza dovrà espressamente prevedere che sono considerati Terzi:

- le Aziende pubbliche di servizi alla persona, i suoi amministratori, dirigenti, dipendenti e subordinati;
- gli ospiti accolti nei servizi erogati nelle residenze, i loro parenti e visitatori;
- i volontari e le persone che accedono alle Residenze e svolgono attività autorizzata in forza di atti convenzionali stipulati tra le Aziende pubbliche di servizi alla persona con altri soggetti pubblici;
- le altre ditte e loro operatori che svolgono attività autorizzata all'interno delle residenze.

La società assicuratrice dovrà obbligarsi a tenere indenne l'assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare quale civilmente responsabile ai sensi di legge a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi per morte, per lesioni personali e danneggiamenti a cose ed animali, in conseguenza di un sinistro verificatosi in relazione ai servizi da esso prestati, comprese tutte le attività ed operazioni inerenti, accessorie e complementari di qualsiasi natura e con qualsiasi mezzo svolte, nessuna esclusa né eccettuata. L'assicurazione deve essere valida anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere.

In alternativa alla specifica polizza di cui sopra l'aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quella specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche le prestazioni oggetto di appalto, contenente la precisazione che non vi sono limiti al numero di sinistri, né limiti al massimale annuo per danni.

L'esistenza della polizza di cui ai commi precedenti non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale della polizza assicurativa specifica o della appendice di polizza di cui ai commi precedenti, con relativa quietanza di pagamento, dovrà essere consegnata all'Azienda prima della stipula del contratto, con riserva, in caso di ritardo ingiustificato e grave, di poter dar luogo a decadenza dell'affidamento con conseguente incameramento della cauzione provvisoria. Analogamente per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa dichiarazione di avvenuto pagamento degli stessi alle relative scadenze.

L'aggiudicatario dovrà tempestivamente comunicare all'Azienda ogni eventuale variazione della polizza stessa.

In quest'ultimo caso l'Azienda si riserva la facoltà di affidare l'incarico alla ditta che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario o di indire nuova gara.

Nel caso che l'aggiudicatario sia un **raggruppamento di imprese di tipo orizzontale** le coperture assicurative devono essere presentate, su mandato irrevocabile dalla mandataria in nome e per conto di tutte le imprese associate, con unica polizza, valida ed efficace per tutto il raggruppamento.

### **38) PENALI**

Qualora vengano accertate a carico dell'aggiudicatario violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e nel progetto tecnico, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, le Aziende potranno applicare penali nei confronti dell'aggiudicatario stesso nei casi e con le modalità descritte nello schema di contratto di appalto.

### **39) FUNZIONI E COMPITI AL TERMINE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Direttore dell'esecuzione, a fronte della comunicazione dell'aggiudicatario di intervenuta ultimazione delle prestazioni, effettua entro cinque giorni i necessari accertamenti in contraddittorio con lo stesso e, nei successivi cinque giorni, elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni e lo invia al RUP, il quale ne rilascia copia conforme all'aggiudicatario.

### **40) CLAUSOLA SOCIALE**

Ai fini di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'UE, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del D.lgs. 50/2016.

Tolmezzo, 12/10/2018

IL RESPONSABILE UNICO  
DEL PROCEDIMENTO  
dott.ssa Annalisa Faggionato

(Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi dell'art. ai sensi dell'art. 24, del D.lgs. 07.03.2005, n. 82 Codice dell'Amministrazione Digitale.)