**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO IL CENTRO SERVIZI DI SAN BORTOLO, COMPRENSIVO DI RISTRUTTURAZIONE ED ADEGUAMENO TECONOLOGICO DEI LOCALI DEL EX CENTRO COTTURA ED A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Sommario

[**Normativa di riferimento 4**](#_Toc123738932)

[**Articolo 1.CONDIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE – OBIETTIVI SPECIFICI 4**](#_Toc123738933)

[**Articolo 2.OGGETTO DELL’APPALTO 5**](#_Toc123738934)

[**Articolo 3.DURATA DELL’ACCORDO QUADRO – AVVIO DELL’ACCORDO QUADRO 6**](#_Toc123738935)

[**Articolo 4.IMPORTO CORRISPETTIVI ENTITA’ DELLA FORNITURA 6**](#_Toc123738936)

[**Articolo 5.ELENCO E TIPOLOGIA PRESTAZIONI RICHIESTE 8**](#_Toc123738937)

[**Articolo 6.ONERI A CARICO DELL’ENTE 10**](#_Toc123738938)

[**Articolo 7. REFERENTI DELLE PARTI 11**](#_Toc123738939)

[**Articolo 8. PERSONALE – COMPORTAMENTO ED ABBIGLIAMENTO 12**](#_Toc123738940)

[**Articolo 9. OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO 14**](#_Toc123738941)

[**Articolo 10. CLAUSOLA SOCIALE 15**](#_Toc123738942)

[**Articolo 11. CONSEGNA DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E OBBLIGHI DI MANUTENZIONE 16**](#_Toc123738943)

[**Articolo 12. LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE ED ADEGUAMENTO STRUTTUTRASLE TECNOLOGICO DEI LOCALI, ARREDI, ATTREZZATURE …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….18**](#_Toc123738944)

[**Articolo 13. ATTREZZATURE E ARREDI 19**](#_Toc123738945)

[**Articolo 14. INVENTARIO DI RICONSEGNA 21**](#_Toc123738946)

[**Articolo 15.FASI DEL SERVIZIO 21**](#_Toc123738947)

[**Articolo 16.PULIZIA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE 22**](#_Toc123738948)

[**Articolo 17. SICUREZZA 22**](#_Toc123738949)

[**Articolo 18.FORMAZIONE DEL PERSONALE 23**](#_Toc123738950)

[**Articolo 19. AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI CON L’ASSUNZIONE DEI RELATIVI ONERI E RESPONSABILITA’ 23**](#_Toc123738951)

[**Articolo 20. RESPONSABILITÀ – ASSICURAZIONI 24**](#_Toc123738952)

[**Articolo 21. GARANZIA DI ESEUZIONE DEL CONTRATTO (CAUZIONE DEFINITIVA) 24**](#_Toc123738953)

[**Articolo 22. MODALITA’ DI FATTURAZIONEN E PAGAMENTO 24**](#_Toc123738954)

[**Articolo 23. VARIANTI CONTRATTUALI 25**](#_Toc123738955)

[**Articolo 24. REVISIONE DEI PREZZI 25**](#_Toc123738956)

[**Articolo 25.SISTEMA DI VERIFICA DEL SERVIZIO 25**](#_Toc123738957)

[**Articolo 26.CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 27**](#_Toc123738958)

[**Articolo 27.RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE (CUSTOMER SATISFACTION) 28**](#_Toc123738959)

[**Articolo 28.RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO 28**](#_Toc123738960)

[**Articolo 29.DIVIETO DI INTERRUZIONE NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO 29**](#_Toc123738961)

[**Articolo 30.DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO 29**](#_Toc123738962)

[**Articolo 31. PENALI 29**](#_Toc123738963)

[**Articolo 32. PROCEDIMENTO DI CONTESTAZIONE DELL’INADEMPIMENTO ED APPLICAZIONE DELLE PENALI E RISOLUZIONE CONTRATTUALE ,……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………32**](#_Toc123738964)

[**Articolo 33. SUBAPALTO – VEDASI DISCIPLINARE 33**](#_Toc123738965)

[**Articolo 34. CESSIONE DEL CONTRATTO, VIVENDE SOGGETTIVE DELL’OPERATORE ECONOMICO E CESSIONE DEI CREDITI 33**](#_Toc123738966)

[**Articolo. 35. TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 e ss. mm. e ii. 34**](#_Toc123738967)

[**Articolo 36. SPESE ED ONERI FISCALI 34**](#_Toc123738968)

[**Articolo 37. RISERVATEZZA E PRIVACY 34**](#_Toc123738969)

[**Articolo 38. RIFERIMENTI NORMATIVI AMBIENTALI 35**](#_Toc123738970)

[**Articolo 39. DOMICILIO 35**](#_Toc123738971)

[**Articolo 40. FORO COMPETENTE 35**](#_Toc123738972)

[**Articolo 41. DOCUENTI ALLEGATI: 35**](#_Toc123738973)

[**Capitolo 2 – Indicazioni tecniche per lo svolgimento del Servizio di Ristorazione per gli ospiti residenziali e del centro diurno 36**](#_Toc123738974)

[**Articolo 1 OGGETTO DEL SERVIZIO 36**](#_Toc123738975)

[**Articolo 2 FINALITA’ DEL SERVIZIO 36**](#_Toc123738976)

[**Articolo 3 DATI QUANTITATIVI DEL SERVIZIO 37**](#_Toc123738977)

[**Articolo 4. FASE TRANSITORIA FORNITURA PASTI PRONTI 38**](#_Toc123738978)

[**Articolo 5. CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI – ASPETTI GENERALI 39**](#_Toc123738979)

[**Articolo 6. APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI 42**](#_Toc123738980)

[**Articolo 7. QUALIFICAZIONE DEI SUB-FORNITORI DI PRODOTTI ALIMENTARI 42**](#_Toc123738981)

[**Articolo 8. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ED ALIMENTI 43**](#_Toc123738982)

[**Articolo 9. MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI 43**](#_Toc123738983)

[**Articolo 10. CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI 44**](#_Toc123738984)

[**Articolo 11. ORGANIZZAZIONE E SISTEMA DI PRENOTAZIONE INFORMATIZZATO SULLA BASE DI MENU’ 44**](#_Toc123738985)

[**Articolo 12. PRENOTAZIONE DEI PASTI E ORARI 45**](#_Toc123738986)

[**Articolo 13. LA GIORNATA ALIMENTARE 45**](#_Toc123738987)

[**Articolo 14.ULTERIORI INDICAIONI GENERALI 48**](#_Toc123738988)

[**Articolo 15. DIETETICA 48**](#_Toc123738989)

[**Articolo 16. FORNITURA DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRIMA COLAZIONE E IDRATAZIONE 49**](#_Toc123738990)

[**Articolo 17. MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI – MODALITA’ DI VEICOLAZIONE 49**](#_Toc123738991)

[**Articolo 18.PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP 50**](#_Toc123738992)

[Articolo 19. MODALITA’ DI CONFEZIONAMENTO VEICOLAZIONE DISTRIBUZIONE PASTI OSPITI 51](#_Toc123738993)

[**Articolo 20. LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE 52**](#_Toc123738994)**2**

[**Articolo 21. RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI 52**](#_Toc123738995)

**Obiettivo generale dell’Istituto Rodigino di Assistenza Sociale.**

L’Istituto Rodigino di Assistenza Sociale (nel prosieguo “IRAS”) ha garantito l’erogazione dei pasti agli ospiti e autorizzati in legame fresco caldo preparati internamente nelle cucine del centro servizi di Casa Serena tramite esternalizzazione del servizio e con l’impiego di cuochi dipendenti IRAS.

Con la revoca della convenzione tra IRAS e Comune di Rovigo per la gestione di Casa Serena, si rende necessario indire una nuova procedura di gara per l’esternalizzazione del servizio di ristorazione da realizzarsi tramite:

* la somministrazione di pasti pronti provenienti dall’esterno, da avviare subito dopo la sottoscrizione dell’Accordo quadro, che continuerà durante l’esecuzione dei lavori di ristrutturazione della ex cucina IRAS e fino all’avvio a regime del servizio secondo le modalità di cui al punto seguente (fase 1);
* la preparazione ed il confezionamento dei pasti nella cucina centralizzata IRAS mediante il sistema della cucina tradizionale in legame fresco caldo multiporzione a favore degli ospiti e alti utenti autorizzati, nonché la consegna dei pasti all’interno del Centro Servizi di San Bortolo,

Atteso che per il conseguimento di tale obiettivo si rende necessario una ristrutturazione della cucina dispense nonché altre aree della ex cucina del centro di San Bortolo compresa di attrezzature e arredi e la creazione di una zona lavaggio, vista l’eterogeneità delle prestazioni complessivamente necessarie, fra loro però strettamente ed inscindibilmente connesse in ragione dell’unicità del su indicato obiettivo perseguito, è stato individuato quale strumento di attuazione l’Accordo Quadro, che pertanto comprende:

* fornitura dei pasti pronti necessari per gli ospiti del centro servizi di San Bortolo e utenti autorizzati, durante la fase di ristrutturazione/adeguamento dei locali interessati;
* realizzazione di opere edili ed impiantistiche necessarie per la ristrutturazione della cucina e zona lavaggio stoviglie, vassoi e carrelli, nonché l’area di deposito degli stessi carrelli, dei locali della ex cucina del centro servizi di San Bortolo
* fornitura di tutte le attrezzature ed arredi necessarie per l’allestimento della cucina con la modalità multiporzione e delle aree destinate alla zona di lavaggio e tutto quanto necessario per il corretto svolgimento del servizio;
* conduzione in modalità esternalizzata del Servizio di Ristorazione per gli ospiti utenti e autorizzati, con produzione dei pasti centralizzata all’interno della cucina del centro servizi di San Bortolo e con veicolazione dei pasti per gli ospiti della Casa Soggiorno e Nucleo Rosso sempre all’interno del centro servizi San Bortolo.

Ai sensi dell’art. 51 comma 1 D.Lgs. 50/2016, si precisa che l’affidamento avverrà a **lotto unico indivisibile** al fine di conseguire economie di scala e di scopo in quanto i servizi ed i lavori di riqualificazione degli spazi esistenti che saranno adibiti al servizio sono strettamente connessi tra loro per consentire il corretto e idoneo svolgimento della futura modalità scelta per l’erogazione dei pasti all’interno dell’IRAS (produzione interna di pasti in legame fresco caldo con sistema multiporzionei). In particolare si ritiene essenziale affidare contestualmente ad un unico soggetto (eventualmente con idoneità plurisoggettiva) tutte le prestazioni necessarie per la completa realizzazione del progetto e quindi per conseguire nel modo più sicuro ed efficace (anche dal punto di vista dei tempi di realizzazione), gli obiettivi prefissati dall’IRAS.

## Normativa di riferimento

D.Lgs. 50/2016 – Codice dei contratti pubblici

D.Lgs 81/2008 - Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere Regione Veneto – D.G.R.V. 161 del 22/02/2022

Regolamento “pacchetto igiene (HACCP)” - Regolamenti CE n. 852, 853, 854, 882/2004, Direttiva 2002/99 e Regolamento CE n. 183/2005

Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (approvato con DM 10 marzo 2020, in G.U. n. 220 del 4 aprile 2020)

Regolamento UE n. 2016/679 – Regolamento generale sulla protezione dei dati

Normativa sui M.O.C.A. (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - Regolamento (CE) n. 1935/2004, Regolamento (CE) n. 2023/2006, Regolamento (UE) n. 10/2011, Decreto Legislativo 29/2017)

## Articolo 1. CONDIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE – OBIETTIVI SPECIFICI

ll servizio dovrà svolgersi sotto l’osservanza delle norme contenute nel presente capitolato speciale, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto al riguardo dalla normativa vigente in materia di igiene, sanità e sicurezza, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dall’appaltatore.

Il servizio dovrà essere condotto e gestito, in tutte le sue fasi, a regola d’arte, nel rispetto di quanto contenuto nelle Linee Guida della Regione Veneto per la Ristorazione nelle strutture residenziali extra ospedaliere secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni nella documentazione di gara.

Sono a carico dell’Appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi all’esecuzione del servizio, nonché ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione dello stesso o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all’esecuzione contrattuale.

Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente atto e nell’Offerta Tecnica presentata in gara dall’Appaltatore. In ogni caso, l’Appaltatore si obbliga ad osservare, nell’esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, restano ad esclusivo carico dell’Appaltatore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale e l’Appaltatore non può, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti dell’IRAS.

L’Appaltatore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l’IRAS da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

L’Appaltatore dovrà garantire il servizio in modo da soddisfare gli obiettivi e le finalità di seguito riportate:

* + fornire un valido e qualificato apporto nutrizionale attraverso la produzione, confezionamento e trasporto di cibo che sia al contempo gradevole, gustoso e rispettoso delle singole esigenze fisiologiche;
	+ introdurre sistemi di produzione e tecnologie che assicurino tracciabilità delle materie prime, della ricetta e dei suoi ingredienti fino al momento del consumo;
	+ garantire il rispetto della stagionalità nei prodotti freschi attraverso l’utilizzo di materie prime regionali e di ricette tradizionali;
	+ impiegare prodotti tipici, privilegiando quando possibile prodotti DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, garantendo l'assenza di organismi geneticamente modificati.
	+ individuare e adottare modelli ecosostenibili della ristorazione collettiva, con particolare attenzione alla sostenibilità ed al benessere collettivo e ambientale, con attenzione alle modalità di approvvigionamento e di logistica congruenti per la riduzione degli sprechi e per la gestione degli avanzi e dei rifiuti;
	+ garantire il miglior risultato nella veicolazione dei pasti per ospiti e autorizzati, ove previsto;
	+ mappare e rispettare i processi e le attività che determinano la realizzazione del servizio di ristorazione in ogni fase: ricevimento delle materie prime, stoccaggio, produzione, confezionamento, logistica, sanificazione e lavaggio stoviglie;
	+ assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti e dei materiali impiegati oltre che il rispetto di tutte le vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza. Ricadono pertanto sull’Appaltatore tutte le responsabilità civili e penali previste dalle norme vigenti.

Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui l’Appaltatore dovrà attenersi.

Sarà compito dell’Appaltatore gestire il servizio e rendere disponibile tutto quanto necessario allo svolgimento dello stesso in relazione alle finalità da conseguire, secondo quanto disposto nel seguito del presente documento e previsto in contratto.

## Articolo 2. OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente capitolato speciale ha per oggetto la disciplina del Servizio di Ristorazione per l’IRAS da realizzarsi tramite:

* la somministrazione di pasti pronti provenienti dall’esterno, da avviare subito dopo la sottoscrizione dell’Accordo quadro, che continuerà durante l’esecuzione dei lavori di ristrutturazione della ex cucina IRAS e fino all’avvio a regime del servizio (fase 1);
* progettazione, ristrutturazione, adeguamento e messa a norma dei locali e degli impianti del centro cottura, fornitura di attrezzature e arredamenti necessari per il corretto espletamento del servizio, secondo quanto riportato nel presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato in fase di offerta (fase 2);
* la preparazione ed il confezionamento dei pasti nella cucina centralizzata IRAS mediante il sistema della cucina tradizionale in legame fresco caldo multiporzione a favore degli ospiti e alti utenti autorizzati, nonché la consegna dei pasti all’interno del Centro Servizi di San Bortolo, (fase3)

Tale servizio costituisce la prestazione principale dell’unico lotto oggetto di affidamento.

Sono previste quali prestazioni secondarie a carico dell’Appaltatore la progettazione ed esecuzione dei lavori di ristrutturazione degli spazi della dispensa, celle frigorifere, zona preparazione, cottura e distribuzione, nonché dell’adeguamento delle altre aree della ex cucina del centro di San Bortolo, compresa di attrezzature ed arredi, la creazione di una zona lavaggio centralizzato. Le prestazioni secondarie sono disciplinate dagli appositi documenti pubblicati nella procedura di gara.

## Articolo 3. DURATA DELL’ACCORDO QUADRO – AVVIO DELL’ACCORDO QUADRO

Il servizio avrà la durata stimata:

* di 180 giorni per il servizio di ristorazione e fornitura pasti pronti per il periodo transitorio e comunque del tempo necessario per il completamento dei lavori di ristrutturazione a carico dell’appaltatore per quanto riguarda la somministrazione di pasti pronti provenienti dall’esterno (fase 1)
* di 9 anni, naturali consecutivi e continui, a decorrere dalla data di inizio effettivo e messa a regime del servizio di ristorazione mediante preparazione dei pasti in legame fresco caldo presso i nuovi locali della cucina IRAS, con sistema multiporzione per gli ospiti e autorizzati (fase 3)

La prima fase decorrerà dalla data di sottoscrizione dell’Accordo quadro e successivo verbale di avvio delle prestazioni .

Al termine della prima fase e comunque successivamente al verbale di collaudo dei lavori di ristrutturazione della cucina del centro di San Bortolo, il DEC procederà a formalizzare il verbale di avvio del servizio **fase 3** alle condizioni del Piano di Progetto, termine dal quale avrà inizio la decorrenza contrattuale novennale, **con esclusione del servizio di lavastoviglie che decorrerà dalla data di scadenza del contratto con l’attuale appaltatore, data scadenza contratto 31/10/2024**

Le attrezzature fornite dall’Appaltatore saranno acquisite in proprietà dall’IRAS al termine del contratto senza pagamento di alcun corrispettivo aggiuntivo, intendendosi integralmente compensate nell’ambito dei corrispettivi per i servizi ed i lavori pagati all’Appaltatore dall’IRAS secondo quanto previsto dal seguente Articolo 4.

La ditta si impegnerà a restituire locali, impianti ed attrezzature allo scadere del contratto, alle medesime condizioni in cui le sono state consegnate con verbale di avvio del servizio, fase 2, considerata la normale usura.

## Articolo 4. IMPORTO CORRISPETTIVI ENTITA’ DELLA FORNITURA

Si riporta di seguito l’elenco prezzi posto a base di gara per il servizio e fornitura transitoria ed il relativo prospetto di calcolo della spesa

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Servizio di Ristorazione**  |  |  |  |
| **FASE 1** |  |  |  |  |
| **Fornitura pasti pronti - durata 180 giorno** |  |  |  |
| **IRAS** |  |  |  |  |
| **Descrizione prestazione** | **Quantità annuale** | **Quantità per 180 giorni** | **importo****unitario a base d'asta** | **importo totale a****base di gara per 180 giorni** |
| **GIORNATE ALIMENTARI OSPITI** | 91.250 | 45.625 | € 8,80 | € 401.500,00 |
| **PASTI DIPENDENTI** | 720 | 360 | 6,00 € |  € 2.160,00 |
| **PASTI MENSA Esterni** |  |  |  |  |
| **TOTALE IRAS** |  |  |  | **€ 403.660,00** |
| **FASE 3** |  |  |  |  |  |
| **Servizio ristorazione - durata 108mesi** |  |  |  |
| **IRAS** |  |  |  |  |  |
| **Descrizione prestazione** | **Quantità annuale** | **Quantità****complessive per 9 anni** | **importo unitario a base d'asta** | **Importo totale****annuale a base di gara** | **importo totale a base di gara per 9 anni** |
| **GIORNATE ALIMENTARI****IRAS OSPITI** | 91.250 | 82.1250 | €10.50 | € 958.125,00 | € 8.623.125,00 |
| **PASTI MENSA Dipendenti** | 720 | 6.480 | € 6,00 | € 4.320,00 | € 38.880,00 |
| **PASTI MENSA Esterni** |  |  |  |  |  |
| **Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso** |  |  |  |  | € 4.500,00 |
| **TOTALE FASE 3** |  |  |  |  | **€ 8.666.505,00** |
| **TOTALE APPALTO**  |  |  |  |  | **€ 9.070.165,00** |

Il presente appalto è compensato a misura.

I costi per la sicurezza da rischi interferenziali, non soggetti a base d’asta, per l’intero periodo considerato di anni nove sono quantificati in € 4.500,00

Il servizio oggetto del presente affidamento, interessa unicamente il centro Servizi di San Bortolo in Via Giacomo Giro,3 le cui capacità ricettive sono di seguito indicate:

* ***“Reparto non autosufficienti”- Via della Resistenza n. 4 con capacità ricettiva per n. 121 ospiti non autosufficienti, n. 4 nuclei;***
* ***“Casa Soggiorno”- Via Giacomo Giro, 5 con capacità ricettiva per n. 96 ospiti non autosufficienti, n. 4 nuclei;***
* ***“Nucleo Rosso” Via Giacomo Giro, 3 con capacità ricettiva di 44 ospiti non autosufficienti.***

Le presenze e la quantificazione del numero di giornate alimentari indicate sono stati calcolati sia sulla base dei dati storici in possesso dell’IRAS che delle previsioni di occupazione dei posti letto e non risulta in alcun modo vincolante, potendo tale numero variare durante il periodo di esecuzione del relativo contratto. Pur essendoci uno storico mantenimento delle quantità sopra indicate, e pur avendo l’Ente tutto l’interesse a mantenere costante il numero di prestazioni richieste, in modo maggioritario per quanto attiene le GA, può accadere, anche per motivazioni non dipendenti dall’Ente (ad esempio pandemie che determinino maggiori decessi tra gli ospiti e che non consentano l’immeditato inserimento di nuovi ospiti, ricoveri ospedalieri degli ospiti, che vi possa essere una diminuzione delle prestazioni richieste, per un periodo di tempo non determinabile: in tal caso è escluso che l’Appaltatore possa chiedere qualsiasi forma di ristoro. In generale la fatturazione sarà effettuata in base all’effettivo ordinato di GA o pasti, non essendo pertanto prevista alcuna forma di fatturazione “minima”.

L’Ente si riserva pertanto la facoltà di modificare in diminuzione (nei limiti di un quinto dell’importo contrattuale) l’entità del volume di attività, per mutate esigenze connesse con il cambiamento del numero delle presenze o per altra ragione istituzionale ovvero in ragione di sopravvenute esigenze organizzative, logistiche e funzionali, senza che ciò comporti alcun tipo di responsabilità, neanche precontrattuale, a carico dell’Ente e senza che l’aggiudicatario possa vantare titolo alcuno per richieste di risarcimento danni e/o indennizzi di sorta. L’aggiudicatario manterrà valido l’importo di aggiudicazione offerto e tutti i prezzi unitari di aggiudicazione. Tale clausola riguarda elementi non prevedibili e non quantificabili in questa fase. Nel caso in cui si rendesse necessario, in corso di esecuzione, un aumento o una diminuzione del servizio, l’operatore economico aggiudicatario è obbligato ad assoggettarvisi, mantenendo fermi i prezzi unitari presentati in sede di offerta. Le quantità presunte annue non vincolano l’IRAS che effettuerà le ordinazioni in relazione al fabbisogno rilevato nel periodo contrattuale ai sensi del co. 1, art. 1560 del C.C., senza che ciò comporti variazioni di prezzo. Potrà essere inoltre prevista la fornitura e la somministrazione di pranzi/cene rivolte ai familiari degli ospiti (in particolar modo la domenica e nelle festività e per eventuali occasioni particolari).

 L’IRAS, su richiesta specifica e dettagliata dell’Appaltatore, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di rilasciare apposita autorizzazione a produrre pasti ad uso di utenze esterne (servizi domiciliari, strutture assistenziali, mense scolastiche ecc.) utilizzando i locali del centro cottura dell’Ente, qualora non contrasti con la piena funzionalità dell’appalto, fermo restando che detta autorizzazione verrà a decadere in caso di risoluzione anticipata del contratto o di recesso o in caso di mutate esigenze organizzative che rendano incompatibile tale uso, appositamente comunicate all’appaltatore almeno sei mesi prima dell’evento. Per tale autorizzazione l’Appaltatore dovrà corrispondere all'Ente un “rimborso spese” per l’utilizzo dei locali e per le spese generali di gestione (luce, acqua, gas, ecc.), pari ad **Euro 0,40** (+ IVA) per ogni pasto. Il suddetto importo verrà adeguato annualmente all’indice ISTAT, con le stesse modalità di cui al successivo art. 20. Nel mese successivo l’Ente provvederà ad emettere fattura, che dovrà essere pagata dalla ditta entro 30 giorni dal ricevimento. A prova del numero dei pasti erogati per conto terzi, l’Appaltatore sarà tenuto, mensilmente, a trasmettere all’Ente copia dei relativi documenti di trasporto.

In caso di autorizzazione, l’Appaltatore sarà responsabile dell’effettuazione dell’intero servizio (compresa la fornitura dei prodotti alimentari utilizzati) mantenendo indenne l’Ente da qualsiasi addebito o responsabilità.

## Articolo 5. ELENCO E TIPOLOGIA PRESTAZIONI RICHIESTE

Per quanto sopra esplicitato le prestazioni richieste per il servizio disciplinato dal presente atto sono:

* Fornitura di pasti pronti per la fase 1, secondo la disciplina indicata nel presente capitolato;
* Progettazione definitiva ed esecutiva e coordinamento sicurezza in fase di progettazione per lavori di ristrutturazione degli spazi della dispensa, celle frigorifere e dell’adeguamento delle altre aree dell’attuale cucina: **45 giorni (30 giorni per la progettazione definitiva, 15 giorni per la progettazione esecutiva, tali termini sono al netto dei tempi stimati per approvazione da parte dell’IRAS e rilascio permessi da parte di altre Amministrazioni**).
* Lavori strutturali ed impiantistici per ristrutturazione degli spazi della dispensa, celle frigorifere, nonché dell’adeguamento delle altre aree della ex cucina: 180 giorni, al netto dei tempi stimati per il rilascio dei permessi da parte di altre amministrazioni.
* Fornitura e posa in opera di attrezzature e arredamenti necessari per il corretto espletamento del servizio
* integrazione e coordinamento delle risorse umane necessarie al corretto funzionamento del Servizio in tutte le sue articolazioni;
* fornitura del sistema informatizzato per la gestione del servizio e per la prenotazione dei pasti e la contabilizzazione delle prestazioni erogate includendo a proprio carico tutti gli oneri afferenti la fornitura e installazione delle apparecchiature hardware e software e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse nonché la formazione del personale dell’IRAS per l’utilizzo del sistema;
* Fornitura distributori automatici (o soluzioni alternative rispettose del contesto residenziale) per la prima colazione e per l’idratazione: 1 distributore per ciascun nucleo comprensivo della fornitura di tutte le derrate necessarie all’erogazione delle colazioni che dovranno essere consegnate ai nuclei di destinazione da parte dell’Appaltatore e della relativa gestione e manutenzione (sostituzione materiali di consumo,
* Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei semilavorati, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione dei pasti, stoccaggio e conservazione dei generi alimentari negli appositi magazzini/dispense;
* Preparazione, cottura dei pasti per gli ospiti dei servizi residenziali dell’Ente, per i lavoratori e per gli eventuali familiari presso il centro di cottura IRAS ;
* Messa a disposizione del personale addetto alla preparazione, cottura e fornitura della giornata alimentare e per la predisposizione nei carrelli di altri generi alimentari previsti;
* Impegno ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell’anno, compresi i festivi;
* Gestione delle procedure di controllo previste dalla vigente normativa HACCP, nel corso dell’intero processo di produzione dei pasti e trasporto degli stessi e con previsione di conservazione temporanea del campione di ogni pasto prodotto;
	+ Confezionamento dei pasti con idonee modalità (carrelli termici multiporzione o soluzioni alternative rispettose del contesto residenziale) e trasporto dei pasti presso la Casa di Soggiorno e Nucleo Rosso, centro servizi San Bortolo, con idonei mezzi di trasporto;
	+ Preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù particolari, di menù specifici per persone affette da disfagia, secondo le indicazioni dei Referenti dell’Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;
	+ Predisposizione dei menù settimanali in accordo con i Referenti dell’Ente;
	+ Raccolta e trasporto di tutte le tipologie di rifiuti nonché dei contenitori “sporchi” (ritirati dai carrelli o di pertinenza della cucina) fino ai punti di raccolta ecologica indicati dall’Ente, utilizzando modalità e tecniche di raccolta differenziata;
	+ Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio svolto.

Inoltre rimangono a carico dell’appaltatore:

* fornitura ai reparti di generi alimentari di conforto;
* sanificazione, disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio ristorazione (compresi i magazzini, i servizi e gli spogliatoi) e delle attrezzatture utilizzate, con propri materiali e mezzi, con fornitura a proprio carico di prodotti e attrezzature necessari per lo svolgimento di tali attività;
* lavaggio e sanificazione dei carrelli riscaldanti e dei contenitori per il trasporto dei pasti, e delle apparecchiature ed attrezzature presenti nei locali concessi in uso;
* lavaggio nell’apposite attrezzature, presente nel locale centro cottura, di stoviglie, posate, bicchieri, utensileria, contenitori e qualsiasi altro materiale utilizzato per la preparazione, la cottura, la distribuzione e la somministrazione dei cibi dal **01/11/2024**
* fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per le cucine, per la mensa e per i servizi igienici di pertinenza (sapone, asciugamani, carta igienica, ecc.) nonché la biancheria necessaria per l’esecuzione del servizio;
* approvvigionamento di tutto il materiale di consumo occorrente alla pulizia (sacchi per la spazzatura, materiale per la pulizia etc.) che deve essere a ridotto impatto ambienta
* fornitura di carrelli termici e di quant’altro necessario per il trasporto dei pasti ai piani e alle sedi staccate dell’Ente;
* fornitura di prodotti chimici, disinfettanti, brillantanti per il lavaggio delle stoviglie e dei prodotti ed attrezzatura per la pulizia ambientale;
* disinfestazione e derattizzazione delle aree e dei locali interessati al Servizio di Ristorazione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno;
* manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali in utilizzo e dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti tecnologici (es. cappe) presenti nei locali della cucina, dispensa lavastoviglie;
* effettuazione di regolari ed adeguati controlli qualitativi sulle materie prime, sui processi produttivi e sui prodotti finiti secondo il proprio piano di autocontrollo;
* reintegro, su base inventariale, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, vassoi, carrelli e quant’altro necessario allo svolgimento del servizio;
* formazione del personale in servizio;
* registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004 del centro cottura secondo le modalità vigenti, con l’assunzione dei relativi oneri e responsabilità
* responsabilità su tutte le autorizzazioni necessarie per la gestione del centro di cottura e relativi adempimenti,
* tutte le operazioni e le prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio in appalto secondo gli obiettivi stabiliti dall’IRAS, a partire dall’acquisto delle derrate fino alla consegna dei pasti nei reparti o nelle mense aziendali;

La produzione dei pasti come anzidetto dovrà avvenire presso i locali del centro cottura IRAS di Via della resistenza, fatto salvo nella fase transitoria di fornitura di pasti pronti e nei i casi in cui il centro cottura non dovesse essere fruibile e utilizzabile e ciò: per esempio per lavori di manutenzione straordinario per specifici casi non programmabili e non prevedibili.

Nei casi in cui non sia possibile utilizzare i locali in questione (area preparazione pasti delle aree necessarie per il confezionamento, lavaggio, predisposizione carrelli, ecc.) i pasti dovranno essere prodotti con la tecnologia che l’Appaltatore riterrà di voler proporre con produzione presso centro cottura esterno che possa prontamente subentrare al centro cottura dell’Ente senza soluzione di continuità.

L’Appaltatore dovrà disporre pertanto, dalla data di avvio dell’esecuzione, della possibilità di utilizzo per tutta la durata del contratto di un centro di cottura esterno, che possa prontamente subentrare al centro cottura dell’Ente senza soluzione di continuità, la cui ubicazione disti a non più di 60 minuti di viaggio e che abbia una capacità produttiva almeno pari a quella richiesta per l’appalto. Il centro cottura alternativo dovrà essere munito delle autorizzazioni previste dalla legge sin dal momento di stipula ed avvio dell’esecuzione del contratto al fine di assicurare la continuità nell’erogazione dei pasti anche in caso di interruzione temporanea per qualsiasi causa del servizio.

## Articolo 6. ONERI A CARICO DELL’ENTE

Sono a carico del committente:

* le attività non attribuite all’Appaltatore durante la fase 1 fornitura pasti pronti, come disciplinata nel presente capitolato;
* prenotazione dei pasti mediante il sistema informativo messo a disposizione dall’Appaltatore;
* ritiro e consegna carrelli termici; consegna e ritiro al punto di distribuzione dei carrelli multi-porzione, delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti ai/dai singoli nuclei di reparto all’interno della struttura principale.
* pagamento della tassa di smaltimento rifiuti;
* manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti centralizzati (UTA, quadri elettrici di piano, scarichi);
* le utenze (acqua, energia elettrica, gas) relative ai locali in utilizzo;
* riscaldamento e termoventilazione locali;
* interfacciamento del sistema informativo proposto dall’Appaltatore ai sistemi dell’IRAS.
* consegna e ritiro al punto di distribuzione dei carrelli multi-porzione, delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti ai/dai singoli nuclei di reparto all’interno della

struttura principale.

* organizzazione sale da pranzo di nucleo di reparto;
* riordino e sanificazione delle sale da pranzo;
* riordino e sanificazione delle cucinette di reparto;
* distribuzione e somministrazione dei pasti agli ospiti;
* consegna e ritiro al punto di distribuzione dei carrelli multi-porzione, delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti ai/dai singoli nuclei di reparto all’interno della

struttura principale.

Con riferimento ai distributori automatici sia per le colazioni sia per bevande e snack, sono a carico della Committente la fornitura di energia elettrica ed acqua fredda.

**Articolo 7. REFERENTI DELLE PARTI**

Salvo diverse disposizioni, l’Ente di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti alle attività tecniche del presente contratto attraverso il Direttore dell’esecuzione del contratto, che sarà designato con la stipula del relativo contratto di appalto. Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l’Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel presente Capitolato e nell’offerta tecnica dell’Appaltatore, controllare, in accordo con i competenti uffici dell’Ente che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell’Ente.

L’Appaltatore deve indicare il nominativo della persona e del suo sostituto cui la Committente possa far riferimento per qualsiasi esigenza relativa alla gestione dell’appalto. Essa sarà incaricata dell’organizzazione generale della verifica e del coordinamento fra i vari servizi, dovrà essere munita di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione del contratto di appalto. Tale “Responsabile del Servizio” dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e di esperienza almeno quinquennale nella posizione di Coordinatore di servizi similari o paragonabili a quelli oggetto del presente Capitolato.

Il “Responsabile del Servizio” deve garantire un rapporto costante e mantenere un contatto continuo con gli Uffici della Committente per agevolare il controllo dell'andamento del servizio; deve assicurare anche funzioni di ispezione al servizio garantendo la propria reperibilità ed intervenendo anche qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Committente al rappresentante designato dall’Appaltatore, si intendono come presentate direttamente all’Appaltatore.

Per l’organizzazione del Servizio di Ristorazione e adeguato coordinamento di tutti i fattori organizzativi e operativi, l’Appaltatore dovrà individuare, inoltre, una specifica figura di riferimento presso il centro cottura. Costui è responsabile della gestione del Servizio preparazione e distribuzione vitto, secondo le linee guida definite dagli organi istituzionali del Committente.

Nello svolgimento di queste funzioni il “Referente del centro cottura” assolve ai seguenti compiti:

* in relazione al numero delle presenze giornaliere degli Ospiti ed in applicazione della "tabella dietetica" e delle diete speciali, compila la distinta degli articoli occorrenti da prelevare dalla dispensa;
* sovrintende alla distribuzione ai nuclei indirizzando e sorvegliando il lavoro degli addetti;
* cura la conservazione di tutti i prodotti depositati nel magazzino, nella dispensa e nelle celle frigorifere;
* accerta che i generi introitati corrispondano per quantità, qualità e peso alle indicazioni e prescrizioni del presente Capitolato ed allegati, comunicando tempestivamente all'Ente i propri rilievi in merito;
* vigila che nei locali del centro cottura non entrino persone estranee al servizio;
* attende ad una accurata pulizia ed igiene degli ambienti e dell'attrezzatura, della quale deve accertare la continua e perfetta efficienza;
* sorveglia che non avvengano sprechi;
* collabora con la Direzione alla formazione dei menù stagionali;
* è consegnatario responsabile di tutta l'attrezzatura fissa e mobile del centro cottura;
* attende a tutte quelle altre mansioni inerenti al posto che possono essergli affidate dalla Direzione.

L’Appaltatore deve indicare il nominativo della persona (e del suo sostituto) cui la Committente possa far riferimento fornendone recapito telefonico mobile prima dell’inizio del servizio. Tale referente dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e comprovata esperienza almeno triennale nella gestione del personale e organizzazione del servizio. Esso sarà incaricato dell’organizzazione e verifica del servizio reso, dovrà essere munito di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema operativo che dovesse sorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto e dovrà essere immediatamente rintracciabile nell’intero arco diurno del servizio.

Tale referente dovrà far capo al “Responsabile del Servizio” e si manterrà in contatto continuo con il Direttore dell’Ente per il controllo del servizio e dovrà garantire la propria presenza, almeno una volta alla settimana, presso il Centro Servizi per raccogliere le indicazioni, osservazioni, ecc. da parte degli ospiti o dei loro familiari.

**Articolo 8. PERSONALE – COMPORTAMENTO ED ABBIGLIAMENTO**

L’Appaltatore dovrà provvedere all’assunzione del personale necessario al funzionamento del servizio, numericamente e qualitativamente idoneo, secondo quanto stabilito dalle autorità sanitarie competenti e all’osservanza delle leggi e dei contratti collettivi di lavoro. In relazione alle caratteristiche del servizio appaltato, dovrà impiegare personale qualificato, in possesso del titolo di studio richiesto dalle normative vigenti. L’Appaltatore, in particolare, si obbliga ad assumere a proprio carico tutti gli oneri salariali, previdenziali, assistenziali ed assicurativi di coloro che presteranno servizio a qualsiasi titolo assicurando loro l’esatta ed integrale applicazione della normativa contrattuale ed il rispetto delle retribuzioni minime previste.

Al personale della ditta aggiudicataria, verrà affiancato il personale IRAS indicato all’art. 10 “Clausola Sociale”

La ditta aggiudicataria detrarrà dalla fattura mensile i costi sostenuti dall’Ente per le relative retribuzioni mensili del personale di cui sopra. A tale proposito l’Ente provvederà a trasmettere i costi sostenuti entro i primi 5 giorni del mese successivo a quello di riferimento per consentire la fatturazione da parte della ditta aggiudicataria. Si precisa che i prezzi di offerta proposti dalla ditta sono comprensivi dei sopraindicati costi.

Tale personale, per tutta la durata contrattuale, resterà alle dipendenze giuridiche e sotto la direzione gerarchica della Committente e sarà da essa stessa direttamente retribuito, mentre passerà sotto la direzione tecnico-funzionale dell’Aggiudicataria, che ne potrà disporre l’impiego nel rispetto della qualifica e delle norme contrattuali vigenti. In tal senso, l’autonomia della Ditta Aggiudicataria si estenderà anche all’organizzazione del lavoro ed al potere direttivo proprio del datore di lavoro.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria la sostituzione del personale dell’Ente assente a titolo di malattia, infortunio, maternità, permessi retribuiti fino a 30 giorni lavorativi in un anno per ciascun dipendente.

Nel caso in cui uno o più degli operatori affidati in distacco dovesse risolvere il rapporto di lavoro con la Committente nel corso del contratto d’appalto, Committente ed Aggiudicataria decideranno di comune accordo modalità ed oneri relativi al reintegro del personale.

L’Appaltatore dovrà consentire la partecipazione del personale addetto al Servizio di Ristorazione alle riunioni e corsi di formazione che la Committente potrà periodicamente promuovere.

L’Appaltatore deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Ai fini della verifica, entro 60 giorni dall’avvio della fase 3, l’Appaltatore trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l’elenco dei partecipanti. Il concorrente è tenuto ad evidenziare in sede di offerta le politiche di gestione del personale legate alle modalità di ricerca, selezione, inserimento, formazione ed incentivazione.

L’Appaltatore deve garantire la presenza continuativa in servizio del personale in base a quanto definito dal contratto di appalto. A tal fine, dovrà fornire, in qualsiasi momento, a richiesta dell’Ente, prova documentale sempre aggiornata dei componenti del gruppo di lavoro operante nel Centro Servizi. L’Appaltatore ha l’obbligo di:

* comunicare, prima dell’immissione in servizio, i nominativi del personale addetto, con indicazione delle esatte generalità, professionalità e qualifica contrattuale; a tal proposito si evidenzia che la ditta ha l’obbligo di produrre idonea documentazione comprovante la regolarità sull’ingresso in Italia ed impiego di operatori extracomunitari;
* far rispettare ai propri addetti tutte le norme generali e particolari inerenti la sicurezza su lavoro di cui è direttamente ed esclusivamente responsabile la ditta stessa;
* far rispettare le indicazioni impartite dalle autorità sanitarie e dall’Ente per la gestione del rischio Covid;

o comunicare, entro il mese di dicembre di ogni anno, il piano della formazione/aggiornamento del personale per l’annualità successiva;

* fornire a tutto il personale idonei DPI, nonché guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D. Lgs. 81/2008;

Il personale dell’Appaltatore, deve attenersi scrupolosamente alle norme di comportamento e di corretta manipolazione igienica, al fine di prevenire di malattie trasmissibili con gli alimenti:

* + - Lavarsi le mani accuratamente e frequentemente, utilizzando sapone liquido ed asciugamani monouso e non riutilizzabili;
		- Tenere le unghie corte e pulite evitando la laccatura;
		- Avere le mani libere da anelli e gli avambracci liberi da bracciali;
		- Proteggere le ferite e le abrasioni della cute con cerotti resistenti all’acqua e/o guanti monouso “per alimenti”
		- Utilizzare una divisa identificabile e differente per le operazioni di tipo alimentare (fase pulita) e di tipo non alimentare (fase sporca);
		- Indossare idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura;
		- Indossare guanti monouso e mascherine protettive per la lavorazione di alimenti a rischio igienico (carni crude, ittici, piatti freddi e gastronomici) ed il confezionamento dei pasti destinati ai pazienti;
		- Utilizzare calzature igieniche e di sicurezza di colore chiaro;
		- Evitare di compiere attività promiscue che possano favorire possibili contaminazioni crociate, rispettando le mansioni assegnate, lavando le mani e cambiando i guanti monouso in caso di esecuzione di operazioni differenti;
		- Evitare di usare prodotti chimici in promiscuità durante le attività alimentari.
		- rispettare il codice di comportamento adottato dall’IRAS

L’Appaltatore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

L’Appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo, cuffie, camici, guanti, ecc..), calzature anatomiche di sicurezza e cartellino identificativo riportante il nome della società, il nome/cognome/fotografia del dipendente, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza del lavoro, da indossare durante le fasi di erogazione dei vari processi del servizio.

L’Appaltatore deve fornire indumenti distinti per le diverse attività lavorative (divisa per la produzione, divisa per la distribuzione e divisa per la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature), comprensivi di idonei dispositivi igienici e di sicurezza; a titolo esemplificativo e non esaustivo:

* giacche isotermiche per la movimentazione di prodotti nelle celle frigorifere;
* guanti monouso per la manipolazione di alimenti crudi, cotti-abbattuti, freddi;
* guanti e protezioni antitaglio per la lavorazione di alimenti con corpi taglienti;
* guanti anticalore per la manipolazione di materiali alimentari caldi;
* guanti, mascherine, ed occhiali paraspruzzi per la manipolazione di prodotti chimici.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall’Appaltatore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dall’Appaltatore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il lavaggio delle divise del personale dell’Appaltatore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

L‘Appaltatore ed il personale devono mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l’espletamento del Servizio, sia riferite all’organizzazione ed alle attività dell’IRAS sia alle persone ricoverate. nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679.

L’IRAS potrà promuovere l’allontanamento dei dipendenti dell’Appaltatore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L’IRAS si riserva il diritto di chiedere all’Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l’Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'IRAS. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta.

II personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e consegna dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione e consegna, secondo le modalità indicate nel piano di autocontrollo.

Il personale dovrà essere sottoposto, con oneri a carico dell’Appaltatore, sia all’atto dell’assunzione sia periodicamente, a tutte le visite mediche e agli accertamenti sanitari previste dalle leggi e regolamenti in vigore. I soggetti risultati non idonei saranno allontanati finché perdura la causa di incompatibilità col servizio.

Qualora il personale dovesse rifiutarsi di sottoporsi a tale controllo, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

**Articolo 9. OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO**

L’Appaltatore assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l’instaurazione con gli operatori, di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti. In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti, essendo l’Appaltatore responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d’ora l’Ente sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

L’Appaltatore si obbliga in particolare:

* ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l’esecuzione del servizio;
* ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; l’Appaltatore, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, l’Appaltatore dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

L’Appaltatore dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta della Committente, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

L’Appaltatore solleva la Committente da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio. In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del contributo verrà sospeso fino a dimostrazione dell’avvenuta regolarizzazione dell’adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per la Committente in ordine al tardivo pagamento del contributo stesso, salva la facoltà per la Committente di ricorrere alla risoluzione del contratto.

## Articolo 10. CLAUSOLA SOCIALE

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l’obbligo per la L’Appaltatore di assorbire ed utilizzare nell’espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione d’impresa prescelta dall’imprenditore subentrante.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e 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’Appaltatore è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale del precedente aggiudicatario, ai sensi dell’art. 50 del D.Lgs. 50/2016.

I concorrenti rilasceranno apposita dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione ad utilizzare nell’esecuzione del servizio in via prioritaria gli stessi operatori del precedente appaltatore, nell’ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l’organizzazione di impresa dell’appaltatore e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l’esecuzione del servizio oggetto di Accordo Quadro.

L’ Esecutore per l’avvio del servizio dovrà dichiarare il numero di operatori impiegati nel servizio dando evidenza degli operatori del precedente appaltatore utilizzati, motivando adeguatamente l’eventuale mancato utilizzo di qualche operatore del precedente appaltatore.

A titolo informativo si elenca il personale attualmente impiegato presso la cucina di Casa Serena, dipendenti IRAS e ditta appaltatrice, è il seguente:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Livello | Posizione economica | Data di nascita | Data di assunzione | Orario settimanale | Mansione svolta | Costo Annuo |
| B1 | 3 | 08/07/1964 | 18/03/1992 | 36 | CUOCO | € 31.908,86 |
| B1 | 4 | 31/10/1965 | 22/02/1896 | 36 | CUOCO | € 33.701,72 |
| B1 | 3 | 02/03/1967 | 22/06/1992 | 36 | CUOCO | € 33.490,69 |
| B1 | 3 | 12/01/1964 | 10/03/1986 | 36 | CUOCO | €31.797,35 |
| B1 | 3 | 02/05/1965 | 07/07/1986 | 36 | CUOCO | € 31.525,40 |
| B1 | 3 | 07/03/1966 | 18/03/1992 | 36 | CUOCO | € 30.479,59 |

Qualora durante la fase di espletamento della procedura di gara dovessero verificarsi mutamenti nella situazione del personale impiegato sopra rappresentata, la clausola sociale si applicherà al personale in servizio presso la Società che al tempo dell’aggiudicazione della presente procedura gestisce la fornitura pasti pronti.

## Articolo 11. CONSEGNA DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E OBBLIGHI DI MANUTENZIONE

Per consentire l’esecuzione del servizio di ristorazione, l’IRAS pone a disposizione dell’Appaltatore, a titolo di comodato d’uso gratuito, i locali, necessari per il loro funzionamento, gli spogliatoi, i servizi igienici, i magazzini/dispense, presenti nel reparto non autosufficienti del centro servizi di San Bortolo, come indicati nelle allegate planimetrie, nello stato d’uso in cui si trovano, attualmente dismessi e non utilizzabili.

In considerazione che i locali saranno messi a disposizione dell’Appaltatore per tutto il periodo di durata del rapporto contrattuale, l’Appaltatore porrà in essere ogni attività secondo quanto previsto dal presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato in fase di offerta e tutto quanto necessario per garantire la perfetta esecuzione del servizio, che dovrà adeguatamente organizzare, anche mediante lavori interni di ristrutturazione, divisione e quanto allo scopo necessario in ragione del servizio che l’Ente intende soddisfare con l’appalto di cui trattasi il tutto come meglio descritto a successivi artt. 12-13.

L’Appaltatore è custode dei locali di cui al presente articolo e di quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà che di proprietà della Committente e risponde direttamente e indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del personale addetto, possa derivare all’Ente e/o a terzi.

Sui locali e gli impianti messi a disposizioni l’Appaltatore non potrà vantare diritto alcuno che non sia l’uso stesso e con l’osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile per tutta la durata del rapporto contrattuale.

L’Appaltatore accetterà i locali, la struttura, gli impianti, le attrezzature e gli arredi nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano con verbale di consegna che verrà redatto in contradditorio per la valutazione dello stato iniziale e la presa in carico assumendo tutte le responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

Al termine dell’appalto, l’Appaltatore dovrà riconsegnare quanto messo a sua disposizione e quanto realizzato nelle medesime condizioni rilevate all’atto di ultimazione dei lavori di ristrutturazione ed adeguamento, nonché le attrezzature e gli arredi, secondo quanto indicato nel progetto tecnico, salvo il normale deterioramento dovuto all’uso, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o utilizzo inappropriato.

Tutti gli interventi previsti, o che si rendessero necessari durante l’espletamento del servizio necessari a garantire la potenzialità produttiva, saranno a totale carico dell’Appaltatore e senza alcun onere per l’IRAS così come le eventuali modifiche a locali ed attrezzature ritenute necessarie secondo quanto previsto dal presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato in fase d’offerta.

Seguono alcune indicazioni generali:

1. L’Appaltatore è responsabile degli ambienti che l’Ente mette a disposizione, rispondendo, pertanto, di ogni deterioramento (fatto salvo il normale deperimento dovuto all’uso): al fine del pagamento dell’eventuale danno e delle eventuali spese sostenute dall’Ente per il ripristino della normale funzionalità, l’Ente fatturerà all’Appaltatore le spese sostenute, e nel caso in cui il pagamento non avvenga, l’Ente ha facoltà di rivalersi anche sulla cauzione definitiva prestata dall’ Appaltatore.
2. L’Appaltatore è responsabile degli impianti e delle attrezzature presenti al momento della stipulazione del contratto, che saranno consegnati, con apposito verbale di consegna, nelle condizioni e nello stato di fatto in cui si trovano al momento della stipula del contratto. Al termine dell’appalto l’Appaltatore dovrà restituire i locali e le attrezzature. Della riconsegna verrà redatto, in contraddittorio, un apposito verbale. In caso di difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna, gli importi addebitati all’ Appaltatore verranno recuperati a conguaglio, anche mediante l’incameramento totale o parziale della cauzione. È fatto salvo il normale deterioramento dovuto all’uso e le modifiche eventualmente apportate in accordo con l’Ente.
3. Tutte le attrezzature, mezzi ecc. necessarie per l’effettuazione del servizio, compresa manutenzione ordinaria e straordinaria nei limiti di legge, sono a carico dell’ Appaltatore; al termine dell’appalto, l’ Appaltatore, a propria cura e spese, dovrà provvedere ad effettuare l’eventuale smaltimento di tutte le attrezzature non più performanti, dato che si ritiene che questo consentirà all’Ente di disporre per ciascun ciclo di appalto, di attrezzature, mezzi, ecc. di nuova concezione, e anche perché una volta concluso l’appalto tali attrezzature potrebbero aver concluso il loro ciclo produttivo, provvedendo al contestuale reintegro delle stesse.
4. La manutenzione ordinaria e straordinaria dovrà essere effettuata in particolare per gli impianti di aspirazione nel loro complesso dal punto di aspirazione fino all’espulsione compresa, intervenendo mediante interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nonché di pulizia ogni qual volta fosse necessario a garantire il perfetto funzionamento dell’impianto di aspirazione.
5. La manutenzione si estende anche alla riparazione o, ove non sia possibile, alla sostituzione delle zanzariere danneggiate, della sostituzione delle piccole parti usurate della cucina (quali ad esempio i pavimenti e i rivestimenti ceramici o a smalto danneggiati).
6. All’avvio del servizio l’Appaltatore, se riterrà di procedere a subappaltare la manutenzione, dovrà produrre copia del contratto di manutenzione programmata, sottoscritto con la ditta autorizzata, relativa alle attrezzature e impianti in dotazione.
7. La tinteggiatura dei locali concessi in uso dovrà essere effettuata contestualmente alla presa in carico e successivamente con frequenza annuale. Dovrà comunque essere garantita la ripassatura/ritocco ogni qualvolta ne emerga la necessità anche a seguito di motivata segnalazione da parte dell’IRAS.
8. L’Appaltatore, a partire dalla data del verbale d’inventario di quanto consegnato, si assume la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.
9. Per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l’Appaltatore si obbliga a presentare la scheda degli interventi manutentivi effettuati nel trimestre su ogni attrezzatura entro il mese successivo alla scadenza del trimestre stesso. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un’attrezzatura, per qualunque motivo, l’Appaltatore dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell’altra.
10. L’Appaltatore dovrà segnalare all’IRAS, tempestivamente, ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari o sostituzioni a suo carico, nonché eventuali danni causati a beni e/o attrezzature dell’IRAS.
11. Qualora gli interventi di manutenzione riguardino attrezzature e impianti, questi dovranno essere effettuati solo ed esclusivamente da personale specializzato e autorizzato; eventuali modifiche dovranno essere concordate con l’IRAS e, se autorizzate, la ditta esecutrice dovrà rilasciare le relative certificazioni di conformità, previste dalle leggi in materia.
12. Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature saranno consegnati/riconsegnati alla Committente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all’utilizzo e ne verrà redatto verbale in contradditorio. Le eventuali difformità saranno oggetto di apposita istruttoria tra le parti.
13. Le attrezzature, gli impianti ed arredi che l’Appaltatore ha inteso inserire nel corso dell’appalto, resteranno di proprietà della Committente alla scadenza contrattuale.

Il direttore dell’esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nel centro cottura per controllare lo stato di manutenzione e pulizia dei locali e delle attrezzature, per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

## Articolo 12. LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE ED ADEGUAMENTO STRUTTUTRASLE TECNOLOGICO DEI LOCALI, ARREDI, ATTREZZATURE

L’Appaltatore dopo il verbale di consegna, dovrà ottenere gli eventuali titoli autorizzativi correlati al progetto da intraprendersi, con ogni onere a suo carico. A seguito dell’ottenimento dei titoli necessari, l’Appaltatore dovrà provvedere allo sviluppo esecutivo della soluzione progettuale proposta, da sottoporre alla approvazione della S.A. la quale vi provvederà entro il termine di 15 gg.. Decorso tale termine la proposta si riterrà approvata.

A seguito della approvazione del progetto esecutivo l’Appaltatore dovrà iniziare i lavori di ristrutturazione e di adeguamento strutturale e tecnologico dei locali e dovrà provvedere alla dotazione degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e tutto quanto necessario, secondo quanto riportato nel presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato in fase di offerta.

Prima dell’inizio del servizio, e comunque all’ultimazione dei lavori di ristrutturazione ed adeguamento da porre in essere, verrà redatto un verbale in contradditorio nel quale verranno individuati i locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature consegnate con la precisazione per ciascuno degli elementi caratteristici e funzionali, anche a garanzia dello stato d’uso.

Gli interventi di ristrutturazione ed adeguamento tecnologico, la fornitura ed installazione delle attrezzature ed arredi che ne deriveranno, dovranno essere realizzati senza recare disagio all’utenza ed ai vari servizi dell’IRAS.

A tale riguardo l’Appaltatore provvede a proprio carico per quanto necessario ad esempio:

* Riorganizzazione degli spazi, comprese eventuali opere murarie, eventuale ristrutturazione impianto elettrico (in tal caso con rilascio all’Ente della certificazione di cui alla legge n. 46/90), eventuale adeguamento degli scarichi (se necessari rispetto all’attuale situazione), eventuale richiesta di permessi/autorizzazioni ecc., eventuale ridipintura dei locali (che dovrà essere comunque effettuata in caso di disposizioni dell’Ente o di Enti terzi), e quanto altro allo scopo necessario.
* Fornitura delle attrezzature, delle stoviglie ed arredi e tutto quanto necessario per il corretto svolgimento del servizio, secondo quanto riportato nel presente capitolato ed in conformità con il progetto tecnico presentato in sede d’offerta.

A tal proposito il concorrente dovrà predisporre, in fase di offerta, un piano per la gestione del periodo transitorio in cui siano descritte le modalità operative ed organizzative con cui intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di ristrutturazione ed adeguamento impiantistico.

In particolar modo il progetto tecnico dei lavori interesserà l’adeguamento e ristrutturazione del centro cottura per produzione pasti in legame fresco/caldo. In sede di offerta dovrà essere prodotto un progetto preliminare completo di relazioni illustrative e tecniche, planimetrie di dettaglio, con layout distributivi e schemi di disposizione delle attrezzature; rendering illustrativi; computo Metrico non estimativo dei lavori da effettuarsi senza alcuna indicazione di prezzo, completo della descrizione e delle schede tecniche dei materiali che si intendono mettere in opera; dettagliato Cronoprogramma della Progettazione ed Esecuzione dei lavori di adeguamento e della messa in esercizio dei locali, con indicazione dei soggetti coinvolti, delle attività da effettuare, e dei tempi massimi di realizzazione.

Per i lavori di ristrutturazione, riammodernamento l’Appaltatore dovrà avvalersi di imprese in possesso di Qualificazione OG11 coerente con l’importo dei lavori che si desumerà dal progetto esecutivo.

Sarà inoltre a totale carico dell’Appaltatore mettere a disposizione le attrezzature, utensili, stoviglie e quant’altro necessario alla corretta esecuzione del servizio, in sostituzione, o in aggiunta, alla dotazione attuale ed in conformità al progetto tecnico presentato in fase d’offerta.

Il concorrente dovrà predisporre il progetto delle opere edili ed impiantistiche, di distribuzione delle attrezzature e degli arredi, funzionale ai locali destinati al servizio, completo della documentazione richiamata dal presente capitolato e dalle planimetrie in dettaglio, dei lay-out del centro cottura, con l’indicazione di tutti i lavori di ristrutturazione da effettuarsi e l’indicazione di ogni zona, completa di computo metrico e di quant’altro necessario alla corretta comprensione del progetto presentato.

I lavori dovranno essere eseguiti in modo tale da non provocare interruzioni e non recare danno all’attività socio assistenziale che dovrà essere mantenuta al massimo dell’efficienza e sicurezza durante tutta l’esecuzione delle opere ricorrendo, se necessario, alla realizzazione di opere provvisionali che si intendono comprese nell’offerta.

L’Appaltatore dovrà eseguire i lavori esclusivamente mediante l’impiego di personale, macchinari, attrezzature e mezzi d’opera propri, sotto la propria direzione dei lavori e sotto la supervisione e condivisione con i servizi tecnici dell’Ente, fatta salva la possibilità di ricorrere al subappalto. I lavori dovranno essere eseguiti sotto la diretta responsabilità dell’Appaltatore il quale, in qualità di Committente dei Lavori e Responsabile dei Lavori, si obbliga a nominare il proprio Direttore dei lavori e a designare il Responsabile per la sicurezza nonché tutte le figure previste dalla normativa vigente di settore. La S.A. nominerà comunque un Supervisore Tecnico dei Lavori al quale il Direttore dei Lavori dovrà costantemente riferirsi e rendicontare.

L’Appaltatore dovrà realizzare tutte le opere e le forniture proposte in fase d’offerta ed espressamente accettati ed ordinati dalla S.A., provvedendo al riguardo all’esecuzione dei lavori e alle forniture che saranno da ritenersi tutti compresi nell’importo di aggiudicazione, secondo la formula “Chiavi in mano”.

Sarà a carico dell’Appaltatore acquisire tutti i pareri e le autorizzazioni necessarie per l’espletamento dei lavori e del servizio secondo previsto dalla vigente normativa.

Tutti i lavori propedeutici e di cantiere sono da considerarsi completamente a carico dell’Appaltatore e dovranno essere realizzati secondo le vigenti normative in materia di sicurezza e igiene sul lavoro e nel pieno rispetto delle attività socio sanitarie adiacenti.

Il concorrente in fase di gara è tenuto alla presentazione di un piano di intervento e del cronoprogramma per la realizzazione dei lavori, all’interno del quale dovranno essere vagliate tutte le criticità inerenti l’attività socio sanitaria adiacente e le modalità con cui queste saranno affrontate. L’IRAS sottolinea che l’attività socio sanitaria non dovrà mai subire rallentamenti o fermi forzati durante tutta l’attività di cantiere se non con modalità concordate previamente con la Direzione dell’Ente.

Il concorrente in fase di gara è tenuto ad indicare il piano di verifica e collaudo che intende effettuare per la verifica della fornitura e dei lavori. La verifica ed il collaudo sono intesi a verificare la conformità dei lavori e delle forniture rispetto a quanto presentato in fase d’offerta, l’idoneità a svolgere le funzioni richieste, la regolare installazione sotto il profilo tecnico, il rispetto dei limiti e delle norme di legge.

Tutti i lavori e le forniture saranno sottoposti a collaudo eseguito da Collaudatore nominato dall’IPAV e che potrà coincidere con il Supervisore Tecnico.

## Articolo 13. ATTREZZATURE E ARREDI

L’Appaltatore si impegna ad installare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature, gli arredi e i relativi carrelli termo refrigeranti, e quant’altro necessario allo svolgimento del servizio e secondo quanto indicato in fase d’offerta.

Nel progetto dovrà chiaramente essere indicato il lay-out delle attrezzature e degli arredi da installare, e indicato se e quali attrezzature ed arredi attualmente in dotazione intenda utilizzare. Dovrà prevedere la revisione e la successiva reinstallazione delle apparecchiature per le quali è previsto il riutilizzo, nonché lo smantellamento e lo smaltimento di quelle che non saranno utilizzate per l’erogazione del servizio con spese a proprio carico.

Ogni opera necessaria per l’installazione e la messa in funzione sarà a totale carico dell’Appaltatore.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell’AULSS, NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l’Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle “ex novo”.

Nel corso della gestione, se sarà necessario ai fini dell’efficienza e della sicurezza, o a seguito di cambiamenti normativi, l’Appaltatore sarà tenuto ad integrare o sostituire, a sue spese, le apparecchiature e le attrezzature esistenti (stoviglie comprese), con altre, che, al termine del contratto, resteranno di proprietà dell’IRAS.

La fornitura della dotazione, sia dei carrelli termici attivi che d’ogni altra attrezzatura, apparecchiatura, arredi, stoviglie e quant’altro non esplicitato in maniera esaustiva, necessari per l’espletamento dell’appalto è a carico dell’Appaltatore e dovranno avvenire nel rispetto dei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

In particolare le apparecchiature che ricadono nell’ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull’etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull’ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis , non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Ai fini della verifica, in sede di consegna, l’Appaltatore deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l’identificazione dell’attrezzatura (numero di serie), l’appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

All’atto dell’inizio del servizio, sarà redatto in contraddittorio un verbale d’inventario di quanto consegnato. La sottoscrizione degli inventari comporta per l’Appaltatore l’accettazione incondizionata dei caratteri di idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

È fatto obbligo all’Appaltatore, nell’ambito degli obblighi di cui agli art. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008, provvedere affinchè, per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell’uso dispongano di ogni necessaria informazione ed istruzione. E’ fatto altresì obbligo all’Appaltatore di provvedere affinchè i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative relative alla sicurezza sul lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all’uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione ai rischi che possono essere causati da altre persone.

In caso di utilizzo da parte dell’Appaltatore di proprie macchine ed attrezzature, ne deve predisporre l’uso nel modo più razionale e negli orari compatibili con le esigenze degli ospiti. L’impiego delle attrezzature e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche devono essere compatibili con le attività del Centro Servizi; non rumorose, rispondenti alle normative di sicurezza vigenti in materia, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento. Devono inoltre essere dotate di tutti gli accessori per proteggere e salvaguardare l’operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

Su tutte le attrezzature di proprietà dell’Appaltatore usate all’interno del centro cottura devono essere applicate targhette riportanti il nominativo e il contrassegno dell’impresa stessa.

L’Appaltatore è obbligato a fornire ed utilizzare macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e trasporto dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato e nelle proposte migliorative dell’Appaltatore contenute nell’offerta tecnica

Le macchine e attrezzature fornite dall’Appaltatore devono essere conformi ai requisiti minimi previsti dal paragrafo 5.3.4 “Consumi energetici” del D.M. 25 luglio 2011 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”, in particolare l’Appaltatore dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l’Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l’appartenenza:

* alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
* alla classe A per, lavastoviglie e forni.

## Articolo 14. INVENTARIO DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto l’Appaltatore si impegna a riconsegnare all’IRAS i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell’inventario. Tali beni devono essere consegnati all’IRAS in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti,

# Articolo 15. FASI DEL SERVIZIO

Per ciascuna prestazione di cui si compone l’intervento, sono definite le durate ed i termini riportati nell’allegato cronoprogramma, e di seguito sinteticamente indicati.

FASE 1 – PRESTAZIONE PRINCIPALE Servizio di Ristorazione e fornitura pasti pronti per il periodo transitorio:

* 180 giorni e comunque per il tempo necessario per il completamento dei lavori di ristrutturazione a carico dell’appaltatore per quanto riguarda la somministrazione di pasti pronti provenienti dall’esterno

FASE 2 – PRESTAZIONE SECONDARIA

– Servizi di progettazione definitiva ed esecutiva e coordinamento sicurezza in fase di progettazione per lavori di ristrutturazione delle aree della ex cucina, dispense celle frigorifere, lavastoviglie: **45 giorni** (30 giorni per la progettazione definitiva, 15 giorni per la progettazione esecutiva, tali termini sono al netto dei tempi stimati per approvazione da parte dell’IRAS e rilascio permessi da parte di altre Amministrazioni).

 - Lavori strutturali ed impiantistici per ristrutturazione degli spazi della dispensa, celle frigorifere, nonché dell’adeguamento delle altre aree della ex cucina: strutturali di ristrutturazione adeguamento tecnologico, fornitura e posa in opera di attrezzature, arredamenti e tutto quanto necessario per il corretto svolgimento del servizio delle altre aree della ex cucina, dispense celle frigorifere del centro di San Bortolo sita in Via della Resistenza n.4. **180 giorni**, al netto dei tempi stimati per il rilascio dei permessi da parte di altre amministrazioni.

FASE 3 – PRESTAZIONE PRINCIPALE **9 anni,** naturali consecutivi e continui, a decorrere dalla data di inizio effettivo e messa a regime del servizio di ristorazione mediante preparazione dei pasti in legame fresco caldo presso i nuovi locali della cucina IRAS, con sistema multiporzione per gli ospiti e autorizzati.

## Articolo 16. PULIZIA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Gli interventi di pulizia, comprese disinfestazione e derattizzazione, da eseguire a carico dell’Appaltatore presso le cucine, la dispensa e presso i locali di consumo dei pasti, devono essere svolti conformemente alla normativa vigente.

L’Appaltatore deve garantire la coerenza alle prescrizioni previste dal DM 18 ottobre 2016 (G.U. n. 262 del 9 novembre 2016) che approva i Criteri Ambientali Minimi l’affidamento del servizio di sanificazione per le strutture sanitarie e per la fornitura di prodotti detergenti.

In particolare l’Appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medicochirurgici.

L’Appaltatore deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d’acqua diretti sui quadri elettrici.

L’Appaltatore deve altresì provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi di competenza dei locali di produzione e consumo dei pasti, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Detti locali devono essere mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

I detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutti i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

L’Appaltatore dovrà utilizzare detergenti a ridotto impatto ambientale. In ogni caso l’Appaltatore dovrà sempre mettere a disposizione dell'IRAS Contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza ed informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l’onere dei quali sarà a carico dell’Appaltatore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature e impianti dovranno essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori e in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

## Articolo 17. SICUREZZA

Per l’esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l’Appaltatore è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs. 81/2008.

In particolare, l’Appaltatore deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all’igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, inoltre deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l’incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Gli operatori dell’Appaltatore che incorrano in infortunio sul lavoro presso l’Azienda appaltante, dopo aver ricevuto le prime cure necessarie e aver avviato la pratica INAIL presso il Pronto Soccorso, dovranno poi rivolgersi al Medico Competente della Medicina del Lavoro dell’Appaltatore medesimo per la gestione dell’infortunio, gli eventuali trattamenti profilattici, i controlli sierologici o quanto altro sia necessario.

In ordine ai possibili rischi da interferenza la IRAS ha elaborato documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) che è stato allegato alla documentazione di gara.

## Articolo 18. FORMAZIONE DEL PERSONALE

L’Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento in materia di preparazione dei pasti, di igiene degli alimenti e sicurezza negli ambienti di lavoro per tutto il personale del Servizio. Il piano di formazione continua deve essere descritto nel progetto tecnico; dopo lo svolgimento di ogni attività formativa l’Appaltatore deve produrre la relativa documentazione e darne evidenza all’IRAS.

Ogni operatore deve dimostrare di essere a conoscenza di tutte le operazioni che gli competono e l’IRAS può verificare, in qualsiasi momento, il numero di formazioni attestate, il piano di formazione continua, il programma dei corsi e le eventuali certificazioni delle conoscenze e delle competenze acquisite.

I percorsi formativi devono prevedere degli aggiornamenti periodici secondo la vigente normativa.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell’Appalto.

L’Appaltatore in ogni caso deve garantire al proprio personale che, nell’ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

* Alimentazione e salute
* Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
* Caratteristiche dei prodotti in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
* Stagionalità degli alimenti
* Corretta gestione dei rifiuti
* Uso detersivi a basso impatto ambientale
* Energia, trasporti e mense

Inoltre, in corso di esecuzione del contratto, qualora le procedure di controllo accertassero che eventuali non conformità siano attribuibili ad imperizia degli operatori, l’Appaltatore deve provvedere in tempi brevi all’effettuazione di corsi di formazione/aggiornamento mirati, verificandone l’efficacia.

# Articolo 19. AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI CON L’ASSUNZIONE DEI RELATIVI ONERI E RESPONSABILITA’

L’Appaltatore dovrà rendersi titolare, per il centro cottura, della prescritta autorizzazione da parte dell'Azienda Sanitaria Locale. L’Appaltatore deve richiedere a sua cura e spese e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare necessari per l’espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato, con particolare riferimento a quelli rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza.

Tali licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

Una copia autentica di dette licenze deve essere, all’atto dell’affidamento dell’appalto, consegnata alla Committente mentre una copia deve essere mantenuta presso il centro cottura ed esibita a richiesta del personale preposto ai controlli.

I nullaosta e i benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potrebbero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L’Appaltatore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio perla tutela dei lavoratori.

L’Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Committente dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## Articolo 20. RESPONSABILITÀ – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all’espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all’Appaltatore. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell’Appaltatore. L’Appaltatore si impegna pertanto a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO.

La polizza assicurativa dovrà prevedere inoltre, per tutta la durata dell’appalto, la copertura dei rischi derivanti da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio di ristorazione ospedaliera. L’assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinque milioni di Euro).

L’IRAS. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell’Appaltatore durante l’esecuzione del servizio, convenendo a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell’appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all’IRAS al momento della stipula del contratto. In mancanza della consegna della polizza di cui al presente articolo, la Ditta decadrà dall’aggiudicazione.

**Articolo 21. GARANZIA DI ESEUZIONE DEL CONTRATTO (CAUZIONE DEFINITIVA)**

L’Appaltatore è obbligato a costituire la garanzia definitiva di cui all’art. 103, comma 1 del Codice, pari al 10% dell’importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d’asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20%, l’aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%, salvo l’applicazione delle riduzioni di cui all’art. 93 comma 7 del Codice. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all’art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l’operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. Lo svincolo della garanzia fideiussoria è disciplinato dall’art. 103, comma 3, del Codice.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la revoca dell’affidamento e l’escussione della garanzia provvisoria da parte dell’Amministrazione

**Articolo 22. MODALITA’ DI FATTURAZIONEN E PAGAMENTO**

L’Appaltatore presenterà alla Committente fatture mensili, nelle quali dovranno specificatamente essere indicati il numero dei servizi erogati suddivisi per giornate alimentari, per tipologia delle stesse e per altri pasti con specifico riferimento ai singoli nuclei a cui il servizio è reso. Nella descrizione della fattura dovrà essere riportata, ai fini contabili, la scomposizione dei prezzi dei singoli servizi (giornata alimentare ordinaria, pasti dipendenti, ecc.).

La data di ricevimento delle fatture è attestata dal sistema informatico nazionale SDI (fatturazione elettronica).

In assenza di contestazioni o addebiti, la Committente procederà al pagamento delle relative fatture a 30gg con decorrenza dalla data di ricevimento della fattura e previa verifica della relativa regolarità tecnico-amministrativa e della regolarità contributiva acquisita con il DURC.

Qualora si verificassero contestazioni, i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a decorrere dalla definizione della contestazione, salva la possibilità di corrispondere acconti per gli importi o le quote non contestati.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l’Appaltatore dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

L’Appaltatore non potrà in ogni caso pretendere il pagamento degli interessi o risarcimenti di sorta per la sospensione e il ritardo nei pagamenti.

Gli oneri per la sicurezza, dovuti ai rischi interferenti (ai sensi dell’art. 26 comma 5 del D. Lgs. 81/08) saranno corrisposti solo per le prestazioni effettivamente svolte, correttamente documentate e specificate, quindi solo al momento in cui l’Appaltatore dimostri alla Stazione Appaltante di aver effettuato le specifiche attività previste nel DUVRI. Nel caso di attività svolte parzialmente (solo per una parte del personale, ecc.), i costi per la sicurezza verranno erogati in proporzione.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, la fatturazione del corrispettivo dovrà corrispondere alle quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto. La mancata corrispondenza tra la fatturazione e le quote di partecipazione al raggruppamento note alla Stazione Appaltante sospenderà il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l’Appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

Al contratto si applicano le prescrizioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari previste dalla L. 136 del 13.08.2010, sia per l’Appaltatore che per gli eventuali subappaltatori.

**Articolo 23. VARIANTI CONTRATTUALI**

Per la disciplina delle varianti introdotte dalla Stazione Appaltante si applica l’art. 106 del Codice del Contratti. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall’Appaltatore, se non è disposta dal direttore dell’esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell’esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell’esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell’esecuzione del contratto.

*Nel caso di variazione del numero delle giornate alimentari, in più o in meno del 5% di quelle previste all’articolo 4, rimane facoltà di rinegoziare la quota relativa ai costi dell’intervento di ristrutturazione e adeguamento del centro di cottura del costo della giornata alimentare.*

*L’eventuale conguaglio a debito o a credito verrà calcolato a fine esercizio in relazione alla giornate alimentari effettivamente fornite.*

**Articolo 24. REVISIONE DEI PREZZI**

I prezzi offerti dall’Appaltatore si intendono tassativamente fissi ed invariabili a partire dalla data di decorrenza dell’appalto e per la durata di un anno. Dal secondo anno contrattuale i prezzi potranno essere variati in misura pari al 75% della variazione annuale dell’indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati FOI. Il mese di riferimento sarà quello della scadenza di ciascun anno contrattuale e la variazione avrà decorrenza dal mese successivo. La variazione non potrà comunque superare il limite del 5% annuo. La variazione sarà applicata solo se formalmente richiesta da una delle parti entro 90 giorni dalla data di pubblicazione dell’indice ISTAT.

Nel corso del contratto l’Amministrazione non riconoscerà alcun adeguamento di prezzo nel caso di aumenti del costo del lavoro derivanti da variazioni dei CCNL del personale, che rimarranno totalmente in capo all’Appaltatore.

## Articolo 25. SISTEMA DI VERIFICA DEL SERVIZIO

L’IRAS si riserva ampie facoltà di controllo e vigilanza sull’applicazione da parte dell’Appaltatore delle condizioni stabilite dal capitolato speciale e dal progetto-offerta nonché sul rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti vigenti.

I controlli si riferiscono agli standard qualitativi e quantitativi stabiliti dal presente capitolato speciale oltre che a quelli dichiarati dall’Appaltatore in sede di presentazione della documentazione tecnica per la partecipazione alla gara.

La vigilanza e i controlli saranno effettuati dal personale preposto e incaricato dall’IRAS, il quale eseguirà le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, impianti, alimenti e persone.

I controlli possono essere, ad insindacabile giudizio dell’IRAS, sia di processo (mezzi e procedure) che di risultato.

I controlli di processo riguardano la verifica dell’applicazione di tutte le specifiche tecniche relative a mezzi e procedure indicate nel capitolato e nell’offerta tecnica dell’Appaltatore.

I controlli di risultato consistono nella verifica del risultato del servizio, al fine di valutare la qualità del servizio e correggere le eventuali inadempienze che potrebbero costituire l’elemento per l’applicazione delle penali e della risoluzione del contratto.

I controlli sono effettuati con la periodicità determinata dall’IRAS, anche in contraddittorio con il personale incaricato dall’Appaltatore. L’Appaltatore deve consentire l’esercizio da parte dell’IRAS e/o suoi eventuali consulenti esterni di verifiche periodiche sull’andamento dell’attività descritta nel presente capitolato. L’Appaltatore deve prestare la cooperazione necessaria a garantire la corretta esecuzione delle verifiche stesse, nonché mettere a disposizione tutti i documenti, le informazioni, i prospetti, gli organigrammi, i tabulati che sono richiesti nel corso delle verifiche.

I controlli sono finalizzati alla verifica del corretto funzionamento del servizio e alla rilevazione di eventuali non conformità:

* + - organizzative derivanti da, a titolo esemplificativo e non esaustivo:
			* il mancato rispetto del menù previsto;
			* il mancato rispetto della dieta speciale prevista;
			* la mancata consegna di alimenti o di pasti;
		- relative agli alimenti alterati e/o comunque non consumabili derivanti da, a titolo esemplificativo e non esaustivo:
			* inadeguata igiene di attrezzature, utensili, stoviglie;
			* utilizzo di prodotti scaduti;
			* temperature dei pasti non conformi;
			* inadeguata temperatura dei vassoi personalizzati.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, i controlli potranno riguardare:

* il rispetto di tutte le prescrizioni per l’esecuzione del servizio indicate nel presente capitolato (prenotazioni, orari, consegna, composizione vassoio,ecc..);
* il rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti;
* la conformità dei pasti serviti a quanto richiesto negli atti di gara e descritto in offerta tecnica (menù, grammature, ecc.);
* le modalità e le temperature di stoccaggio delle materie prime e degli alimenti;
* lo stato dei locali di preparazione;
* i mezzi utilizzati per il trasporto e le modalità di consegna;
* la qualità nutrizionale, le caratteristiche merceologiche e igienico-sanitarie del pasto;
* l’idoneità degli impianti e delle attrezzature impiegate;
* il rispetto dell’ambiente, per garantire le norme igieniche e di sicurezza;
* l’ottemperanza di tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di “personale dipendente”, nonché di quanto previsto dai contratti collettivi nazionali di categoria;
* il rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti e relativo smaltimento

Le derrate od i pasti rifiutati in occasione dei controlli dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall’Appaltatore a propria cura e spese. In caso di mancata sostituzione, oltre alle penali previste, non sarà liquidato il relativo corrispettivo.

L’ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell’attività dell’Appaltatore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell’accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell’applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dall’Appaltatore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Nelle ipotesi sopracitate, il personale deputato ai controlli provvede a contattare il Direttore Dell’Esecuzione per segnalare le difformità riscontrate. Il Direttore dell’Esecuzione comunica quanto rilevato al Responsabile della Commessa dell’Appaltatore e concorda le misure correttive da adottare. Il Responsabile della Commessa dell’Appaltatore provvede ad attuare le misure correttive che sono a totale carico dell’Appaltatore stesso. Se il problema non viene risolto con la modalità sopra indicata vengono applicate le penali come previsto Articolo 58 del presente Capitolato. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I controlli potranno essere ulteriormente dettagliati e ridefiniti, nel rispetto dei criteri fondamentali di cui al presente articolo, in apposito “manuale dei controlli”, da redigere durante la fase esecutiva del contratto e che dovrà essere sottoscritto dall’Appaltatore e dall’IRAS.

## Articolo 26. CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Fatte salve specifiche disposizioni normative devono essere tenuti a disposizione delle Amministrazioni per un periodo almeno di 12 mesi i rapporti di prova delle analisi batteriologiche e chimico fisiche eseguite, le non conformità rilevate in autocontrollo nonché qualsiasi altro documento che l’Appaltatore è tenuto a redigere in ragione dell’attività svolta.

In conseguenza di tali controlli, peraltro, l’Appaltatore non potrà pretendere di eliminare o diminuire la propria responsabilità che rimane comunque intera e assoluta. I controlli dovranno essere effettuati alla presenza dal Rappresentante dell’Appaltatore o di suo sostituto.

Nulla potrà essere richiesto alle Aziende Sanitarie per la quantità dei campioni prelevati.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

1. verifica delle condizioni operative al momento dell’ispezione in base ai principi igienici enunciati nel presente capitolato, a quanto presentato dall’Appaltatore in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente;
2. verifica degli standard qualitativi del servizio;
3. verifica dell’applicazione del piano di autocontrollo cosi come presentato in offerta;
4. verifica dello stato igienico di derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, vassoi, stoviglie, piatti, ambienti e personale, anche mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi sul personale;
5. verifica della corrispondenza delle derrate/pasti ai requisiti di capitolato;
6. verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.
7. Le campionature di monitoraggio effettuate, verranno eseguite con modalità analoghe a quelle previste dalla vigente normativa per il controllo ufficiale, con quantità comunque rappresentative delle partite in oggetto.
8. I campioni cosi prelevati verranno conferiti, per l’analisi, ai laboratori esterni di propria fiducia. All’esecuzione dei prelievi deve assistere il Responsabile incaricato dell’Appaltatore;
9. Delle operazioni di controllo dovrà essere redatto apposito verbale sottoscritto da chi effettua il controllo per conto delle Amministrazioni e dal Responsabile incaricato dell’Appaltatore.I tecnici incaricati delle Amministrazioni provvederanno a far custodire le eventuali derrate contestate in un magazzino o in cella frigorifera ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”. Si applica l’articolo 24.

## Articolo 27. RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE (CUSTOMER SATISFACTION)

Il grado di soddisfazione degli utenti rappresenta un indicatore che rileva il gap esistente tra livello di qualità erogata attraverso il servizio e livello di qualità percepita dall’utente (degenti e personale dell’IRAS direttamente interessato al servizio). Preso atto della centralità del ruolo dell’utente, rappresenta quindi un valido strumento per la verifica della effettiva qualità e per il continuo miglioramento del servizio per l’Appaltatore.

Per questo motivo l’IRAS si basa~~no~~ anche sulla rilevazione della Customer Satisfaction quale metodo per:

* rilevare le criticità esistenti;
* migliorare il servizio.

Le verifiche della qualità per l’utente sono effettuate sulla base delle seguenti caratteristiche minime:

* + - questionario, redatto in collaborazione con l’IRAS, da erogare a carico del Appaltatore per rilevare la qualità del servizio, (es: appetibilità del pasto, la temperatura, la disponibilità, l’orario,..)
		- a ciascuna domanda presente nel questionario dovrà essere assegnato un punteggio espresso secondo il grado di preferenza da un minimo di 1 ad un massimo di 4 punti
		- distribuzione almeno annuale del questionario con elaborazione dei relativi risultati condivisi con l’IRAS;

Nel caso in cui si rilevi un livello di soddisfazione insufficiente, l’Appaltatore ha l’obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate.

E’ espressamente accettato dall’amministrazione contraente che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

## Articolo 28. RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni semestre l’Appaltatore trasmetterà all’IRAS una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale svolte, ai rapporti con gli addetti al controllo, alle cause di eventuali controversie con l’azienda Committente.

In tale rapporto l’Appaltatore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l’origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710).

## Articolo 29. DIVIETO DI INTERRUZIONE NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione degli utenti presso le strutture, trattandosi di servizio di pubblica utilità, si rimanda a quanto previsto dalla Legge n. 146/1990 e sue successive modifiche ed integrazioni, che prevede l’obbligo per l’IRAS di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e dai contratti decentrati a livello aziendale, per quanto concerne i contingenti di personale.

**Scioperi del personale dell’Appaltatore**

In caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne del personale dell’Appaltatore, i servizi minimi saranno garantiti secondo il piano operativo presentato dall’Appaltatore ed in base alle specifiche esigenze prospettate dalla Stazione appaltante attraverso il Direttore dell’Esecuzione del contratto. L’Appaltatore deve provvedere, tramite avviso scritto e con un anticipo di almeno 5 giorni, a segnalare alla Stazione appaltante la data effettiva dello sciopero programmato e/o la data dell’assemblea sindacale interna e/o esterna, se questa incide nella erogazione del pubblico servizio di ristorazione agli utenti.

**Cause di forza maggiore**

Al verificarsi di cause di forza maggiore, se il servizio di emergenza sostitutivo proposto dall’Appaltatore non risultasse idoneo a soddisfare le esigenze della stazione appaltante, quest’ultima provvederà allo svolgimento dello stesso nel modo ritenuto più opportuno, riservandosi di addebitare all’Appaltatore inadempiente il maggior onere sostenuto. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell’Appaltatore, che quest’ultima non possa evitare con l’esercizio della diligenza e con le prescrizioni del presente capitolato speciale d’appalto e dell’offerta aggiudicata.

Al verificarsi di entrambi i casi sopra indicati, l’Appaltatore deve comunque garantire la presenza del Responsabile del servizio o del suo vice.

## Articolo 30. DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L’Appaltatore non può in alcun caso sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l’IRAS, trattandosi di servizio pubblico essenziale.

La sospensione o il ritardo nell’esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell’Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto. Di tale evento la Stazione appaltante darà comunicazione alle autorità competenti.

Qualora l’Appaltatore non riprenda le attività entro il termine intimato dal Direttore dell’Esecuzione del contratto mediante diffida inoltrata via PEC, la Stazione appaltante promuoverà la risoluzione del contratto, si avvarrà di altro operatore economico recuperando i costi, incamererà la fideiussione per l’intero importo e segnalerà il comportamento all’AVCP o altra Autorità competente.

In tale ipotesi restano a carico dell’Appaltatore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

## Articolo 31 PENALI

Qualora venisse rilevata e fatta constatare una deficienza nell’esecuzione del servizio, l’IRAS addebiterà alla l’Appaltatore una penale nei termini indicati nel presente articolo.

* **Slittamento dell’avvio**.

In caso di mancato rispetto dell’avvio del servizio l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto fino a un massimo dello 0,5 per mille del corrispettivo medesimo per ogni giorno di ritardo. In tal caso l’IRAS si riserva di addebitare i maggiori costi causati dalla risoluzione in colpa, pari alla differenza contrattuale per un semestre di attività, fatte salve le penali già addebitate e i maggiori danni.

* **Mancato rispetto del segreto d’ufficio e delle norme di tutela della privacy**

Trattandosi di un requisito essenziale per l’espletamento del servizio, alla segnalazione del verificarsi del mancato rispetto del segreto, l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

* **Mancata rispondenza dei prodotti utilizzati alle caratteristiche da Capitolato o relazione tecnica**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

L’IRAS si riserva di applicare una penale pari a 300,00 Euro per ciascun prodotto difforme.

* **Ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle materie prime alimentari, semilavorati e prodotti finiti pronti al consumo**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica presso ciascun reparto/servizio. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio con riferimento mensile. Resta salvo l’obbligo di immediata sostituzione del piatto.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale da 50,00 Euro a 300,00 Euro per ciascuna segnalazione in ragione della gravità.

* **Mancato rispetto delle grammature al crudo e al netto degli scarti**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica presso i centri cottura Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 3 segnalazioni di disservizio con riferimento mensile.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,1 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari al 0,3 per mille del corrispettivo medesimo.

* **Non conformità igienico-sanitaria inerente il processo di produzione, la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto dei prodotti, la consegna dei pasti ai reparti**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica presso la cucina. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 1,0 per mille del corrispettivo medesimo.

* **Prodotto scaduto o in cattivo stato di conservazione detenuto in magazzino, dispensa o nei frigoriferi/celle privo di cartello “Prodotto non destinato alla somministrazione agli utenti”**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica sia presso ciascun reparto/servizio che per analisi a campione. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, l’ IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

* **Utilizzo di attrezzature non idonee come carrelli od automezzi, utilizzo improprio o non conforme, carenza igienica degli ambienti in relazione al piano di sanificazione mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di abbigliamento igienico e di sicurezza**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica sia presso ciascun reparto/servizio che per controlli a campione. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del Contratto di fornitura, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

* **Interruzione del servizio**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale aziendale. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio. Superato tale valore inteso come soglia, ogni Azienda Sanitaria si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo per ogni giornata di interruzione.

* **Violazione degli adempimenti connessi alla mancata osservanza delle prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/2008, compreso l’uso di dispositivi di protezione individuale**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazione di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo

* **Infrazione verificata relativamente all’adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato e negli allegati tecnici.**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazioni di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo

* **Ritardo/anticipo nella consegna dei pasti rispetto agli orari pattuiti**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuato dal personale incaricato della verifica presso ciascun reparto/servizio. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verranno considerate n. 5 segnalazioni di disservizio che superino i 15 minuti di ritardo/anticipo nell’arco del mese.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale da 300,00 Euro a 1.000,00 Euro, per ciascuna segnalazione in ragione della gravità.

* **Mancato aggiornamento dell'elenco del personale, assenza delle figure professionali richieste per il monte ore settimanale/giornaliero previsto**

Ai fini dell’applicazione della presente penale verrà considerata la segnalazione di disservizio effettuata dal personale incaricato della verifica. Quale valore soglia per l’applicazione della penale verrà considerato n. 1 segnalazioni di disservizio.

Superato tale valore inteso come soglia, l’IRAS si riserva di applicare una penale pari allo 0,3 per mille del corrispettivo massimo del contratto, fino ad un massimo pari allo 0,5 per mille del corrispettivo medesimo.

Agli importi di tutte le penalità sopra elencate saranno aggiunti anche gli oneri derivanti da:

* maggiori spese per acquisti sul libero mercato;
* maggiore costo derivante dall’aggiudicazione all’operatore economico che segue in graduatoria;
* oneri di natura organizzativa;
* danni di immagine all’esterno della qualità dei servizi offerti da l’IRAS;
* minori introiti.

Nel caso di accertate gravi violazioni della disciplina in materia di lavoro nonché tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, l’IRAS provvederà alla segnalazione al Ministero del Lavoro e della previdenza sociale in relazione al disposto dell’art. 5 della L. 3 agosto 2007 n. 123.

Per i casi non specificamente previsti si precisa, altresì, che per ogni eventuale ed ulteriore inadempimento contrattuale, l’IRAS procederà ad applicare penali in misura compresa tra 0,3 per mille e l’1 per mille del corrispettivo massimo del contratto, e comunque complessivamente non superiore al 10% dell’importo contrattuale complessivo, da determinare in relazione all’entità delle conseguenze legate all’inadempimento contestato.

Qualora il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo netto contrattuale, l’IRAS si riserva la facoltà di avviare le procedure di risoluzione del contratto.

## Articolo 32. PROCEDIMENTO DI CONTESTAZIONE DELL’INADEMPIMENTO ED APPLICAZIONE DELLE PENALI E RISOLUZIONE CONTRATTUALE

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza su segnalazione del personale all’uopo incaricato della verifica così come descritto nei precedenti articoli e comunque dall’avvio del procedimento da parte del D.E.C.

In caso di contestazione dell’inadempimento, l’Appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, all’IRAS, nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione.

Qualora le predette deduzioni non pervengano all’IRAS nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio del D.E.C. o del personale competente dallo stesso individuato a giustificare l’inadempienza, potranno essere applicate all’Appaltatore le penali a decorrere dall’inizio dell’inadempimento.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l’adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante incameramento della cauzione per l’ammontare corrispondente a quello della penalità. In tali casi l’Appaltatore dovrà provvedere all’integrazione dell’importo della cauzione entro 15 giorni dalla comunicazione dell’avvenuta ritenuta.

L’IRAS potrà compensare i crediti derivanti dall’applicazione delle penali di cui al presente capitolato con quanto dovuto all’Appaltatore a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva od alle eventuali altre garanzie rilasciate dall’Appaltatore, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

L’IRAS potrà applicare all’Appaltatore penali sino a concorrenza della misura massima pari all’ 1 per mille del valore del contratto.

L’Appaltatore dovrà prendere atto, in ogni caso, che l’applicazione delle penali previste nel presente capitolato non preclude il diritto a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni, ai sensi dell’art. 1382 c.c., nonché la risoluzione anche di diritto del contratto, nell’ipotesi di grave e/o reiterato inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel presente capitolato non esonera in nessun caso l’Appaltatore dall’adempimento dell’obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l’obbligo di pagamento della medesima penale. Resta peraltro stabilito che il rimedio della sospensione dei pagamenti, di cui al presente capitolato, non esclude l’applicazione delle penali qui stabilite.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto di l’IRAS di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all’immagine di l’IRAS.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero recidive, l’IRAS ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione alla ditta appaltatrice, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta ivi incluso il maggior danno.

Qualora il servizio risultasse complessivamente non conforme, per qualità e caratteristiche rispetto a quanto indicato in offerta, l’IRAS si riserva, a suo insindacabile giudizio, di addebitare all’Appaltatore una penale determinata in base alla quantificazione della minor prestazione eseguita e comunque sino al massimo dell’1 per mille del valore complessivo del contratto per ogni giorno di mancata conformità sino al momento dell’adempimento. L’IRAS contesterà ufficialmente le inadempienze riscontrate e assegnerà un termine di 48 ore per la presentazione di controdeduzioni scritte. Rimane in ogni caso riservato all’IRAS il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito. La penale applicata sarà trattenuta sulla liquidazione delle fatture e/o sul deposito cauzionale definitivo.

Nel caso in cui il servizio ristorazione non si svolga secondo le norme del presente capitolato e del contratto che sarà sottoscritto per l’esecuzione del servizio, l’IRAS invierà alla ditta aggiudicataria specifica “contestazione ufficiale” mediante PEC.

L’IRAS, dopo l’applicazione di 3 (tre) penalità derivanti dal mancato rispetto degli obblighi contrattuali di cui sopra assunti dall’Appaltatore o al verificarsi di n. 3 parziali inadempimenti ovvero di un grave inadempimento delle obbligazioni da cui derivi un pregiudizio organizzativo e gestionale, accertato e dichiarato dal Direttore dell’Esecuzione del contratto, si riserva il diritto di dichiarare non compatibile il servizio e di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi e per gli effetti dell’art. 1456 c.c., incamerando il deposito cauzionale definitivo e con riserva di rivalersi degli eventuali ulteriori danni da esso derivanti.

Resta comunque fermo il rispetto delle disposizioni legislative in materia di applicazione di penali.

In tutte le ipotesi sopra contemplate, resta salvo e impregiudicato il diritto al risarcimento dei maggiori danni subiti dall’IRAS.

Nelle ipotesi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali derivanti dal presente atto e dall'offerta tecnica ed economica presentate, la IRAS, esperita infruttuosamente la procedura prevista dall’art. 108 comma 4 D.lgs. 50/2016, può procedere d'ufficio in danno dell'esecutore inadempiente

# Articolo 33. SUBAPALTO – VEDASI DISCIPLINARE

**Articolo 34. CESSIONE DEL CONTRATTO, VIVENDE SOGGETTIVE DELL’OPERATORE ECONOMICO E CESSIONE DEI CREDITI**

Il contratto di appalto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno effetto nei confronti della Committente fino a che l’Appaltatore, ovvero il soggetto risultante dall’avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia provveduto alle comunicazioni di cui all’art. 1 del DPCM 187/1991, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dalla vigente normativa in materia degli appalti pubblici. Nei sessanta giorni successivi, la Committente può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all’art. 67 del D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.. Decorso il suddetto termine senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Eventuali cessioni di credito potranno essere effettuate solo a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l’esercizio dell’attività di acquisto di crediti d’impresa.

Ai fini dell’opponibilità alla Committente, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla stessa. La cessione di credito è efficace e opponibile alla Committentequalora la stessa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi all’Appaltatore e al cessionario entro 15 giorni dalla notifica dell’atto di cessione.

**Articolo. 35. TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 e ss. mm. e ii.**

L’Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’articolo 3 della Legge 136 del 13.08.2010 e successive modifiche.

L’Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione all’Ente ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di competenza della notizia dell’inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraenti) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal codice civile, con particolare riguardo all’art. 1655.

**Articolo 36. SPESE ED ONERI FISCALI**

L’imposta di bollo e di registro del contratto e tutti gli altri oneri tributari sono a carico dell’Appaltatore.

Tutte le spese e gli oneri fiscali occorrenti, preliminari e consequenziali alla stipulazione del contratto (bolli, carta bollata, tassa di registrazione, ecc.) nessuna esclusa o eccettuata, sono a carico dell’Appaltatore, ad esclusione dell’IVA che è a carico dell’Ente.

**Articolo 37. RISERVATEZZA E PRIVACY**

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e particolari effettuati dall’Impresa aggiudicataria nello svolgimento del Servizio di Ristorazione, l’Operatore Economico aggiudicatario assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l’Operatore Economico aggiudicatario si impegna ad osservare e mettere in atto quanto riportato nel presente articolo.

I dati potranno essere trattati dall’Operatore Economico aggiudicatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato speciale d’appalto. Trattandosi di dati personali e/o particolari, l’Operatore Economico aggiudicatario nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d’ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

L’Operatore Economico aggiudicatario conferma di possedere le garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del GDPR e garantisca la tutela dei diritti degli Interessati.

L’Operatore Economico aggiudicatario si impegna pertanto ad operare secondo il principio di responsabilizzazione, fin dall’inizio del trattamento e per progettazione predefinita, per ridurre al minimo i rischi connessi al trattamento e per garantire il pieno rispetto delle disposizioni vigenti in materia di trattamento dei dati personali.

Il processo, le modalità e i formati di dei dati personali e/o particolari da acquisire – anche tramite web o altri mezzi - dovranno essere concordati con l’Amministrazione; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite, e dovranno essere concordati per iscritto con l’Amministrazione.

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall’Operatore Economico aggiudicatario, i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva dell’Amministrazione, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall’Operatore Economico aggiudicatario alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento l’Amministrazione ne faccia richiesta.

Viene fatto esplicito divieto all’Operatore Economico aggiudicatario di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare gli interessati per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente Capitolato; l’eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte dell’Amministrazione.

Al termine del contratto di appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall’Operatore Economico aggiudicatario dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica; se richiesto dall’Amministrazione, dopo averli restituiti alla stessa, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli

archivi cartacei ed elettronici e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l’Operatore Economico aggiudicatario provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l’ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di privacy e sicurezza; l’elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

**Articolo 38. RIFERIMENTI NORMATIVI AMBIENTALI**

In conformità a quanto stabilito dall’art. 34 del D. Lgs. 50/2016, il servizio deve rispondere ai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare recante “Criteri ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (di seguito per brevità “CAM Ristorazione”) che si intendono qui richiamati integralmente.

**Articolo 39. DOMICILIO**

L’operatore economico aggiudicatario, ai fini delle valide comunicazioni, con presunzione assoluta di recepimento, dovrà eleggere il rispettivo domicilio e comunicarlo all’Ente entro quindici giorni solari consecutivi dalla data di inizio dell’incarico. Dovrà, inoltre, comunicare entro tre giorni solari eventuali variazioni del domicilio comunicato nella fase iniziale. L’Ente si impegnano a comunicare eventuali variazioni del domicilio nello stesso termine di tre giorni all’operatore economico aggiudicatario.

**Articolo 40. FORO COMPETENTE**

Per eventuali controversie che dovessero insorgere relativamente all’esecuzione e all’interpretazione del contratto d’appalto che verrà stipulato il Foro competente in via inderogabile ed esclusiva è quello di ROVIGO.

**Articolo 41. DOCUENTI ALLEGATI:**

Il presente Capitolato speciale include i seguenti allegati:

* + Allegato A - Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” (di cui al Piano Regionale Prevenzione - PRP 2020-2025, approvato con DGRV 1858 del 29.12.2021) approvate con DGRV 161 del 22.02.2022;
	+ Allegato B - Personale appalto attuale;
	+ Allegato C - Planimetrie centro cottura;
	+ Allegato D - DUVRI;

**Capitolo 2 – Indicazioni tecniche per lo svolgimento del Servizio di Ristorazione per gli ospiti residenziali e del centro diurno**

## Articolo 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato speciale disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime che l’appaltatore deve rispettare nel corso dell’espletamento del Servizio di Ristorazione, a basso impatto ambientale per l’IRAS da realizzarsi tramite:

* fornitura da parte dell’Appaltatore di pasti provenienti dall’esterno, in legame fresco caldo multiporzione, prodotti presso proprie strutture di pertinenza, ovvero presso altre strutture produttive da questi a qualsiasi titolo utilizzati, anche in subappalto, sotto la propria responsabilità, e distribuiti in modalità veicolata fino ai reparti presso il centro servizi IRAS di San Bortolo e precisamente:

**Reparto non autosufficienti**

**Casa Soggiorno**

**Nucleo Rosso**

Tale modalità rimane in vigore fino al momento in cui saranno collaudati e resi operativi i locali previsti in ristrutturazione e/o in allestimento presso lo stesso presidio.

In questa fase relativa alla fornitura di pasti pronti, devono essere garantiti gli stessi standard qualitativi previsti per lo svolgimento del servizio a regime.

* progettazione, ristrutturazione, adeguamento e messa a norma dei locali e degli impianti del centro cottura, fornitura di attrezzature e arredamenti necessari per il corretto espletamento del servizio, secondo quanto riportato nel presente capitolato speciale ed in conformità con il progetto tecnico presentato in fase di offerta;
* Entrata a regime dell’assetto produttivo del servizio presso i locali della cucina e relative pertinenze realizzate ed allestite presso IRAS. In questa fase vengono preparati, presso i nuovi locali, i pasti in legame fresco caldo per gli ospiti dei vari nuclei,( posti autorizzati n° 261):
* ***REPARTO NON AUTOSUFFICIENTI***
* **Nucleo Giallo n° ospiti 21**
* **Nucleo Arancio n° ospiti 28**
* **Nucleo Azzurro n° ospiti 30**
* **Nucleo Rosa n° ospiti 42**
* ***CASA SOGGIORNO***
* **Nucleo Orchidea n° ospiti 24**
* **Nucleo Margherita n° ospiti 24**
* **Nucleo Girasole n° ospiti 24**
* **Nucleo Mimosa n° ospiti 24**
* **RSA**
* **Nucleo rosso 1° piano n° ospiti 22**
* **Nucleo rosso 2° piano n° ospiti 22**

# Articolo 2 FINALITA’ DEL SERVIZIO

Il Servizio di Ristorazione in questione, svolto giornalmente senza interruzioni dall’Appaltatore, deve conformarsi ai seguenti principi/obiettivi:

1. rispettare la centralità della persona anziana, assicurando una adeguata differenziazione della proposta alimentare;
2. garantire la gradevolezza e il piacere del pasto;
3. fornire un’alimentazione sana, genuina e di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
4. dare risalto alla gastronomia locale e regionale, alla stagionalità dei prodotti, privilegiando i prodotti freschi e di filiera corta, limitando l’utilizzo di quelli surgelati;
5. prevedere cibi vari, appetibili, confezionati in modo semplice e allettanti nella presentazione al fine di soddisfare anche i bisogni psicosensoriali dei commensali anziani;
6. assicurare la più scrupolosa igienicità sia degli alimenti, sia delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegate in conformità alle prescrizioni di cui D.Lgs n. 193/07 e ss.mm.ii.);
7. considerare il grado di soddisfacimento dell’ospite /familiare come strumento di monitoraggio e cambiamento dell’offerta alimentare (mediante introduzioni di questionari di gradimento integrato per la valutazione qualitativa che dovranno essere somministrati, con cadenza almeno annuale, da soggetto terzo che dovrà essere individuato in accordo tra la Stazione Appaltante e l’Appaltatore);

La giornata alimentare per la residenzialità, sia essa ordinaria o specifica per persone con grave disfagia, prevede il servizio omnicomprensivo d’ogni alimento e bevanda previsti nel menù generale o speciale per ogni persona ospite, nell’arco delle 24 ore, della loro fornitura, produzione, gestione delle attrezzature e materiali di consumo. Nel nucleo dove ci sono persone affette da Alzheimer, dove le patologie presenti prevedono l’assoluta flessibilità sia nei termini d’alimenti e bevande sia nelle modalità distributive che delle fasce orarie dei pasti, nonché presso gli altri nuclei, per alcuni ospiti con particolari patologie, oltre al servizio ordinario dovrà essere predisposto un piano integrativo speciale di fornitura di possibili alternative alimentari anche con soluzioni precotte o comunque facilmente completabili e riscaldabili, pur nel pieno rispetto della conservazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali. L’Appaltatore, quale “partner” dell’Ente nell’erogazione di servizi agli Ospiti, con la partecipazione alla gara si assume la responsabilità di rispettare quanto previsto nelle Linee guida della Regione Veneto.

## Articolo 3 DATI QUANTITATIVI DEL SERVIZIO

Si prevedono per il servizio i quantitativi corrispondenti ai fabbisogni stimati all’art. 4.

La quantità dei pasti è variabile in base alle effettive esigenze dell’IRAS ed in relazione al numero degli ospiti presenti nelle varie strutture

Nel caso di variazione del numero delle giornate alimentari, in più o in meno del 5% di quelle previste all’articolo 4, rimane facoltà di rinegoziare la quota relativa ai costi dell’intervento di ristrutturazione e adeguamento del centro di cottura del costo della giornata alimentare.

L’eventuale conguaglio a debito o a credito verrà calcolato a fine esercizio in relazione alle giornate alimentari effettivamente fornite.

In relazione al servizio, l’IRAS si riserva la facoltà di:

* estendere ad altri servizi le prestazioni oggetto del servizio dandone preavviso all’Appaltatore almeno con quindici giorni d’anticipo;
* sospendere, ridurre o sopprimere alcuni dei reparti compresi nel servizio, in seguito a modifiche organizzative decise dall’IRAS, dandone comunicazione formale all’Appaltatore;

L’Appaltatore può vantare diritti, tra i quali il corrispettivo, solo ed esclusivamente per i pasti effettivamente prenotati ed erogati o per le altre voci di corrispettivo contemplate dal presente documento o dagli altri elaborati progettuali di gara. Lo stesso non può pretendere alcun indennizzo per mancata rispondenza tra i quantitativi presunti nella documentazione di gara e quanto erogato.

## Articolo 4 FASE TRANSITORIA FORNITURA PASTI PRONTI

La fase transitoria dovrà prevedere la fornitura di pasti pronti in multiporzione in legame fresco caldo, confezionati in atmosfera protettiva, per gli ospiti e autorizzati, comprese le diete speciali e personalizzate e devono essere garantiti gli stessi standard qualitativi previsti per lo svolgimento del servizio a regime.

In tale prima fase l’Appaltatore dovrà occuparsi altresì dell’intera attività di assistenza e supervisione necessaria affinché, per tutto il periodo di durata della fase 1, sia assicurata:

* la somministrazione di un pasto di ottime caratteristiche igieniche, organolettiche e nutrizionali;
* il rispetto delle diete speciali, per numero, composizione e appetibilità;
* il rispetto delle temperature in tutta la filiera pasto;
* una gestione efficiente, efficace e igienicamente sicura dei pasti.

In tale fase transitoria risulta esclusa la preparazione delle prime colazioni, la quale continuerà ad essere svolta direttamente dal personale dipendente dell’IRAS presso i singoli reparti

Per il periodo transitorio nel quale per effetto degli interventi di ristrutturazione ed adeguamento tecnologico, l’Appaltatore sarà tenuto ad utilizzare un centro cottura esterno “alternativo”, la cui ubicazione disti a non più di 60 minuti di viaggio e che abbia una capacità produttiva almeno pari a quella richiesta per l’appalto. Il centro cottura alternativo dovrà essere munito delle autorizzazioni previste dalla legge sin dal momento di stipula ed avvio dell’esecuzione del contratto al fine di assicurare la continuità nell’erogazione dei pasti anche in caso di interruzione temporanea per qualsiasi causa del servizio.

Il trasporto e la consegna dei pasti, tramite un adeguato numero di automezzi sufficiente a rispettare le tempistiche del servizio, devono garantire il mantenimento delle condizioni igieniche e la conservazione degli alimenti alle temperature previste da norme cogenti e da corretta prassi igienica, fino alla distribuzione secondo le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Le consegne dovranno essere effettuate pranzo e cena, salvo le necessarie integrazioni giornaliere. Pertanto dovranno essere forniti dall’Appaltatore:

* + primi piatti
	+ secondi piatti
	+ contorni cotti e crudi
	+ condimenti per ciascun pasto
	+ alimenti per diete speciali e personalizzate
	+ frutta fresca cotta
	+ acqua minerale gasata e naturale
	+ fornitura di prodotti concentrati e solubili per la colazione e generi di conforto
	+ prodotti per la merenda

L’appaltatore dovrà mettere a disposizione per ogni nucleo, a proprie spese e per la durata del contratto distributori automatici per le prime colazioni e idratazione;

La veicolazione ai reparti in carrelli termici a tutti i nuclei e le operazioni connesse alle singole fasi saranno condotte dal personale dipendente dell’IRAS;

Risultano esclusa dalla fornitura l’approntamento delle prime colazioni (che viene effettuato direttamente presso i singoli reparti da parte del personale della IRAS).

Nel contempo, l’Appaltatore dovrà avviare l’esecuzione delle prestazioni progettuali ed esecuzione lavori come previsti dal presente capitolato speciale d’appalto e dall’offerta tecnica presentata.

Il Centro o i Centri produzione pasti dovranno operare con sistema di gestione certificato in conformità alle seguenti norme:

* UNI EN ISO 9001:2008 – Sistema di gestione per la qualità;
* UNI EN ISO 10854:1999 – HACCP, o, in alternativa UNI EN ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza Alimentare)

debitamente autorizzati alla preparazione e veicolazione dei pasti con autorizzazione sanitaria e licenze, dovranno essere nella disponibilità dell’Appaltatore per tutta la durata del contratto ed essere già operativi al momento dell’aggiudicazione.

*In questa fase dovrà essere rispettata tutta la normativa di riferimento relativa alla garanzia di qualità, provenienza dei cibi, alle tecniche di preparazione, manipolazione e cottura degli alimenti, trasporto, eventuale stoccaggio, riattivazione e veicolazione dei pasti presso i reparti dell’IRAS, come prevista ed indicata nel presente Capitolato.*

# Articolo 5 CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI – ASPETTI GENERALI

Le modalità di svolgimento di tale servizio sono conformi a “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”, di cui al Piano Regionale Prevenzione PRP 2020-2025, approvato con DGRV 161 del 22.02.2022.

Il servizio, da effettuarsi secondo le prescrizioni che seguono e secondo le indicazioni, le modalità e le migliorie proposte ed inserite nell’offerta tecnica di gestione del servizio presentata dall’Appaltatore, comprende l’acquisto di alimenti, di semilavorati e di prodotti finiti, l’acquisto di bevande, la preparazione dei pasti con le derrate acquistate, la pulizia dei locali del centro cottura e locali annessi, delle attrezzature e delle stoviglie, del pentolame ed utensileria di cucina, la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti e la manutenzione dei locali ordinarie e straordinarie, degli impianti e delle attrezzature.

Sono posti a carico dell’Appaltatore le seguenti prestazioni:

* Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione dei pasti, stoccaggio e conservazione dei generi alimentari negli appositi magazzini/dispense;
* Preparazione e cottura dei pasti da effettuarsi presso il centro cottura di San Bortolo, per gli utenti dei servizi residenziali, gestiti dall’Ente (sia ordinari che per persone con disfagia grave), per i lavoratori e per gli eventuali familiari;
* Messa a disposizione del personale da adibire a preparazione, cottura e fornitura della giornata alimentare e per la predisposizione nei carrelli di altri generi alimentari previsti;
* Impegno ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell’anno, compresi i festivi;
* Gestione delle procedure di controllo previste dalla vigente normativa HACCP, nel corso dell’intero processo di produzione dei pasti e trasporto degli stessi e con previsione di conservazione temporanea del campione di ogni pasto prodotto;
* Confezionamento dei pasti con idonee modalità (carrelli termici multiporzione o soluzioni alternative rispettose del contesto residenziale) e trasporto, con idonei mezzi, dei pasti presso la Casa di Soggiorno e Nucleo Rosso, centro servizi San Bortolo, con idonei mezzi di trasporto
* Consegna dei prodotti “freschi”(quali merende, pane etc), ogni giorno, indicativamente per le ore 10.30 presso le sale da pranzo e nuclei;
* Consegna dei prodotti per le colazioni ed altri generi di conforto, settimanalmente presso le sale da pranzo e i nuclei;
* Fornitura distributori automatici (o soluzioni alternative rispettose del contesto residenziale) per la prima colazione e per l’idratazione: 1 distributore per ciascuna sala da pranzo e per i nuclei comprensivo della relativa gestione e manutenzione (sostituzione materiali di consumo, ecc.)
* Preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù particolari (elenco indicativo e non esaustivo: dieta per persone affette da celiachia, diabete, sovrappeso/obesità, ipertensione arteriosa, dislipidemia, intolleranze alimentari, insufficienza renale, ecc.), secondo le indicazioni dei Referenti dell’Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;
* Predisposizione dei menù settimanali in accordo con i Referenti dell’Ente;
* Raccolta e trasporto di tutte le tipologie di rifiuti derivanti dall’attività di ristorazione nonché dei contenitori “sporchi” (ritirati dai carrelli o di pertinenza della cucina) fino ai punti di raccolta ecologica indicati dall’Ente, utilizzando modalità e tecniche di raccolta differenziata;
* Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio svolto;
* Fornitura di un sistema informatizzato di prenotazione pasti e gestione del servizio;
* Predisposizione di brochure informativa, anche informatizzata, per i familiari degli ospiti, relativa al Servizio di Ristorazione contenenti informazioni sui menù o sul servizio e consigli sull’alimentazione della persona anziana;

Sono inoltre a carico dell’Appaltatore:

* fornitura ai reparti di generi alimentari di conforto (elenco indicativo e non esaustivo: yogurt, biscotti, ecc.);
* sanificazione, disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti al servizio ristorazione (compresi i magazzini, i servizi e gli spogliatoi) e delle attrezzatture utilizzate nel centro cottura di Villa Serena e delle cucine di servizio di Trissino e Recoaro Terme, con propri materiali e mezzi, con fornitura a proprio carico di prodotti e attrezzature necessari per lo svolgimento di tali attività;
* lavaggio e sanificazione dei carrelli termici e dei contenitori per il trasporto dei pasti, e delle apparecchiature ed attrezzature presenti nei locali concessi in uso;
* lavaggiO, di stoviglie, posate, bicchieri, utensileria, contenitori e qualsiasi altro materiale utilizzato per la preparazione, la cottura, la distribuzione e la somministrazione dei cibi;
* fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per il centro cottura (ivi compresi gli adiacenti servizi igienici: sapone, asciugamani, carta igienica, ecc.);
* fornitura di carrelli termici termici e di quant’altro necessario per il trasporto dei pasti ai piani e alle sedi staccate dell’Ente;
* fornitura di tutte le attrezzature, macchine, carrelli, utensili necessari per l’espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato ad eccezione di quanto messo a disposizione dall’Ente;
* fornitura di prodotti chimici, disinfettanti, brillantanti per il lavaggio delle stoviglie e dei prodotti ed attrezzatura per la pulizia ambientale;
* manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e pertinenze del centro cottura e dei locali accessori ad esso collegati (spogliatoi, servizi, ecc.);
* disinfestazione e derattizzazione delle aree e dei locali interessati al Servizio di Ristorazione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di interventi periodici e al bisogno, del centro di cottura di San Bortolo;
* registrazione ai sensi della normativa vigente del centro cottura secondo le modalità vigenti, con l’assunzione dei relativi oneri e responsabilità;
* responsabilità su tutte le autorizzazioni necessarie per la gestione del centro di cottura e relativi adempimenti, ivi compresa l’intestazione dell’Autorizzazione Sanitaria;

L’Appaltatore si obbliga all’osservanza delle norme sulla sicurezza e di quelle sull’impiego dei prodotti chimici non nocivi.

In generale, il servizio dovrà essere svolto a regola d’arte, seguendo il progresso tecnico e tecnologico, per il raggiungimento dei seguenti fini:

1. produzione di pietanze sane e gustose;
2. composizione accurata del piatto;
3. idonea temperatura di servizio, adeguata alla tutela del rischio microbiologico;
4. mantenimento dei valori nutrizionali;
5. gustosità al palato;
6. salvaguardia dello stato igienico-sanitario dell’ambiente;
7. rispetto del menù e delle diete speciali indicate dall’Ente anche sulla base delle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” (di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020 - 2025, approvato con DGRV 1858 del 29.12.2021) approvate con DGRV 161 del 22.02.2022;
8. mantenere integro l’aspetto funzionale ed estetico dei locali e delle attrezzature;
9. ridurre il più possibile l’impatto ambientale;
10. ridurre il più possibile gli sprechi alimentari ed energetici.

Con l’obbiettivo di puntare al miglioramento continuo delle attività dell’Ente, i servizi previsti dal presente Capitolato possono essere migliorati anche in corso di appalto su proposta dell’Appaltatore o dell’Ente stesso.

L’Appaltatore deve collaborare con l’Ente nel programma periodico di rilevazione del gradimento del servizio, rendendosi disponibile a mettere in atto i correttivi e le migliorie che emergeranno da tale processo.

L’orario dei pasti potrebbe subire delle modificazioni durante la gestione del Servizio a seguito della riorganizzazione da parte dell’Ente, sia per quanto concerne gli orari di inizio che le durate previste; tali variazioni saranno comunicate tempestivamente all’Appaltatore e per quanto possibile, preventivamente concordati, al fine di ottimizzarne la gestione.

Il contratto di appalto comprende, a carico dell’Appaltatore, nel prezzo offerto senza sovraprezzi aggiuntivi (salvo ove espressamente diversamente specificato):

* La preparazione di menù particolari e/o più elaborati, durante le principali festività in corso d’anno per tutti gli utenti. Tali menù dovranno essere preventivamente concordati con l’Ente e dovranno tener conto il più possibile delle tradizioni locali;
* Acquisto, stoccaggio e conservazione delle materie prime, di semilavorati e di prodotti finiti di ottima qualità per tutte le tipologie di pasti e giornata alimentare*;* è ammesso l’utilizzo solo dei prodotti elencati nel presente Capitolato e nell’offerta tecnica, salvo diversa autorizzazione dell’Ente.
* L’Appaltatore è l’unico responsabile per la corretta conservazione e stoccaggio (in magazzini, celle frigo, frigoriferi, ecc.) di materie prime, generi alimentari, prodotti semilavorati e prodotti finiti e quanto altro necessario alla gestione del servizio: ciò significa che l’Ente non si assume alcuna responsabilità in merito a quanto sopra indicato, indipendentemente dalla causa che ha provocato l’eventuale danno/evento negativo (anche se, ad esempio, riferibile agli impianti dell’Ente);
* La fornitura e preparazione dei pasti per diete speciali richiesti, su indicazione medica, per tutte le tipologie di utenti che ne presentano l’esigenza (es: celiachia, i pasti dietetici devono essere preparati in vassoi/contenitori personalizzati con l’indicazione chiara e leggibile del nominativo della persona.
* Sarà cura dell’Appaltatore fornire al personale di cucina tutte le informazioni necessarie sulla corretta gestione dei pasti dietetici speciali, sotto tutti i profili;
* Il confezionamento in carrelli termici multiporzione dei pasti per il pranzo e la cena degli ospiti residenti destinati alle sale da pranzo e nuclei (la distribuzione e somministrazione sarà effettuata dal personale dell’Ente); dovrà essere organizzato un sistema di verifica quotidiana della temperatura del pasto all’interno dei diversi carrelli al momento della consegna all’operatore adibito alla distribuzione: il controllo dovrà essere documentato da apposito tabulato controfirmato anche dall’operatore dell’Ente, da inviare alla direzione dell’Ente o persona delegata;
* Il lavaggio e stivaggio di tutto il pentolame, stoviglie, posate, bicchieri, vassoi termici, carrelli termici, carrelli vari, attrezzature e di tutto quanto utilizzato per la effettuazione dei servizi in tutte le sue diverse modalità; l’Appaltatore deve lavare anche le stoviglie/posate/bicchieri/ecc utilizzati durante il giorno in tutta la struttura (es: nelle cucinette di reparto, in animazione, per l’idratazione fatta agli Ospiti). Le stoviglie, bicchieri, piatti, ecc devono essere stivate in modo che non si sporchino o raccolgano polvere;
* L’acquisto e lo stoccaggio dei prodotti per la pulizia ed il lavaggio (detersivi, detergenti, scope, attrezzature, macchinari, ecc); i prodotti dovranno essere di qualità e non dovranno comportare danni o usura alle attrezzature, locali e arredi; i prodotti dovranno essere ecologici secondo quanto stabilito dalla normativa;
* La fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per il servizio di cucina, come ad esempio: panni carta, strofinacci, sacchi immondizie, copricapo, grembiuli e cuffie, e quant’altro fosse necessario per la cucina, gli spogliatoi e i relativi servizi igienici;
* Il trasporto dei rifiuti di cucina e lavaggio (residui alimentari, scatolame, contenitori vuoti, oli esausti, ecc) al punto di raccolta indicato dall'Ente o a specifico centro di raccolta esterno. I rifiuti dovranno essere separati secondo le indicazioni del Comune e smaltiti secondo la normativa ambientale in vigore, inclusi eventuali rifiuti pericolosi. L’Appaltatore dovrà smaltire anche i residui alimentari e i rifiuti provenienti dalle attività di alimentazione svolte all’esterno della cucina (es: ai piani degli Ospiti, ecc);
* Gli adempimenti e i costi relativi allo **smaltimento dei rifiuti speciali** prodotti nell’attività oggetto dell’appalto (es. olio vegetale esausto) nel pieno rispetto delle normative vigenti, sono a totale carico dell’Appaltatore. Viceversa, il costo del servizio per i rifiuti urbani e assimilabili è a carico dall’Ente (nei limiti del servizio fornito dal Comune di appartenenza);
* La fornitura degli ausili e strumenti di analisi per l’effettuazione dei controlli a campione, svolti dall’Ente, in merito alla verifica della carica batterica e batteriologica delle attrezzature e arredi di cucina, dell’attrezzatura dedicata alla distribuzione dei pasti, nonché per la verifica mensile della temperatura dei pasti all’interno dei carrelli;
* L’effettuazione di tutte le altre operazioni necessarie per una gestione ottimale del servizio ristorazione, rispettando le vigenti norme e prescrizioni in materia igienico-sanitaria;
* La massima disponibilità ed attenzione alla richiesta estemporanea ed urgente per esigenze generali o dietetiche dell’ospite, segnalate dal personale sanitario al personale di cucina. Deve altresì essere disponibile a presenziare ad incontri con il personale dell’Ente e/o con gli ospiti residenti, finalizzate al monitoraggio dell’andamento del servizio e alla rilevazione di eventuali necessità di miglioramento;
* Le misure di gestione ambientale con particolare riguardo alla redistribuzione anche ai fini sociali dei pasti non consumati.

## Articolo 6. APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime impiegate per la preparazione dei cibi e i prodotti destinati ai pazienti devono essere di prima qualità o prima scelta e devono possedere le caratteristiche elaborate dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”, di cui al Piano Regionale Prevenzione -PRP 2020-2025, approvate con DGRV 161 del 22.02.2022.

La qualità delle materie prime, intendendo qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica, rappresenta l’elemento iniziale ed essenziale per garantire la salubrità dei pasti forniti. Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi alle disposizioni di legge e prive di organismi geneticamente modificati (OGM). Tutti i prodotti impiegati devono essere freschi salvo limitati prodotti congelati o surgelati espressamente previsti negli allegati al presente capitolato.

Ogni prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre, chiuse all’origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L’etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

## Articolo 7. QUALIFICAZIONE DEI SUB-FORNITORI DI PRODOTTI ALIMENTARI

’Appaltatore deve fornire all’IRAS l’elenco di tutti i propri sub-fornitori di derrate alimentari e gli eventuali marchi che intende utilizzare ed è tenuto ad informare puntualmente l’IRAS di ogni eventuale variazione del nominativo del proprio sub-fornitore e/o marchio ad esso riferito.

L’Appaltatore deve inoltre fornire all’IRAS l’elenco dei propri sub-fornitori di prodotti alimentari, intesi come singole aziende agricole e/o imprese all’ingrosso e/o consorzi di produttori operanti in laboratori/piattaforme registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 oppure riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04, oltreché certificati secondo la norma ISO 9001 o ISO 22000 o IFS e/o altre norme riconducibili alla certificazione HACCP e della rintracciabilità di filiera.

L’Appaltatore deve rendere disponibile, su richiesta dell’IRAS, anche le dichiarazioni di adeguamento del processo produttivo alle norme igieniche vigenti da parte dei propri sub-fornitori, con particolare riferimento all’applicazione del Piano di Gestione della Sicurezza Alimentare (Piano HACCP) e del Piano di Gestione della Sicurezza sul Lavoro (DUVRI ai sensi del D.Lgs. 81/08)

## Articolo 8. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ED ALIMENTI

Le materie prime devono essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Ogni alimento deve essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l’accatastamento. Nessun alimento deve essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, ecc..) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana devono essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, i fusti e gli altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es., celiaci) devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati, in modo tale da garantirne l’assenza di contaminazione crociata.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche previste, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, devono essere custoditi in un’area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi deve essere apposto un cartello con la dicitura “prodotto non conforme”, in attesa della resa che dovrà essere effettuata in termini congrui dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine per la resa, tali prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati secondo le norme vigenti.

Tutti i prodotti aperti devono essere conservati secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi casi deve essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

## Articolo 9. MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

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

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili devono essere a norma di legge e marchiate CE.

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

* la carne trita deve essere macinata immediatamente prima della cottura;
* il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
* il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nella giornata in cui vengono consumate,
* la frutta e la verdura fresca devono essere lavate, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
* la verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
* le operazioni di impanatura devono essere effettuate nella giornata in cui vengono consumati i pasti;
* le porzioni di carne trasformata, di formaggio e gli affettati in genere devono essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
* tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°e 4°C. ;
* il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
* una volta scongelato un prodotto non può mai essere ricongelato;
* i prodotti per pazienti con patologie particolari (ad es., celiaci) devono essere trattati separatamente dagli altri, in modo tale da garantirne l’assenza di contaminazione crociata.

E’ vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti. Tutte le pietanze calde devono essere riposte nei mantenitori di temperatura e mantenere la temperatura fino alla distribuzione. Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

## Articolo 10. CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI

L’Appaltatore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l’ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell’IRAS e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Ad analisi avvenute, l’IRAS provvederà a comunicare all’Appaltatore i risultati degli accertamenti e a consegnare, eventualmente, copia del referto ove risulti una violazione di quanto prescritto dal presente Capitolato speciale e dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria. L’Appaltatore deve far pervenire, entro 15 giorni dalla comunicazione degli accertamenti, le eventuali controdeduzioni a rilievi mossi dall’IRAS. Valutate le controdeduzioni presentate dall’Appaltatore, l’IRAS provvederà ad assumere tutti i provvedimenti ritenuti opportuni, ferme restando che le spese delle analisi sono e restano a carico dell’Appaltatore.

L’Appaltatore è unico responsabile di ogni caso di intossicazione alimentare o malessere riconducibile ai pasti erogati (fatto salvo unicamente il caso in cui sia provato in modo certo ed incontestabile che le cause dell’intossicazione o malessere sono esclusivamente riferibili all’ultima fase di distribuzione del vassoio al letto del paziente eseguita dall’IRAS). L’Appaltatore si obbliga a tenere indenne e conseguentemente a manlevare l’IRAS da ogni richiesta di risarcimento danni connessa ai pasti consumati.

# Articolo 11. ORGANIZZAZIONE E SISTEMA DI PRENOTAZIONE INFORMATIZZATO SULLA BASE DI MENU’

L’Appaltatore dovrà fornire un sistema informativo, con caratteristiche definite in progetto tecnico presentato in sede di offerta, per effettuare le prenotazioni dai vari nuclei ed i controlli di risultato e garantire l’attività di reporting. Il sistema dovrà consentire anche la prenotazione e la rendicontazione dei pasti del personale e delle altre fattispecie di fornitura previste dal presente Capitolato.

Rimane a esclusivo carico dell’Appaltatore ogni costo relativo alla fornitura, installazione, formazione del personale, sostituzione ed integrazione del sistema per il mantenimento della sua funzionalità al massimo livello di efficienza.

Entro un mese dall’attivazione del servizio, l’Appaltatore dovrà garantire la piena funzionalità del sistema proposto (installazione e formazione del personale addetto alla prenotazione ed ai relativi controlli di risultato).

Il progetto tecnico deve individuare altresì un sistema per la prenotazione. La fase che riguarda la contabilità delle prestazioni erogate (giornate alimentari ospiti residenti, ecc…..) deve essere programmata in modo tale da consentire agli incaricati di effettuare un agevole, continuo ed efficace controllo contabile.

La prenotazione della composizione dei pasti verrà effettuata pertanto dal personale dell'Ente; quindi l’Appaltatore, dovrà prevedere:

* alla fornitura del sistema di prenotazione di colazioni, idratazione, pranzi, merende e cene ed alimenti fuori pasto;
* all’elaborazione e sintesi dei dati inerenti la prenotazione;
* alla fornitura dei menù giornalieri, con modalità e strumenti adeguati agli ospiti residenti e al personale e disponibili nei nuclei e nelle sale da pranzo.

Nella piattaforma, ogni piatto/pietanza dovrà essere accompagnato dalla grammatura prevista per ogni porzione, e dalla grammatura complessiva di ciascuna pietanza ordinata.

## Articolo 12. PRENOTAZIONE DEI PASTI E ORARI

Le ordinazioni dei pasti verranno predisposte, per ciascun nucleo del Centro Servizi, dal personale dell’Ente attraverso l’apposita procedura informatica messa a disposizione dall’Appaltatore affinché siano rese disponibili al referente dell’Appaltatore “Responsabile del centro cottura” nel Centro Servizi .

La prenotazione dei menù verrà effettuata al massimo entro la settimana precedente la fornitura in un giorno da concordare tra le parti, salvo ordinazione alla carta per ospiti autonomi che verrà effettuata entro le ore 10:00 del giorno antecedente la consegna.

Le ordinazioni costituiscono per l’Appaltatore prova per la corretta fatturazione. La scelta fra i menù è effettuabile per singola pietanza. Gli ospiti, compatibilmente con il loro stato di salute, possono variare le scelte alimentari e scegliere i piatti compresi nei menù. Anche le diete verranno indicate nella prenotazione. L’Appaltatore è tenuto a rispettare le prenotazioni richieste. La procedura informatizzata deve garantire la conservazione e l’archiviazione dei dati per eventuali controlli. L’Appaltatore ha ampia facoltà di organizzare il servizio secondo i propri criteri lavorativi, salvo che questi non contrastino con l'organizzazione interna dell'Ente e in ogni modo nel rispetto delle esigenze alimentari degli utenti. Qualsiasi variazione al numero dei pasti per gli ospiti sarà effettuata dal personale dell’Ente e verrà effettuata, tramite la medesima piattaforma, entro le ore 10:00 del giorno stesso.

Gli orari per la distribuzione dei pasti e merende ai vari nuclei sono indicativamente i seguenti:

* Colazione 7:ç30-8:00
* Pranzo 12:00-12:15
* Merenda 15:30
* Cena 18:00-18:10

Eventuali variazioni entro una fascia di mezz’ora in più o in meno saranno comunicate all’Appaltatore con congruo anticipo per consentire l’opportuna organizzazione. Il menù settimanale sarà esposto a cura dell’Ente nelle bacheche di Reparto.

## Articolo 13. LA GIORNATA ALIMENTARE

La giornata alimentare per gli ospiti residenti, sia essa ordinaria o per persone con grave disfagia, si articola in colazione, merenda e idratazione di metà mattina, pranzo, merenda e idratazione di metà pomeriggio, cena ed eventuale bevanda calda serale.

La giornata alimentare per gli ospiti residenti, sia essa ordinaria o per persone con grave disfagia, si articola in colazione, merenda e idratazione di metà mattina, pranzo, merenda e idratazione di metà pomeriggio, cena ed eventuale bevanda calda serale.

Di seguito alcune indicazioni generali:

1. Dovranno essere seguite, in particolare, le indicazioni delle già richiamate *Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con DGRV 161 del 22.02.2022*.
2. L’Appaltatore dovrà garantire il rispetto delle indicazioni per la preparazione dei piatti e dei menù nonché della quantità di ingredienti dichiarati per la preparazione di ogni singola ricetta compresa nel ricettario.
3. I menù, incluse le diete speciali (in tutti i loro componenti, le alternative e sostituzioni, ecc.), dovranno prevedere una rotazione giornaliera, settimanale e stagionale per permettere la giusta alternanza dei gusti e dei componenti nutritivi.
4. I menù settimanali, diversificati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dall’Appaltatore in base alla stagionalità dei prodotti.
5. I menù devono essere articolati a seconda della stagionalità avendo riguardo alla gastronomia tradizionale/locale e nel rispetto delle diverse diete proposte, sia per l’alimentazione ordinaria che per quella di persone affette da grave disfagia.
6. Il menù’ di ogni pasto deve comprendere:
	* primo piatto “del giorno”
	* primi piatti fissi: pasta o riso (normale o integrale) in rosso (con ragù o pomodoro), in bianco e minestra (brodo o zuppa)
	* secondo piatto “del giorno” con due contorni
	* secondi piatti fissi: un piatto di carne (elenco esemplificativo e non esaustivo: bistecca, petto di pollo, polpetta, prosciutto...), uno di formaggio (elenco esemplificativo e non esaustivo: stracchino, mozzarella, asiago,….), un contorno di pure’ di patate.
	* dessert fissi: frutta fresca, cotta, o macinata, yogurt o budino; nelle domeniche e festività: dolce.
	* pane o grissini
	* acqua naturale o gassata 0,50lt ad ospite
	* vino o bibita analcolica 0,25 ad ospite
	* caffè espresso, decaffeinato od orzo
7. Deve essere prevista la possibilità ad ospiti con problemi masticatori o di lieve disfagia di usufruire di pietanze tritate/macinate.
8. In casi particolari, che richiedano la somministrazione del pasto in camera, oppure in occasioni particolari, programmate, quali ad esempio visite mediche specialistiche, gite, che impongano un rientro degli ospiti in orario diverso da quello definito per i pasti, dovrà essere garantita la possibilità di fruire di pasti caldi, eventualmente personalizzati. In tali casi potranno essere eventualmente utilizzati, al fine di garantire le temperature richieste, vassoi e/o contenitori termici
9. La colazione e le merende da somministrare agli ospiti dovranno essere composti da:

**colazione**: caffè o latte o caffelatte o caffè decaffeinato o caffè d’orzo o thè o succo di frutta 100%; biscotti o pane o fette biscottate; burro e marmellata o merendine o yogurt o fiocchi di cereali; zucchero o dolcificante; **idratazione e merenda di metà mattina e pomeriggio:** bevanda calda o fredda; biscotti, dolce, o frutta fresca o purea di frutta richiesti per particolari esigenze o yogurt;

Al mattino e stagionalmente (dal 1° Ottobre al 31 maggio) giornalmente in aggiunta: spremuta di arance o altro concentrato di frutta fresca.

Al pomeriggio e stagionalmente (dal 1° Giugno al 30 Settembre) giornalmente in aggiunta gelato (vari gusti).

Sia le merendine, sia i succhi di frutta devono essere disponibili con e senza zucchero per gli ospiti diabetici così come devono essere disponibili prodotti per celiaci. A completamento dei pasti erogati dovranno essere sempre garantite giornalmente le distribuzioni di “beni di conforto” esempio: biscotti, fette biscottate, burrini e marmellate monoporzione, limoni freschi, budini, yogurt freschi, omogeneizzati, (quest’ultimi su specifica richiesta del referente di nucleo).

Poiché si prevede, inoltre, nell’arco della giornata, la somministrazione aggiuntiva di bevande calde o fredde, tè, caffè, camomilla, e quanto necessario per l’idratazione (per esempio bevanda calda serale, per gli ospiti che ne facciano richiesta), l’Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di prodotti concentrati e solubili per la produzione della prima colazione, per l’idratazione e la merenda, alla fornitura di succhi di frutta con fruttosio, nonché alla consegna e montaggio, installazione e sistemazione nelle cucinette di nucleo di appositi distributori per bevande calde-fredde.

L’Appaltatore dovrà comunque garantire la fornitura di latte fresco e/o vegetale per la colazione, per eventuali ospiti che ne facessero esplicita richiesta.

* 1. **giornata alimentare per persone con grave disfagia**

Il numero di ospiti affetti da disfagia grave può variare a seconda dell’evoluzione della patologia. Vista l’evoluzione e lo sviluppo nella tematica relativa alla disfagia, e l’elevato numero di persone affetta da tale patologia, verranno valutate proposte migliorative anche innovative volte a migliorare la qualità e l’organizzazione dell’alimentazione delle persone affette da disfagia.

Con l’obiettivo di fornire un pasto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario, di qualità elevata, della giusta consistenza, e con la gradita variabilità, l’Appaltatore potrà avvalersi:.

* + di tecniche di produzione con preparati liofilizzati/disidratati realizzati con ingredienti naturali, privi di ingredienti OGM, conservanti e altri additivi e glutammato, distribuite da sistemi automatizzati per la preparazione di diete a consistenza modificata e comprensive di bevande calde o fredde per idratazione e spuntini.

Gli ospiti affetti da grave disfagia avranno una giornata alimentare dedicata con pietanze, che prevedano anche integrazioni ad alta densità calorica; sarà comprensiva oltre che di colazione, pranzo e cena anche di due merende con idratazione (mattina e pomeriggio).

Gli ingredienti delle pietanze, le tecniche di preparazione, gli apporti nutrizionali ed eventuali accorgimenti migliorativi dovranno essere in relazione con i fabbisogni secondo le “*Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”, di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con DGRV 161 del 22.02.2022*. *(Allegato A)*. Le tecniche di preparazione dovranno essere comprensive di grammature e di indicazioni degli strumenti adottati per la distribuzione e il controllo della porzione per il pasto per ospiti disfagici.

Il menù’ per ospiti affetti da disfagia dovrà comunque garantire:

* + varietà delle pietanze e del menù’ in ragione giornaliera, settimanale e stagionale
	+ attenzione alle tradizioni gastronomiche del Veneto
	+ completezza dei principi nutritivi rispetto all’intera giornata alimentare
	+ pasti appetitosi e nutrizionalmente equilibrati

In sede di offerta, l’Impresa concorrente dovrà presentare un piano iniziale di menù, articolato a rotazione su quattro settimane con variazione per ciascuna delle 4 stagionali annue, comprensivo di tabelle dietetiche, grammature e ricette dei pasti proposti in conformità a quanto richiesto nel presente Capitolato ed Allegati. Il menù, in caso di aggiudicazione del Servizio, dovrà essere periodicamente visionato e approvato dalla Direzione dell’Ente, oltre che dai professionisti sanitari dell’Ente.

Eventuali successive variazioni, su proposta dell’Ente Appaltante o della Ditta, dovranno essere sottoposte a reciproca valutazione.

La giornata alimentare dovrà essere così composta, seguendo le indicazioni contenute negli Allegati al presente Capitolato Speciale d’Appalto ed applicando la tabella delle grammature, anch’essa allegata al predetto, tenendo altresì in considerazione i calendari delle stagionalità.

L’Appaltatore dovrà proporre una soluzione organizzativa che consenta l’arrivo nelle sale da pranzo dei pasti per persone con grave disfagia, in adeguata quantità e temperatura, senza arrecare sovraccarico di lavoro per il personale dell’Ente.

L’Appaltatore dovrà garantire, tramite report periodico almeno semestrale, l’adeguatezza nutrizionale e dell’idratazione conseguita tramite questa specifica alimentazione, anche avvalendosi di studi o di laboratori specializzati. Dovrà altresì garantire almeno annualmente una indagine di soddisfazione sia degli ospiti che del personale riguardante la qualità, il gusto, l’appetibilità e la quantità della giornata alimentare per persona con grave disfagia.

L’idratazione giornaliera per i pazienti disfagici dovrà essere garantita mediante produzione di acqua gelificata, preferibilmente di almeno tre diverse consistenze e con variazione dei gusti in base al gradimento degli ospiti, anche attraverso distributori automatici.

**Articolo 14. ULTERIORI INDICAIONI GENERALI**

Per la composizione della giornata alimentare (senza costi aggiuntivi per l’Ente):

* A richiesta dell’Ente, per gli ospiti con problemi particolari, dovranno essere forniti quali integratori naturali, anche in aggiunta alle grammature standard:
* omogeneizzati confezionati
* formaggini
* grana grattugiato
* frullati iperproteici
* Deve essere prevista la possibilità di sminuzzare, tritare o frullare i pasti del menù’ per le persone con problemi masticatori o con lieve disfagia

o Deve essere prevista la possibilità di frazionamento dei pasti per gli ospiti con cachessia o in fase di terminalità, con aggiunta di supplementi o variazioni richiesti dallo staff sanitario dell’Ente;

* A richiesta dell’Ente, per esigenze particolari degli ospiti (es. ospiti inappetenti), i pasti potranno essere sostituiti/integrati con erogazione di prodotti “da colazione” (latte, caffelatte, the, biscotti, ecc);
* Per la preparazione delle vivande dovrà essere utilizzato in prevalenza olio extra vergine di oliva, per particolari cotture può essere utilizzato l’olio di arachide o di mais monoseme.
* Dovranno essere usati aromi freschi: rosmarino, salvia, prezzemolo, basilico, cipolla, aglio, ecc.
* Sono ammesse carni, pesce e verdure congelati.
* Sono ammesse carni, pesce e verdure precotti con sistema di cottura a bassa temperatura, che ne assicuri il mantenimento delle proprietà organolettiche.
* Deve essere consegnata frutta e verdura fresca di stagione, matura e a temperatura ambiente. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
* Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge, riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.

Inoltre in occasione del pranzo per le festività (Vigilia di Natale, Santo Natale, S. Stefano, Capodanno, Epifania, Giovedì e Martedì grasso, Venerdì Santo, Pasqua, Lunedì dell’Angelo, Ferragosto, e Festa del Santo Patrono) l’Appaltatore dovrà confezionare, sia per l’alimentazione ordinaria che per quella destinata agli ospiti con grave disfagia, dei “Menù Festa” con particolare riguardo agli usi tradizionali legati alle ricorrenze, da concordare con la Direzione del Centro Servizi. Ai pranzi domenicali e nelle giornate festive infrasettimanali, cosi come in occasione delle festività sopra elencate, dovrà essere prevista una porzione di dolce di pasticceria fresca (o gelato di buona qualità in estate).

Tali servizi non dovranno comportare oneri aggiuntivi per l’Ente.

**Articolo 15. DIETETICA**

L’Appaltatore è tenuto a garantire la costante disponibilità (a richiesta, anche in loco) di un qualificato esperto in dietetica, quale consulente per l’impostazione e lo sviluppo del servizio svolto, sia a livello generale che personalizzato per particolari esigenze.

A fronte di problematiche di ordine sanitario verrà redatta dal personale specializzato una dieta speciale in quanto atto terapeutico “ad personam”, elaborato in risposta a particolari esigenze. Tale tipologia di pasto dovrà essere contenuta in vassoio individuale sigillato.

In caso di epidemie virali è possibile chiedere variazioni dei menù con somministrazione di diete adeguate.

**Articolo 16 . FORNITURA DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRIMA COLAZIONE E IDRATAZIONE**

Per la colazione e l’idratazione giornaliera è prevista la consegna, il montaggio, l’installazione nelle cucinette di nucleo/sale da pranzo di appositi distributori automatici da assegnarsi in comodato d’uso gratuito alla Committente. Allo stato attuale i distributori risultano collocati come segue:

* + - 4 presso presso il Reparto Centrale,
		- 2 presso il Nucleo Rosso
		- 4 presso la Casa di Soggiorno

La quantità dei distributori potrà subire variazioni in più o in meno senza che ciò comporti modifiche alle condizioni di aggiudicazione o alcuna pretesa da parte dell’Appaltatore.

I distributori dovranno essere posizionati e collegati all’impianto elettrico per alimentazione, ed idrico per ricarica acqua.

Dovranno essere in grado di erogare bevande calde e fredde per singole tazze o thermos ad un litro per volta, con possibilità di ottenere da 7 a 10 o più selezioni più acqua calda per the, ed altre bevande calde con possibilità di almeno tre gusti + acqua calda, con pulsante per il risciacquo di tutti i miscelatori. Tutti i parametri dovranno essere programmabili tramite pulsantiera. L’Appaltatore dovrà lasciare all’Ente la libertà di scegliere la varietà delle bevande da somministrare (a titolo esemplificativo: orzo solubile, latte scremato, latte parzialmente scremato, latte bio, orzo, caffè, the gusto limone solubile con fruttosio, camomilla solubile con fruttosio, succo di frutta vari gusti, etc…) e di poterle variare anche successivamente alla predisposizione iniziale. Tutti i prodotti dovranno essere adeguati anche agli ospiti diabetici. Oltre alle bevande calde, i distributori dovranno avere la possibilità di erogare prodotti omogenei finalizzati alla colazione dei pazienti disfagici (latte e biscotti) e all’integrazione nutrizionale (in particolare proteica).

Dovranno essere nuovi e conformi alle norme CE, al Decreto Ministeriale n. 25/2012, al D.Lgs. n. 31/2001 e alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza e dovranno essere installate a cura dell’Appaltatore su allacciamenti elettrici ed idraulici predisposti dall’Area Tecnica dell’Ente.

L’Appaltatore dovrà effettuare una sanificazione conformemente alle indicazioni del produttore, con cambio dei filtri ed utilizzare sanificanti idonei all’abbattimento delle cariche batteriche previste dalla normativa sopraindicata. Dovrà inoltre effettuare almeno una analisi annuale dell’acqua con la ricerca dei parametri sopra indicati comunicando alla Committente il laboratorio accreditato presso il quale sarà effettuata l’analisi.

La pulizia giornaliera sarà effettuata dal personale della Committente al quale l’Appaltatore avrà cura di dare adeguata formazione in sede di installazione dell’apparecchiatura.

L’Appaltatore dovrà garantire l’assistenza tecnica ordinaria e straordinaria comprensiva delle parti di ricambio con ripristino della piena funzionalità delle apparecchiature entro 48 ore dalla richiesta di intervento almeno nei giorni feriali. L’Ente si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

L’impresa Aggiudicataria provvederà alla consegna delle derrate per le colazioni, sulla base degli ordini dei referenti/coordinati dell’Ente, preparate sui carrelli franco reparti ad orari concordati.

## Articolo 17. MODALITA’ DI PREPARAZIONE DEI PASTI – MODALITA’ DI VEICOLAZIONE

Il sistema di cottura richiesto è il **LEGAME FRESCO CALDO** individuato nel seguente procedimento: pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

Il servizio di ristorazione oggetto dell’appalto (che comprende sia la parte strumentale che gestionale e precisamente: strutture, impianti, attrezzature e fasi del processo produttivo, fornitura e preparazione delle derrate, igiene ambientale e del personale, manutenzione strutture e attrezzature, verifiche, controlli, ecc.) dovrà essere svolto nel rispetto, e ovviamente in relazione alla relazione tecnica presentata in sede di offerta:

* di tutti gli standard indicati nei documenti scientifici internazionali;
* dei requisiti dei Regolamenti (CE) sull’autocontrollo del rischio alimentare;
* della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate, dell’acquisto delle materie prime fino alla rigenerazione e distribuzione/consegna dei pasti
* della qualità richiesta dalla Amministrazione in termini di: sicurezza dal punto di vista microbiologico, fisico e chimico; composizione accurata degli alimenti e del piatto; gradevolezza al palato e giusta temperatura di servizio; mantenimento dei valori nutrizionali; rispetto del Dietetico, quale strumento terapeutico, educativo, preventivo.

L’Appaltatore si farà carico dei necessari incombenti richiesti per la tenuta aggiornata delle Registrazioni previste in merito all’igiene degli alimenti e all’utilizzo delle strutture utilizzate per la gestione del contratto, sia interne all’IRAS sia esterne alla stessa (centro di cottura nel periodo transitorio di esecuzione interventi di ristrutturazione e adeguamento tecnologico).

Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente. Copia del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. relativo a tutte le fasi del processo di ristorazione a carico dell’Appaltatore, dovrà essere consegnata all’IRAS entro 30 gg. dalla data di avvio del servizio.

Lo stoccaggio delle materie prime, semilavorati e le preparazioni dovranno essere eseguiti in ambienti igienicamente idonei, a temperature e con modalità di gestione corrette, in relazione al tipo di derrata, ai tempi di lavorazione, ad eventuali tempi di attesa.

Per tutte le produzioni alimentari l’Appaltatore deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi del Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 e ss.mm.ii., nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e ss.mm.ii.

Per il periodo transitorio nel quale per effetto degli interventi di ristrutturazione ed adeguamento tecnologico, l’Appaltatore sarà tenuto ad utilizzare un centro cottura esterno “alternativo”, deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti avvalendosi di un numero di automezzi sufficiente a rispettare le tempistiche del servizio, garantendo il mantenimento delle condizioni igieniche e la conservazione degli alimenti alle temperature previste da norme cogenti e da corretta prassi igienica, fino alla distribuzione secondo le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati esclusivamente per il trasporto di alimenti.

La tipologia dei mezzi utilizzati deve tenere in considerazione il contesto logistico delle strutture a cui il servizio è rivolto.

É fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

## Articolo 18. PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

L’Appaltatore deve predisporre, ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e s.m.i., un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio, compresa quella del trasporto dei pasti, che deve indicare le metodologie e le procedure adottate per l’applicazione del piano stesso.

L’Appaltatore dovrà provvedere a nominare un proprio responsabile della corretta applicazione del piano (OSA – Operatore Settore Alimentare) e provvedere a comunicarne tempestivamente il nominativo all’IRAS, come previsto dal successivo Articolo 42 del presente Capitolato.

L’Appaltatore si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale e a quello che a qualunque titolo sia coinvolto nel processo di produzione. Presso il centro di produzione deve essere depositata copia aggiornata del piano di autocontrollo ivi applicata. Una copia del piano di autocontrollo, e successive variazioni e aggiornamenti, devono essere forniti in copia datata e firmata all’IRAS.

L’Appaltatore si obbliga a certificare periodicamente l’avvenuto rispetto delle procedure HACCP in ogni fase del processo a dimostrazione dell’adozione di misure di prevenzione rischi per la sicurezza alimentare.

Dovranno inoltre essere rese disponibili le attestazioni relative all’avvenuto rispetto della procedura HACCP in relazione a:

* approvvigionamento materie prime;
* stoccaggio e trasformazione alimenti;
* processi di lavorazione – cottura – conservazione – trasporto e distribuzione;
* gestione prodotti non conformi.

**Articolo 19. MODALITA’ DI CONFEZIONAMENTO VEICOLAZIONE DISTRIBUZIONE PASTI OSPITI**

L’IRAS metterà a disposizione per tutta la durata dell’appalto il proprio centro cottura ove potrà avvenire l’allestimento dei carrelli refrigerati/riscaldanti in **modalità multiporzione**.

L’Appaltatore dovrà inoltre provvedere alla veicolazione dei prodotti freddi e dei prodotti che non richiedono rigenerazione con idonee attrezzature e la consegna dovrà essere effettuata come da piano concordato e definito in via preventiva fra le parti, con particolare attenzione al mantenimento delle temperature di sicurezza

L’Amministrazione si riserva la facoltà di monitorare a campione la temperatura di arrivo del cibo ed anche in fase di distribuzione.

L’Appaltatore, a decorrere dall’avvio della fase 3 deve eseguire il trasporto consegna e ritiro dei carrelli termici dal centro cottura IRAS alla Casa di Soggiorno e al nucleo Rosso.

I mezzi utilizzati devono essere a basso impatto ambientale come stabilito dal paragrafo 5.3.3 del Decreto del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011). Inoltre i mezzi adibiti al trasporto di dette “sostanze alimentari”:

* devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti da tutte le disposizioni normative vigenti in materia (D.P.R. 327/80, art. 43) e devono essere conformi al D.M. del Ministero dell’ambiente del 08/05/2012
* devono possedere le autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti;
* devono assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
* non devono essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili
* devono essere regolarmente puliti e sanificati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione agli alimenti trasportati.

L’Appaltatore, per il mantenimento delle temperature e la conservazione dei pasti veicolati, deve utilizzare carrelli idonei rispettivamente al trasporto interno ed al trasporto su strada, tenendo conto dei tempi di percorrenza. Tutti i contenitori ed i carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti devono essere sanificati giornalmente. All’atto del trasporto per la distribuzione, i contenitori devono presentarsi puliti, senza residui di cibo, calcare e/o cattivi odori.

Tutti gli alimenti devono essere trasportati con adeguata protezione da eventuali insudiciamenti e/o contaminazioni. Il personale che effettua il trasporto non deve effettuare soste che non siano strettamente collegate alle esigenze di percorso.

All’arrivo dei contenitori presso i luoghi di consumo dei pasti, l’Appaltatore dovrà misurare le temperature delle pietanze contenute nei diversi contenitori, firmerà e apporrà sul DDT l’orario effettivo di arrivo e la temperatura rilevata, anche in relazione a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello prenotato, l’Appaltatore deve provvedere ad integrare il numero di pasti mancanti entro 30 minuti dalla segnalazione (vedere art. 12 successivo), previo accordo con l’ufficio preposto dell’IRAS. Qualora per cause di forza maggiore non imputabili all’Appaltatore sia impossibile procedere con l’integrazione del pasto mancante, l’Appaltatore deve

Per tutti i generi secchi di conforto, per le colazioni e le merende, l’Appaltatore mette a disposizione presso i locali del centro cottura, in zona appositamente dedicata, degli appositi carrelli roll nel quale saranno riposte apposite “casse contenitore”, appositamente identificate per ciascun nucleo, ove saranno contenuti i generi secchi; il personale dell’Ente, per ciascun nucleo, provvederà quotidianamente con proprio carrello di servizio, al ritiro della propria “cassa contenitore” nell’arco di tempo tra le ore 9,15 e 9,30, direttamente presso il locale centro cottura; contestualmente provvede alla consegna delle stoviglie sporche della colazione del giorno stesso, contenute in apposita “cassa contenitore”.

In occasione della veicolazione del carrello refrigerante/riscaldante all’inizio del pranzo e della cena, sono di norma collocate anche le casse contenitrici delle stoviglie che saranno utilizzate per il momento ristorativo successivo; mentre al rientro del carrello a termine della somministrazione, sono di norma collocate le casse che conterranno le stoviglie sporche del pasto corrente somministrato.

La “distribuzione” e la “porzionatura” dei pasti al tavolo sarà integralmente curata dal **personale dell’IRAS.**

## Articolo 20. LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

Il servizio ristorativo comprende anche il lavaggio di tutte le stoviglie utilizzate nella distribuzione delle pietanze all’interno dei reparti: piatti, bicchieri, posate, contenitori termici ecc… compresi i carrelli termici utilizzati per la distribuzione e quelli utilizzati per il ritiro e la consegna delle stoviglie pulite. Le procedure di lavaggio dovranno svolgersi nel rispetto della normativa in tema di sanificazione e potranno essere verificate con le apposite schede di monitoraggio previste dal piano di autocontrollo HACCP redatto dall’appaltatore stesso.

Si ritiene inoltre compreso nel servizio di lavaggio stoviglie:

* la pulizia di carrelli, casse termiche, contenitori dei pasti domiciliari, carrellini di appoggio delle casse termiche, carrelli termici e di qualunque materiale necessario allo svolgimento del Servizio di Ristorazione;
* la consegna del materiale lavato nel rispetto dei tempi e dell’organizzazione della struttura.

Sia per i servizi interni che quelli esterni, sono eseguite dal personale della Ditta appaltatrice entro il termine massimo di un’ora dalla riconsegna dei carrelli.

Ciascuna Ditta partecipante all’appalto, nel progetto tecnico, deve esporre le modalità esecutive migliorative e le soluzioni più idonee per la gestione del servizio oggetto del presente articolo (ovviamente i costi relativi ai prodotti di consumo sono a carico della Ditta appaltatrice).

## Articolo 21. RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

L’Appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

L’Appaltatore dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l’IRAS, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l’utilizzo di imballaggi riciclabili.

L’Appaltatore dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata ed il corretto conferimento all’isola ecologica dei rifiuti prodotti secondo le modalità stabilite dall’IRAS.

E’ tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico dell’Appaltatore.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico dell’Appaltatore.