



ASP 1 TERAMO - Casa di Riposo - “G. De Benedictis”



AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CUCINA - MENSA E GESTIONE DELLA RISTORAZIONE, IN FAVORE DI PERSONE ANZIANE OSPITI DELLA RP “ASP 1 TERAMO “G. DE BENEDICTIS” PER IL PERIODO DI CINQUE ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO CONTRATTUALE PER ULTERIORI DUE ANNI.

CAPITOLATO D’ONERI E PRESTAZIONALE DI APPALTO

CIG 9399912CC3 – CUI 01920870670202200001

Il Responsabile Unico del Procedimento

Geom. Vincenzo Chiavetta

IL DIRETTORE f.f.

Dott.ssa Sandra Di Domenico

DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

Caratteristiche Generali

La Casa di Riposo "G. De Benedictis" di Teramo, eretta in Ente Morale con D.P.R. n. 1828/1960, nasce per iniziativa dell'Avv. Antonio De Benedictis, il quale lascia il suo patrimonio all'E.C.A. (Ente Comunale Assistenza), ponendo la condizione di costruire, entro dieci anni dalla sua morte, una Casa di Riposo intestata al padre Giovanni, con due sezioni, una di asilo per i poveri, l'altra per le povere.

La sede storica viene inaugurata il 1° Aprile 1967

Mentre l'edificio Residence è stato realizzato successivamente ed inaugurato nel dicembre del 1988.

Attualmente la Struttura eroga le proprie prestazioni all'interno dei due fabbricati che nel corso degli anni hanno subito ampliamenti e ristrutturazioni al fine di incrementare i servizi resi e garantire il rispetto delle norme strutturali.

Sono garantiti tre livelli assistenziali, uno puramente alberghiero, destinato a soggetti autosufficienti, uno intermedio per ospiti in condizioni di parziale autonomia ed uno per ospiti non autosufficienti, convenzionati REGIONE-ASL, per 142 posti.

Sono stati autorizzati per trasformazione da regime sociale a quello socio sanitario n. 60 posti presso l'Edificio C, con Determina della Regione Abruzzo n. 2 del 24.01.2018.

Il complesso edilizio è composto da:

Residence (Edificio C)

Struttura di più recente costruzione, conformata a semicerchio, disposta su sei piani, così ripartiti:

Quattro piani per un totale di n. 105 posti letto, la maggior parte camere singole e tutte con bagno in camera.

L'edificio è completamente climatizzato.

Nel piano seminterrato sono ubicate: la fisioterapia con annessa palestra ed una sala ricreativa con possibilità di proiezioni, locali di servizio tra cui uno spazio parrucchieria.

Al piano terra si trovano: un'ampia sala da pranzo, il salone ricreativo polivalente, la cappella, l'ambulatorio medico ed l'infermeria, una sala da pranzo per persone autosufficienti.

Attualmente il primo ed il secondo piano sono utilizzati per accogliere ospiti non autosufficienti (Autorizzazione all'esercizio di cui all'art. 3 della L.R. 32/2007).

Il terzo piano è in via di trasformazione in residenza protetta: a conclusione degli adeguamenti i 25 posti saranno dedicati alla non autosufficienza.

Il quarto piano è per persone autosufficienti o con basso profilo assistenziale.

Sede Storica

Composta da un edificio di quattro piani con scalinata centrale, e da un secondo fabbricato, adiacente di tre piani.

Al piano rialzato dell'edificio Sede sono dislocati gli uffici amministrativi, l'ambulatorio medico, la seconda fisioterapia, la cappella, la sala di piano e la sala ricreativa; al piano terra, troviamo la cucina, i magazzini, gli archivi, la lavanderia, la parrucchiera, gli spogliatoi del personale, la camera mortuaria.

Primo Piano Sede – Sito A - Nucleo Azzurro

Ambiente climatizzato composto da n. 17 camere ad un posto letto, due o tre letti, tutte con bagno. Il settore è riservato agli ospiti non autosufficienti, con il proprio ampio refettorio di piano, l'infermeria, una veranda soggiorno con televisione. Il piano è dotato di apparecchi telefonici per ogni stanza che permettono agli ospiti di ricevere telefonate dall'esterno e di campanello per ogni posto letto per la chiamata di allarme del personale.

Secondo Piano Sede – Sito A - Nucleo Arancio

Ambiente climatizzato composto da n. 17 camere ad un posto letto, due o tre letti, tutte con bagno. Il settore è riservato agli ospiti autosufficienti, con il proprio ampio refettorio di piano, l'infermeria, una veranda soggiorno con televisione. Il piano è dotato di apparecchi telefonici per ogni stanza che permettono agli ospiti di ricevere telefonate dall'esterno e di campanello per ogni posto letto per la chiamata di allarme del personale.

Piano Terra – Sito B - Nucleo Rosa

Dislocato al piano terra del fabbricato adiacente alla sede storica, ospita soggetti non autosufficienti, è composto da n. 10 camere con uno-due posti letto tutte con bagno interno, soggiorno con televisione, due accessi diretti al parco, ambiente climatizzato.

Primo Piano – Sito B - Nucleo Verde A

Dislocato al primo piano del fabbricato adiacente alla sede storica, ospita pazienti non autosufficienti, è composto da n. 10 camere singole e doppie con bagno e telefono. Ambiente climatizzato, ampio soggiorno che funge da sala polivalente con televisione, una veranda, infermeria di settore.

Tutte le stanze sono dotate di chiamata luminosa, di allarme, attivabili dal paziente.

Secondo Piano – Sito B - Nucleo Verde B

Dislocato al secondo piano del fabbricato adiacente alla sede storica, ospita pazienti non autosufficienti, è composto da n. 11 camere singole e doppie, con bagno e telefono. Ampio soggiorno, comunicante con il nucleo azzurro, che funge da sala polivalente, con televisione, una veranda ed infermeria di settore.

Tutte le stanze sono dotate di chiamata luminosa di allarme, attivabili dal paziente.

Parco

La struttura dispone di un ampio parco alberato, attrezzato con gazebo, viali percorribili anche da soggetti in carrozzina, numerose zone di sosta con panchine.

Il perimetro è sottoposto a sorveglianza continua da telecamere a circuito chiuso, a garantire la sicurezza degli ospiti e degli operatori.

Abbattimento barriere architettoniche

Tutti i luoghi sono accessibili tramite ampie scalinate interne e n. 6 ascensori, di cui due montalettighe.

I destinatari del servizio sono persone, prevalentemente anziane o disabili, non in grado (totalmente o parzialmente) di gestire la propria vita quotidiana autonomamente e cioè non in grado di alimentarsi o avere cura della propria persona o di spostarsi o di avere relazioni sociali autonome. L'attività viene espletata in orario continuato h24 per 365 giorni l'anno.

1. ESSENZIALITA' DEI SERVIZI

Il servizio oggetto di affidamento per la sua particolarità si caratterizza per l'assoluta necessità della continuità della prestazione che non è suscettibile di interruzioni.

L'appaltatore, pertanto, si obbliga a rispettare e a fare rispettare le disposizioni di cui alla Legge 146 del 12.6.1990 sull'esercizio di sciopero nei servizi essenziali e rinuncia irrevocabilmente, in caso di ritardo nei pagamenti per qualunque altra ragione o motivo determinati, o in ipotesi di contenzioso o per qualsivoglia altra ragione, ad interrompere le prestazioni previste dal presente capitolato e dai relativi allegati.

In ipotesi di interruzione del servizio, la Casa di Riposo potrà sostituirsi all'appaltatore nell'erogazione dei servizi, ponendo a carico dello stesso ogni relativo costo e spesa che potranno essere detratti direttamente da quanto dovuto a qualsiasi titolo e per qualsiasi ragione all'Appaltatore.

2. SERVIZIO RESIDENZIALE

L'articolazione del servizio descritto negli articoli successivi rappresenta un'indicazione relativa a prescrizioni minime ritenute indispensabili al buon funzionamento del servizio.

Tutti i servizi erogati, sono funzionali ed indispensabili alla cura della persona.

L'ASP si riserva la facoltà di modificare, secondo le necessità ed esigenze, il monte orario delle prestazioni nonché la loro articolazione, nei limiti e secondo le modalità consentite dalla legge

3. OGGETTO DELL'APPALTO

L'ASP 1 TERAMO Casa di Riposo "G. De Benedictis" – Ente Pubblico - intende appaltare, con gara europea ad evidenza pubblica, la gestione del servizio di cucina-mensa e ristorazione all'interno della struttura, in locali già utilizzati da precedente gestore, mediante l'utilizzo delle apparecchiature e attrezzature esistenti messe a disposizione dall'Istituto nonché di quelle di cui l'Impresa aggiudicataria ritiene di dotarsi per proprio conto, per una più efficiente e consona gestione dell'appalto.

Detti servizi dovranno essere conformi alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 (per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari).

Il servizio comprende le prestazioni relative a:

- Fornitura delle derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti all'interno dell'Istituto;
- Pulizia delle stoviglie, attrezzature e degli ambienti cucina e dei vari refettori e spazi pertinenti, con propri prodotti rispondenti alle norme sanitarie e di legge;
- Smaltimento oli esausti e quant'altro previsto dalle normative vigenti;
- Allestimento dei tavoli e preparazione delle sale da pranzo, (n. 3 saloni da pranzo centrali, n. 5 sale da pranzo di piano); allo scopo la Ditta dovrà dotarsi di adeguato numero di tovagliato, tovaglioli e bavagli.
- Disinfestazione e derattizzazione nei luoghi e locali oggetto dell'appalto oltre alle analisi periodiche di laboratorio per l'acqua potabile;
- Distribuzione con proprio personale del vitto agli ospiti presso i settori e/o camere dell'Istituto;
- Lavaggio delle stoviglie con propri prodotti rispondenti alle norme sanitarie e di legge con macchinari dell'istituto e/o propri sempre rispondenti alle normative di legge;
- Effettuazione di tutte le altre attività meglio specificate negli articoli seguenti del presente capitolato.

Si precisa che con il termine *Impresa* si intenderà riferirsi alle ditte concorrenti, Consorzi ed altri soggetti Commerciali mentre con il termine di *Istituto* si intenderà riferirsi al committente ASP 1 TERAMO Casa di Riposo G. De Benedictis di Teramo.

4. IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto a base d'asta, per l'intera durata contrattuale - **anni 5 (sessanta mesi)** -, è stimato presumibilmente in € 5.588.880,00 (cinquemilionicinquecentottantottomilaottocentottanta/00) al netto di Iva e degli oneri per la sicurezza ammontanti ad € 27.000,00 non soggetti al ribasso.

QUADRO ECONOMICO

Importo totale a base d'asta (5 anni)	€ 5.588.880,00
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta	€ 27.000,00
Totale complessivo	€ 5.615.880,00
Somme a disposizione dell'Amministrazione:	
Fondo art. 113 D.Lgs. n. 50/2016 per RUP	€ 38.000,00
Supporto al RUP iva inclusa	€ 20.740,00
Spese per gara	€ 9.760,00
Totale somme a disposizione	€ 68.500,00
TOTALE COMPLESSIVO	€ 5.684.380,00

Il costo della manodopera per il servizio in parola è pari ad € 2.764.000,00.

E' prevista, da parte della stazione appaltante, l'opzione di rinnovo per 2 anni (24 mesi) per un importo pari ad € 2.235.552,00 (duemilioniduecentotrentacinquecinquecentocinquantadue/00) al netto di IVA ed oneri per la sicurezza pari ad € 10.800,00 (diecimilaottocento/00)

L'importo presunto annuo è stato calcolato sulla base di un numero di giornate alimentari (**colazione – pranzo - merenda – cena**), somministrate agli ospiti presenti all'interno della struttura, (circa n° 232 unità) per 365 giorni l'anno. In ogni caso l'importo corrisposto alla ditta affidataria sarà commisurato al costo della giornata alimentare di aggiudicazione alle presenze effettivamente richieste e riscontrate.

L'Istituto si riserva la facoltà, previa informazione che ne darà all'Impresa, di far svolgere tali o parte dei servizi dati in appalto con personale proprio – per comprovati motivi di interesse pubblico - diminuendo proporzionalmente la somma da corrispondere e, in tal caso, si provvederà alla relativa disdetta di detti servizi, senza che la ditta possa sollevare obiezioni di sorta.

La determinazione delle misure delle variazioni verrà determinata secondo le previsioni di cui all'Art. 106 del D.Lgs. 50/2016

Il quantitativo delle giornate alimentari e dei pasti espresso è indicativo in quanto esso sarà effettivamente quantificato sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti e distribuiti.

La giornata alimentare tipo è così composta:

- prima colazione
- idratazione
- pranzo
- merenda del pomeriggio/idratazione
- cena

bevanda della sera a richiesta il tutto come indicato in dettaglio nel documento “Determinazione menù” (allegato n.1).

Nel valore economico della giornata alimentare sono compresi anche tutti gli eventi che la Stazione Appaltante organizza nel corso delle singole annualità quali:

- menù speciali per le festività tradizionali;
- festa dei compleanni mensile suddivisa per nucleo con fornitura del dolce, delle bevande e del materiale monouso;
- rinfreschi mensili per gli eventi ricreativi mensili;
- rinfreschi mensili per gli eventi natalizi e pasquali;
- feste di primavera per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari;
- feste di autunno per ogni singolo nucleo con partecipazione dei familiari;
- rinfreschi istituzionali.

I menù per le feste, le composizioni dei rinfreschi, le feste di primavera ed autunno sopra indicati dovranno essere preventivamente presentati dalla Ditta Aggiudicataria alla Stazione Appaltante per l’approvazione. Si precisa che tutti gli elementi che compongono detti menù dovranno essere appetibili per la tipologia dell’utenza. Inoltre i dolci dovranno essere di tipo al cucchiaio o a fetta morbidi e comunque del tipo di pasticceria fresca.

5. - REQUISITI DEL SERVIZIO E DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il servizio reso dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia, che ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente capitolato.

Per la fornitura del servizio richiesto la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alle seguenti prestazioni:

- a) Acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione delle giornate alimentari;
- b) Gestione dei magazzini alimentari;
- c) Preparazione, cottura, confezionamento e consegna dei pasti previsti nella giornata alimentare ai nuclei in carrelli termici multi porzione per entrambe le residenze nei diversi momenti della giornata;
- d) Preparazione e confezionamento di diete speciali;
- e) Consegna al singolo nucleo delle residenza quanto necessario a comporre la giornata alimentare;
- f) Allestimento dei carrelli con le stoviglie necessarie per la distribuzione dei pasti e loro pulizia e sanificazione;
- g) Attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione e consegna dei pasti;
- h) Preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù articolati, secondo le indicazioni dei referenti dell'Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;
- i) Acquisto di tutti i materiali di consumo necessari per la gestione della cucina;
- j) Movimentazione dei carrelli termici dalla cucina centrale di produzione da e verso i nuclei residenziali;
- k) Pulizia e sanificazione della cucina, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. occorrenti per il processo produttivo (per la residenza Sede). L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
- l) Pulizia e sanificazione dell'area cucina, compresi i locali annessi, delle attrezzature, arredi, utensili ecc. . L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
- m) Lavaggio carrelli termici presso la cucina della sede;
- n) Disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali tutti interessati al servizio di ristorazione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno per i locali assegnati all'interno delle due strutture;
- o) Conferimento dei rifiuti prodotti dalla cucina al punto raccolta indicato dall'Ente, utilizzando tassativamente, ove previsto, modalità e tecniche di raccolta differenziata; in ogni caso dovrà essere prestata particolare cura e attenzione nella gestione dei rifiuti, che dove previsto dovrà essere effettuata secondo la normativa vigente. Nel caso vi sia produzione di oli esausti alimentari, deve essere effettuata convenzione con apposite aziende che ne effettuino la rigenerazione. L'Ente si riserva la facoltà di controllare in qualsiasi momento l'osservanza della corretta modalità di smaltimento dei rifiuti, potendo applicare, in caso contrario, adeguate penali, di cui all'art. 32 più avanti descritte;

- p) Manutenzione ordinaria e straordinaria impianti e locali assegnati;
- q) Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchinari ed arredi per l'espletamento del servizi, sia delle cucine centrali sia delle cucinette di reparto dei nuclei;
- r) Fornitura dei carrelli termici per la movimentazione della giornata alimentare ove necessario;
- s) Fornitura di lavastoviglie di reparto ove necessario;
- t) Fornitura di tovaglie, tovaglioli, bavagli per gli ospiti, in quantità adeguata ad assicurare il cambio giornaliero ed al bisogno, in modo da garantire la corretta igiene; allo scopo la Ditta dovrà garantire una scorta del materiale sopra evidenziato, per ogni tipo di emergenza, da ripristinare di volta in volta (anche con materiali monouso);
- u) Fornitura di carrelli neutri per la movimentazione della giornata alimentare ove necessario;
- v) Predisposizione ed elaborazione con i servizi dietetici dell'Ente dei menù stagionali;
- w) Predisposizione ed esposizione nei nuclei dei menù settimanali in accordo con i Referenti dell'Ente;
- x) Fornitura di tutta la modulistica per la prenotazione dei pasti e sua elaborazione, da consegnare all'Ente;
- y) Fornitura e sostituzione per rottura o smarrimento delle stoviglie, posaterie, mestoli e quanto altro necessario per la distribuzione dei pasti con modelli e tipologie da concordare con l'Ente;
- z) All'acquisto e fornitura di tutto il materiale di consumo (tovagliette e tovaglioli di carta, stuzzicadenti, olio, aceto, pepe, sale, vino) in quantità sufficiente al fabbisogno settimanale da consegnare ai reparti. La quantità non è legata al numero delle Giornate Alimentari, ma al numero degli utenti;
- aa) All'acquisto e fornitura di prodotti dolcificanti ipocalorici da fornire ai reparti a richiesta;
- bb) Impegno ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi.

6. STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO -

6.1. Prenotazione della giornata alimentare

La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità giornaliera a trasmettere per tramite di personale addetto ai reparti (di norma gli IP) gli ordinativi suddivisi per nucleo delle giornate alimentari (prenotazioni colazione, pranzo, merende e cena).

Le eventuali variazioni delle prenotazioni potranno essere comunicate entro le ore 8.00 di ogni giorno. La Stazione Appaltante provvederà, con periodicità mensile, a trasmettere gli ordini per le feste del mese, costituite dalle feste dei compleanni mensili e per gli altri eventi programmati, il tutto suddiviso per nucleo.

6.2. Gestione delle colazioni e merende

La preparazione delle colazioni e merende verrà effettuata da personale della Ditta aggiudicataria. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura giornaliera ad ogni singolo nucleo/refettori di ogni residenza quanto necessario per la gestione delle colazioni e merende come indicato negli ordinativi giornalieri in conformità a quanto indicato nella tabella "Determinazione menù".

6.3. Gestione del pranzo e della cena

La Ditta Aggiudicataria provvederà alla consegna dei carrelli termici al punto cucina del singolo nucleo delle residenze e al collegamento alla rete elettrica di alimentazione.

Il personale incaricato della Stazione Appaltante che riceverà i carrelli provvederà, in presenza dell'operatore della Ditta Aggiudicataria a:

1. ritirare il documento di consegna accertando conformità tra ordinato e consegnato sia dal punto di vista documentale sia dal punto di vista visivo;
2. misurare la temperatura a cuore degli alimenti;
3. effettuare un controllo generale (visivo, olfattivo e in caso di necessità, l'assaggio del cibo) sugli alimenti contenuti nei carrelli per accettazione e per poter provvedere di conseguenza ad assolvere a quanto previsto dal piano HACCP redatto dalla Ditta aggiudicataria.

Eventuali non conformità del consegnato rispetto all'ordinato e sulla qualità verranno notificate direttamente al responsabile della Ditta Aggiudicataria che provvederà tempestivamente a ripristinare il pasto entro 30 minuti.

6.4. Obblighi della Stazione Appaltante:

- a. Prenotare le giornate alimentari e i pasti, con indicazione del vitto speciale (dieta morbida-frullato-pasto sostitutivo ad infusione a pompa) su segnalazione medica.

6.5. Obblighi della Ditta Aggiudicataria:

1. preparare e confezionare i pasti costituiti da pranzo e cena in regime fresco-caldo per tutti i giorni dell'anno;
2. fornire tutti gli alimenti necessari a completamento della giornata alimentare;
3. preparare e confezionare eventuali diete speciali;
4. fornire le bevande per idratazione;
5. fornire bottiglie d'acqua da 50 cl. per l'idratazione notturna a comodino degli Ospiti, per il pranzo e per la cena;

6. fornire tutti i generi alimentari necessari per il confezionamento di menù speciali per le festività tradizionali in occasione del Natale, Santo Stefano, Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Festa del Fondatore, S. Martino, Festa di Carnevale, Festa della mamma, Feste di Primavera (una per nucleo), Feste d'autunno (una per nucleo), tre rinfreschi mensili in occasione di eventi istituzionali e/o animativi, Feste dei compleanni con torta, salatini, bevande e spumante, una per ogni nucleo, il tutto come indicato dal programma animativo del mese;
7. attuare le metodologie e procedura HACCP - analisi dei rischi e punti critici di controllo — per la preparazione, trasformazione, manipolazione, confezionamento e trasporto delle vivande a partire dal centro di cottura fino a completamento delle attività di competenza della Ditta Aggiudicataria presso la residenza De Benedictis;
8. ritirare i carrelli termici e loro contenitori al termine di ogni pasto (pranzo e cena);
9. fornire i prodotti e lavare le stoviglie presso le zone lavaggio dopo il pranzo e la cena;
10. fornire i vassoi termici per gli Ospiti che pranzano o cenano in stanza;
11. fornire le stoviglie (piatti, posate, bicchieri, tazze, oliere (olio, aceto, sale e pepe), caraffe, caraffe termiche, segna posto, mestoli e materiale vario) per la somministrazione dei pasti;
12. fornire tutto il materiale monouso necessario per l'espletamento del servizio;
13. fornire tutti i contenitori sia in acciaio sia in altro materiale idoneo per i carrelli scaldavivande e per tutte le necessità per il buon andamento del servizio;
14. lavare i contenitori utilizzati per i cibi e i carrelli termici su ruote necessari per il trasporto ed il mantenimento delle temperature degli alimenti, presso la cucina;
15. fornire i prodotti e lavare le stoviglie nella zona lavaggio centrale e del Residence;
16. provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché taratura ove prevista, delle attrezzature e dei beni ricevuti in consegna, il tutto per il buon funzionamento del servizio, nonché posti in uso successivamente all'inizio del servizio;
17. scaricare l'immondizia prodotta nelle aree assegnate negli appositi cassonetti esterni posti nel parcheggio isola ecologica adiacente;
18. ripristinare eventuali danni arrecati alle aree assegnate (che verranno quantificati dalla Stazione Appaltante alla Ditta Aggiudicataria di volta in volta con impegno alla sistemazione entro giorni otto dalla segnalazione o tempo diversamente concordato tra le parti).

6.6. Altri obblighi della Ditta Aggiudicataria:

- a) consegnare con cadenza giornaliera tutto quanto necessario per il completamento della giornata alimentare (pane confezionato singolarmente, grissini, pane biscotto, marmellatine, formaggi, yogurt, frutta frullata, frutta fresca a pranzo e cena, verdura, bevande, vini, condimenti ed altro);
- b) consegnare con la medesima periodicità a ciascun nucleo gli elementi necessari per il condimento: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino, limone, zucchero, dolcificante, etc...
- c) a fornire tutti i formaggi ordinati in monodose, parte del parmigiano reggiano grattugiato deve essere fornito anch'esso in monodose;
- d) fornire sia la frutta che le verdure crude già lavata e suddivisa per i vari nuclei;
- e) consegnare il "secco", lo scatolame, le bevande e tutto il necessario per il buon funzionamento del
- f) ottimizzare la qualità delle preparazioni, rispettando tutte le fasi dalla scelta delle derrate, allo stoccaggio, alla preparazione, al trasporto e alla consegna dei pasti;
- g) garantire un punto di magazzino "di autosufficienza emergenze" al punto magazzino cucina centrale.
- h) La Stazione Appaltante consegna i locali adibiti a centro cottura, all'atto dell'aggiudicazione, conformi alle normative vigenti. L'affidatario, in corso di esecuzione del servizio, dovrà occuparsi, a propria cura e spese della manutenzione ordinaria e straordinaria dei predetti locali al fine di adeguarli e renderli conformi alla normativa vigente nonché idonei all'uso.

La Stazione Appaltante si riserva l'attivazione di ulteriori nuclei senza che questo comporti variazione economica del servizio.

6.7. Inventario

Prima dell'avvio del servizio, verrà redatto un inventario di tutti gli elementi mobili e le attrezzature presenti nelle zone poste a disposizione alla Ditta Aggiudicataria.

L'inventario verrà redatto e sottoscritto dal Responsabile incaricato dall'Ente e dal Responsabile Tecnico della Ditta Aggiudicataria.

6.8. Gestione delle emergenze

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) la Ditta Aggiudicataria deve comunque assicurare la fornitura di pasti caldi agli Ospiti delle residenze.

7. DURATA

L'appalto avrà la durata di anni **5 (cinque) – sessanta mesi** -, a far data dal **01.01.2023**, ovvero dall'effettivo avvio del servizio riportato nel contratto. Il servizio dovrà essere reso 7 giorni su 7 senza alcuna interruzione.

E' prevista, da parte della stazione appaltante, l'opzione di rinnovo per 2 anni (24 mesi);

8. DOTAZIONE DI PRESTATORI D'OPERA

La gestione del servizio dato in appalto dovrà aver luogo, nell'Istituto, con l'impiego minimale delle sottoriportate figure e ore settimanali:

- n. 340 ore per gli operatori di sala (compreso la figura di capo operatore di sala);
- n. 90 ore per i cuochi;
- n. 140 ore per gli aiuto cuochi;
- n. 40 ore Direttore di commessa;
- n. 1 figura Dietista e/o Nutrizionista.

Nelle ore suindicate sono comprese le ore occorrenti per la gestione del magazzino.

Dette figure ed ore possono essere effettuate sia con operatori a tempo pieno che a part time.

Si allega elenco del personale, completo di ore, livelli, qualifiche, scatti di anzianità.

L'impresa si impegna a garantire in ogni caso il risultato ottimale delle singole prestazioni senza poter addurre motivi giustificativi di tipo organizzativo.

9. FINANZIAMENTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

I servizi oggetto della presente gara sono finanziati con i fondi propri dell'Istituto appaltante.

Il corrispettivo dovuto dall'Istituto verrà liquidato all'Impresa a rate mensili posticipate e su presentazione di relativa fattura, a 30 giorni data fattura fine mese, ed a seguito dell'acquisizione del D.U.R.C. e quant'altro richiesto dalle normative di legge.

Si precisa che detta liquidazione mensile avverrà previo accertamento della regolarità di tutto l'espletamento dell'appalto da parte del Direttore di esecuzione che si avvarrà, per i soli servizi mensa alla persona, diete, qualità dei pasti, stato di igiene degli ambienti di pertinenza dell'impresa e quant'altro a tale adempimento del Coordinatore Sanitario dell'ASP 1 TERAMO o di altra figura nominata dall'Ente.

L'impresa è tenuta altresì a presentare mensilmente all'Istituto, per ogni proprio operatore addetto in loco, la stampa delle timbrature elettroniche del personale impiegato.

Dette stampe verranno **sistematicamente** controllate dall'Ufficio Economato per la necessaria verifica delle ore effettuate dal personale dell'impresa e prima di ogni liquidazione delle fatture.

10. NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE IMPIEGATO DALLA DITTA AGGIUDICATARIA DEL SERVIZIO e CLAUSOLA SOCIALE

L'Impresa si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle Imprese del settore e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receduta da queste e indipendentemente dalla struttura e dimensioni dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi e oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali e quant'altro sono a carico dell'Impresa, la quale è responsabile di tutti i relativi adempimenti contrattuali.

All'Istituto appaltante è riconosciuto il diritto di contestare eventuali infrazioni lesive dei diritti dei lavoratori; in proposito l'Impresa si impegna a fornire, nel più breve tempo possibile e comunque entro tre giorni, a richiesta dell'Istituto appaltante, la completa documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi medesimi.

All'Istituto resta comunque la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro o all'INPS.

Qualora da accertamenti effettuati o da comunicazione dell'Ispettorato del Lavoro o dall'INPS risulti che l'impresa non abbia ottemperato agli obblighi previsti dal presente articolo, l'impresa riconosce all'Istituto appaltante la facoltà di non liquidare le prestazioni fino a quando l'Ispettorato del Lavoro o dell'INPS od altri enti assicurativi non avranno dichiarato l'avvenuta regolarizzazione che comunque dovrà avvenire entro un mese dalla richiesta avanzata dall'Istituto.

In caso contrario è facoltà dell'Istituto appaltante rescindere il contratto.

Per il ritardato pagamento degli importi non liquidati, l'assuntore del servizio non potrà pretendere alcuna somma per interessi, risarcimento danni o altro.

Per tutto quanto non previsto vale l'applicazione delle previsioni di cui all'art. 30 co. 5, 5-bis, 6 del d.lgs. 50/2016.

Tutti gli operatori dell'impresa aggiudicataria che prestano servizio presso l'Istituto dovranno essere dotati degli appositi dispositivi di protezione personale in relazione ai rischi presenti in ambienti di lavoro e dovranno essere sottoposti ai protocolli sanitari richiesti dalle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/08.

Ai sensi dell'art. 50 del Codice, l'Appaltatore, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, in ipotesi di cambio di gestione, si obbliga ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'esecuzione del servizio, i lavoratori che vi erano già adibiti, con applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'impresa aggiudicataria. La ditta aggiudicataria in tali casi si impegna a non apporre il periodo di prova e ad assorbire il personale riconoscendo i diritti maturati e maturandi nonché le professionalità e le anzianità acquisite dai dipendenti nei settori di riferimento.

Il personale impiegato dovrà essere in possesso del livello di professionalità, dei titoli, delle qualifiche e delle iscrizioni agli albi richiesti dagli articoli di riferimento del presente capitolato e da ogni previsione di legge in materia.

11. OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Le prestazioni oggetto del presente appalto dovranno essere rese dall'Impresa aggiudicataria con propria organizzazione, impiego di capitali, mezzi e personale proprio ed a suo esclusivo carico.

L'Impresa è tenuta ad eseguire le prestazioni ed il servizio a regola con la massima puntualità e tempestività ed in conformità a tutte le prescrizioni del presente capitolato e delle attuali normative vigenti oltre a quelle che l'Istituto sarà in piena facoltà di dare nel corso della durata contrattuale in ragione delle esigenze dello stesso.

L'Impresa dovrà adoperarsi affinché si realizzi la migliore interazione con gli altri servizi resi all'interno dell'Istituto da altre Imprese aggiudicatarie di appalti diversi e con il personale dell'Istituto che presta servizio all'interno della struttura.

L'Impresa dovrà prevedere forme e modalità di controllo sull'orario di lavoro dei propri dipendenti impiegati nel servizio nonché dotarli di apposito cartellino marcatempo automatico e/o magnetico.

L'Istituto metterà a disposizione, del personale dell'impresa aggiudicataria, apposito locale adibito a spogliatoio con armadi di sua proprietà. Qualora detti arredi dovessero risultare non idonei o insufficienti, **l'Impresa dovrà, a sue spese, dotarsi di detti arredi.**

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare la normativa prevista dal Reg. CE 852/2004 dal D.Lgs n. 155/97 e dal D.Lgs. 81/2008 e, in particolare, dovrà curare tutti gli adempimenti e quant'altro previsto dalle citate fonti normative avvalendosi di proprio personale specializzato. Il personale dell'impresa dovrà essere **formato**, ai sensi della vigente normativa antincendio e dovrà in particolare prendere visione, prima dell'inizio del servizio, del Piano di Emergenza dell'Istituto.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, altresì, a far effettuare, entro due mesi dall'inizio del servizio, a **totale proprie spese** al suo personale impiegato nell'Istituto, qualora non in possesso, apposito corso di formazione per la **prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza (tipo rischio elevato)** con il rilascio del relativo attestato (D.Lgs. n° 81/2008).

Trascorso i suddetti termini detto corso verrà organizzato dall'Istituto e **tutti i costi saranno addebitati all'Impresa aggiudicataria.**

L'Impresa aggiudicataria, inoltre, è obbligata a presentare, **prima dell'inizio del servizio**, il piano di valutazione dei rischi ai sensi del DLgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni oltre ad eseguire tutti gli altri adempimenti che il citato decreto pone a carico del datore di lavoro.

Ad ulteriore precisazione e ad integrazione di quanto in precedenza riportato si ribadisce che le prestazioni di cui al presente Capitolato **poste a totale carico dell'Impresa, che vi provvederà con la propria organizzazione ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale**, sono:

- Organizzazione del personale dipendente non in contrasto con gli indirizzi impartiti dall'Istituzione;
- Gestione normativa ed economica del personale utilizzato;
- Spese per il corredo necessario al personale utilizzato ivi compresi i dispositivi di protezione individuale in genere conformi a quanto previsto in materia di sicurezza e di igiene dal D.Lgs. n° 81/2008;
- Spese per la fornitura, di prodotti, articoli ed attrezzature necessari per l'igiene degli ambienti del personale e quant'altro occorrente per l'espletamento delle prestazioni in gara che l'Impresa dovrà acquistare e gestire in proprio per i servizi affidati. È quindi sottinteso che l'impresa è tenuta ad usare prodotti ed attrezzature che siano ammessi dalle vigenti normative in materia;
- Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali, previdenziali ed altri relativi oneri, sono a carico della Impresa sollevando l'Istituto da ogni responsabilità;
- Sono a carico della Impresa le spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le norme vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto, per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio;
- Tutti gli oneri a proprio carico per la sostituzione del personale assente (ferie, malattie, maternità, aspettative ecc. ecc.).

L'Istituto, inoltre, in caso di danni a suppellettili arredi ed all'immobile stesso (pareti, porte, pavimenti ecc) da parte del personale dell'Impresa, titolare dell'appalto, procederà alla richiesta di risarcimento danni mediante decurtazione del corrispettivo mensile dovuto.

La Impresa appaltatrice avrà **l'obbligo** di stipulare, a proprie spese, apposita polizza assicurativa, per un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00, per la durata dell'appalto, a copertura di tutti i rischi derivanti da responsabilità civile e R.C.O. per danni causati agli ospiti, ai visitatori, agli altri dipendenti ed agli immobili ed attrezzature dell'Istituto.

Per ulteriore specificazione si rimanda al successivo Art. 20.

L'Impresa aggiudicataria si fa carico di qualsiasi responsabilità in merito agli incidenti e/o infortuni subiti dal proprio personale.

Si precisa che l'Impresa aggiudicataria, ai fini dell'inquadramento del personale impiegato nell'Istituto, nelle varie categorie del proprio vigente CCNL, dovrà tenere conto dei profili professionali illustrati nel medesimo contratto e descritti negli articolati di classificazione del personale.

12. CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle somme che l'Istituto dovesse eventualmente sostenere per inadempienza contrattuale o cattiva esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria costituirà ai sensi dell'art 103 del D.Lgs n. 50/2016 apposita cauzione definitiva secondo le condizioni e le misure previste dal predetto Art. 103.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali e dovrà contenere, a pena di inammissibilità e conseguente revoca dell'affidamento, la seguente clausola: "Il pagamento, nei limiti dell'importo garantito con la presente polizza, sarà eseguito dalla società, a seguito di richiesta dell'Istituto Casa di Riposo "G. De Benedictis" di Teramo garantito e senza opporre eccezione alcuna entro il termine di giorni trenta dalla data di ricezione della denuncia di inadempimento inoltrata con lettera raccomandata dall'Istituto medesimo".

La cauzione definitiva versata a garanzia della buona esecuzione del contratto e del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi contrattuali resta vincolata fino a quando, scaduto il contratto, non sia stata liquidata l'ultima fattura e definite tutte le eventuali contestazioni e vertenze che fossero in corso tra le parti.

Lo svincolo della cauzione definitiva verrà effettuato a richiesta dell'impresa aggiudicataria.

13. RAPPORTI TRA AZIENDA E DITTA

All'assunzione del servizio la ditta aggiudicataria è chiamata, altresì, ad organizzare **in loco** (presso la struttura) un proprio ufficio operativo, concesso in comodato d'uso dall'Istituto, diretto da un direttore di commessa incaricato all'Organizzazione del controllo ed alla supervisione delle attività, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse sorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto d'appalto e nell'organizzazione dei relativi servizi.

Detta figura deve essere di comprovata esperienza (**almeno triennale**) nel campo dei servizi appaltati, dimostrabile da curriculum vitae allegato e/o da attestazioni del datore di lavoro circa i servizi diretti riguardanti specificamente la gestione di mense di comunità e dovrà essere reperibile, anche telefonicamente, nell'arco del servizio, per tutti i 7 giorni della settimana. In caso di assenza del Direttore di Commessa lo stesso dovrà essere sostituito nella funzione.

Tutte le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto incaricato, si intendono fatte direttamente alla Impresa.

Resta inteso che l'Istituto ha facoltà di chiedere la rimozione del direttore di commessa della Impresa in qualsiasi momento lo ritenesse necessario in caso di: **inefficienze, negligenze o adozioni di comportamenti ritenuti incompatibili con una corretta gestione e/o integrazione con le varie articolazioni funzionali dell'organizzazione.** La valutazione insindacabile di tali circostanze è deputata all'Istituzione che, dopo contestazione scritta degli eventi che determinano la richiesta di allontanamento, ha facoltà di ottenere la sostituzione della stessa nel termine di 15 giorni consecutivi decorrenti dalla data di invio della contestazione scritta a suo carico.

L'Istituzione ha facoltà di indire riunioni (diurne o serali) per approfondire aspetti formativi, organizzativi, tecnici, deontologico/professionali, impegnandosi sin d'ora l'Impresa a prevedere la partecipazione dei propri dipendenti operanti nella struttura. L'onere della partecipazione a tali riunioni si intende ricompreso nel costo di aggiudicazione.

14. CONTENUTO DELLE PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

La gestione della cucina-mensa consiste nell'espletamento dei servizi di cui all'art. 1 del presente bando, con incluso l'allestimento dei tavoli e la preparazione delle sale da pranzo. Detto servizio consiste nella preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti presso la struttura per gli anziani ospiti dell'Istituto ivi compreso nelle camere da letto per i degenti allettati che non possono recarsi nei vari refettori generali e di piano dell'Istituzione, secondo il menù settimanale da sottoporre all'approvazione dell'Istituto **che non può assolutamente essere modificato se non per forza maggiore, una volta approvato dall'Istituto, pena il non pagamento della stessa giornata alimentare.**

Gli alimenti proposti dovranno essere semplici e facilmente digeribili, in considerazione delle difficoltà di masticazione e di una diminuita funzionalità digestiva degli ospiti. Si dovrà garantire una dieta equilibrata e completa nei principi nutritivi.

Sarà opportuno predisporre un menù in funzione delle stagioni, articolato con cadenza mensile: quattro settimane relative al menù autunno-inverno e quattro relative al menù primavera-estate. Il menù potrà ruotare, se non con una frequenza mensile, almeno su due settimane per ogni periodo stagionale, prestando attenzione, in ogni caso, che non vi siano ripetizioni ravvicinate dello stesso piatto, soprattutto fra il termine dell'ultima settimana e l'inizio della prima e che, in via generale, è così articolato:

a) COLAZIONE

- latte: minimo 200 cc pro capite – parzialmente scremato fresco e/o a lunga conservazione, grasso max 1.8%. Il latte a lunga conservazione dovrà essere con trattamento termico U.H.T.;
- orzo e caffè: nelle quantità necessarie per l'aggiunta al latte a seconda delle richieste degli anziani ospiti. L'orzo può essere, a richiesta, somministrato anche in sostituzione del latte.
- thè: in sostituzione del latte, nello stesso quantitativo a seconda delle richieste;
- fette biscottate: n° 4 pro capite;
- confetture di marmellata di gusto misto da circa 25/30 grammi cadauna: n° 2 pro capite.

b) PRANZO TIPO – CENA TIPO

PRIMO PIATTO: scelta fra tre primi indicati nel menù settimanale.

1) La pasta alimentare dovrà essere esclusivamente di semola derivante da grano duro, bene stagionata, ben fatta, bene asciutta, ad acidità caratteristica, né adulterata, priva di qualsiasi difetto e tale da corrispondere alle caratteristiche fondamentali contenute nella Legge 04.04.1967, n° 580 e successive modificazioni ed integrazioni.

- Quantitativo minimo per pasta asciutta: gr. 100 pro capite e/o a richiesta dell'anziano ospite;
- quantitativo minimo per pasta in brodo: gr. 40 pro capite;
- quantitativo minimo per pasta con legumi: gr. 50 pro capite.

2) Il riso deve essere di ottima qualità del tipo comune originario con un'umidità non superiore al 14%;

- quantitativo minimo: gr. 60 pro capite.

3) il semolino dovrà essere di semola di grano duro.

4) PASTA ALL'UOVO FRESCA – tipologie:

- tortellini
- ravioli dolci
- gnocchi di patate
- pasta all'uovo (tagliatelle, chitarra, capellini, quadrucci)

La pasta all'uovo fresca deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche e con il rispetto delle caratteristiche stabilite, a tal proposito, circa l'acidità e l'umidità e quant'altro, previste dalle normative

vigenti. Per le paste ripiene devono essere indicati gli ingredienti del ripieno, in ordine ponderale decrescente.

SECONDO PIATTO: scelta fra almeno tre secondi e contorni indicati nel menù settimanale.

1) Carne fresca – tipologie:

- 2° taglio
- 3° taglio
- bistecca di vitello
- fettina di vitello
- spezzato di suino
- girello bovino
- cosce di agnello
- fesa di maiale
- bistecche di maiale

La carne dovrà essere di ottima qualità, frollata, ma di chiara reazione acida, di colore rosso uniforme e di recente macellazione, senza aggiunta di nitrati o nitriti; è fatto divieto assoluto di fornire carne proveniente da animali che abbiano subito l'azione di estrogeni o di stimolanti della tiroide. Il colore deve essere quello tipico della specie; quello della parte grassa bianco o bianco rosato. La carne deve presentarsi senza liquido eccessivo.

Le bistecche di vitello e quelle di maiale, le fettine di vitello e la fesa di maiale dovranno essere somministrate affettate, con un peso non inferiore a 200 grammi per le bistecche e non inferiore a 100 grammi per le fettine e la fesa di maiale. Le fettine di vitello dovranno essere di coscia posteriore. Le cosce di agnello dovranno essere quasi totalmente spezzate.

La carne dovrà essere totalmente sgrassata e pulita in ogni sua parte, essere in perfetto stato di conservazione, asciutta e ben monda di sangue e portare visibili i prescritti bolli sanitari e di classificazione.

Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia ed in particolare quelle del regolamento generale sanitario della Repubblica Italiana, quelle del regolamento di igiene del Comune di Teramo, quelle del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928 n° 3298 e le caratteristiche dell'art. 5 della legge 30.04.1962 n° 283. Per le carni fresche la temperatura di trasporto deve oscillare tra -1° e -7° , con valori che possono arrivare al massimo a $+10^{\circ}$ dove la distribuzione è frazionata.

2) Carne congelata – tipologie:

- coniglio
- pollo
- petti di pollo

- cosce di pollo
- petti di tacchino

La carne dovrà essere di ottima qualità, frollata, ma di chiara reazione acida.

La carne dovrà essere completamente sgrassata e pulita in ogni sua parte, essere in perfetto stato di conservazione, asciutta e ben monda di sangue e portare visibili i prescritti bolli sanitari e di classificazione. Dovrà essere riportata la data di congelamento, di confezionamento e di consumo.

Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia ed in particolare quelle del regolamento generale sanitario della Repubblica Italiana, quelle del regolamento di igiene del Comune di Teramo, quelle del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928 n° 3298 e le caratteristiche dell'art. 5 della legge 30.04.1962 n° 283. Per le carni congelate la temperatura di trasporto massima consentita deve essere a norma di legge;

3) Latticini, salumi – tipologie:

- emmenthal
- formaggio dolce a pasta filata
- caciotta
- stracchino
- formaggio fresco
- ricotta
- grana padano
- formaggini a pasta molle
- dessert
- yogurt
- salame milano cresponcino
- mortadella
- prosciutto cotto
- prosciutto crudo
- burro
- lonza

I prodotti sopra elencati dovranno essere di 1^a qualità e dovranno corrispondere anche nelle confezioni a tutte le prescrizioni normative in materia.

In particolare i prodotti seguenti dovranno avere le caratteristiche sotto precisate:

- I formaggi a denominazione di origine devono essere nelle confezioni a forme originali;
- L'EMMENTHAL ed il GRANA PADANO dovranno avere una stagionatura non inferiore ai 12 mesi;
- il FORMAGGIO DOLCE A PASTA FILATA dovrà essere del tipo "Galbanino";
- lo STRACCHINO dovrà essere molle, prodotto con latte di vacca;

- il FORMAGGIO FRESCO dovrà essere prodotto con latte di vacca e senza sale;
- la RICOTTA dovrà essere di vacca;
- i FORMAGGINI dovranno essere in confezioni singole con un peso unitario netto compreso tra i 25 e i 31 grammi;
- i DESSERT dovranno essere con fermenti lattici max 1,8% di grassi, in confezioni da un minimo di circa 120 grammi cadauno, e diversi gusti;
- gli YOGURT devono essere di latte e fermenti lattici specifici vivi, con zucchero e di diversi gusti e del peso minimo di 125 grammi circa cadauno;
- le MOZZARELLE dovranno essere a pasta filata, crude, prodotte con latte di vacca ed in confezioni con un peso non inferiore a 100 grammi;
- il SALAME MILANO CRESPONCINO dovrà essere di puro suino con una maturazione non inferiore a due mesi. Nell'impasto deve essere presente il 30/35% di grasso e non devono essere presenti parti connettivali, deve presentarsi omogeneo, senza differenze tra l'esterno e l'interno;
- la MORTADELLA dovrà essere di puro suino, senza aggiunta di polifosfati. Non deve presentare scottature, né colature di grasso all'interno;
- il PROSCIUTTO COTTO dovrà provenire dalla coscia di suino, senza aggiunta di polifosfati. L'esterno non deve presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza sapore ed odore rancido. La fetta deve apparire senza parti connettivali e grasso interstiziale.
- il PROSCIUTTO CRUDO dovrà essere di stagionatura non inferiore ai 12 mesi, di peso non inferiore a 8 kg.

4) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

- il TONNO dovrà essere di 1^a scelta, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalla consuetudine del mercato locale. E' escluso il tonno che, per qualsiasi motivo, risulti – anche ad un esame sommario – avariato, alterato, sofisticato, adulterato.

5) UOVA

Le uova dovranno essere di gallina, freschissime e di 1^a qualità, Categoria A, camera d'aria fino a 6 mm., pezzatura oscillante da 60 a 70 grammi, guscio scuro, sano e senza incrinature, pulito. Alla speratura il tuorlo deve risultare di colore giallo scuro, senza macchie; alla rottura del guscio l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso; albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come di paglia e simili.

6) PRODOTTI SURGELATI ITTICI E VEGETALI

a) ITTICI SURGELATI -tipologie

- seppie pulite del Mediterraneo 1^a scelta (senza bocca e senza occhi– pezzatura 10/20)
- vongole sgusciate del Mediterraneo con liquido naturale
- nasello senza testa 1^a scelta Sud Africa pezzatura da porzione

- bastoncini di pesce 1^ scelta
- calamari puliti del Mediterraneo 1^ scelta (senza bocca e senza occhi – pezzatura 10/20)
- baccalà spagnolo 1^ scelta
- filetti di platessa n° 3 – 1^ scelta
- filetti di limanda n° 3 – 1^ scelta
- filetti di trota 1^ scelta

b) VEGETALI SURGELATI - tipologie

- piselli fini
- fagiolini finissimi
- zucchine
- fagioli borlotti
- bietole
- spinaci
- carciofi
- asparagi prov. nazionale
- patate da friggere olandesi 1^ scelta
- crocchette di patate olandesi 1^ scelta
- funghi champignon
- carote
- melanzane

I filetti di pesce, il baccalà e il nasello devono presentarsi senza scottature da freddo, che indicano difetti da lavorazione, con odore tipico della specie. Non devono essere presenti odori ammoniacali.

I prodotti surgelati devono essere di prima scelta e confezionati secondo le prescrizioni di legge e in particolare dai regolamenti igienici vigenti.

La tecnica di surgelazione e di conservazione deve avvenire secondo i più aggiornati sistemi razionali, per cui le caratteristiche organolettiche dei prodotti dovranno risultare inalterate.

7) **PRODOTTI ALIMENTARI VARI** – tipologie

- purea di patate
- olio di oliva extra vergine
- olio di semi di girasole
- pomodori pelati
- sale
- zucchero
- aceto
- dado di carne senza la presenza di glutammato

- dado vegetale senza la presenza di glutammato
- giardiniera
- alici sotto sale

I prodotti alimentari vari sopra elencati dovranno essere di 1^a scelta e dovranno rispondere, anche nella confezione, a tutte le prescrizioni normative in materia.

In particolare i seguenti prodotti dovranno avere le caratteristiche sotto precisate:

- **L'OLIO DI OLIVA** deve essere extra vergine (produzione non anteriore alla raccolta **dell'anno precedente a quello di consumo**), ottenuto da spremitura meccanica delle olive che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che contenga acidità nella norma espresso in acido oleico.

Le caratteristiche organolettiche dell'olio dovranno essere le seguenti: limpido ad almeno 10°, privo di odori o sapori comunque sgradevoli ed anche se palesi dopo il riscaldamento, non amaro né grasso, possedere quindi il sapore e l'odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva. Non dovrà presentare nessuna adulterazione e l'impresa aggiudicataria accetta sin d'ora di conformarsi alle prescrizioni di legge che dovessero intervenire nel corso della validità contrattuale circa la disciplina della produzione o del commercio del prodotto.

Le confezioni devono essere integre non avere ammaccature o lesioni.

Sarà oggetto di penali o eventuali norme punitive presenti nei capitolati di appalto, le forniture di olio extra vergine di oliva non rispondente ai sopraccitati requisiti e che comunque non risulti, all'esame ispettivo o ad eventuali controlli di laboratorio, non rispondenti ai requisiti di legge o che diano garanzia di salubrità e di qualità.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria – reg. CEE 2092/91 e succ. – in tema di produzioni biologiche) riportante la denominazione di origine, la quantità netta, il luogo di provenienza, il nome e la sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, la composizione chimica e la dicitura per l'identificazione del lotto. Costituisce elemento preferenziale l'indicazione della provenienza delle olive (in special modo se proveniente da zone "certificate") il luogo di molitura e di confezionamento.

- **L'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE** deve essere ottenuto dall'estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto a processo industriale di rettificazione, altrimenti detto di raffinazione. L'olio di semi di girasole dovrà essere conforme alle disposizioni previste dal R.D.L. 15.10.1925, n° 2033 e successive modificazioni.

- i **POMODORI PELATI** dovranno essere quelli di qualità "San Marzano" produzione anno precedente a quello di consumo; e con grado di acidità nella norma.

- il **SALE ALIMENTARE** non deve presentare tracce di umidità.

- lo **ZUCCHERO** dovrà essere quello "bianco raffinato" estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola e dovrà essere perfettamente bianco, non commisto con glucosio, amido, zucchero di latte, saccarina, dulcinea e con qualunque altra sostanza minerale ed organica, naturale ed artificiale, dovrà essere completamente solubile in acqua alla temperatura ordinaria nella proporzione da 1 a 10, dando soluzione limpida. Infine esso dovrà essere rispondente a tutti i saggi e requisiti sul saccarosio puro ed alle prescrizioni volute dalle vigenti leggi in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti, nonché dalla vigente farmacopea italiana. I pacchi contenenti lo zucchero non dovranno presentare tracce di umidità.

- l'**ACETO** dovrà essere di vino bianco.

- il **DADO DI CARNE** dovrà contenere estratto di carne in ragione minima del 5%.

- il **DADO VEGETALE** dovrà contenere una quantità di lipidi inferiore al 0.5% e dovrà essere privo di grassi idrogenati.

- la **GIARDINIERA** dovrà essere all'aceto di vino bianco.

- le **ALICI** dovranno essere salate e "2^ barra".

8) **PANE**

Il pane dovrà essere di ottima qualità, prodotto con farina di tipo zero (ad eccezione di quello integrale), e rispondere a tutte le prescrizioni delle attuali normative.

In particolare il pane dovrà avere le caratteristiche seguenti:

- a) crosta sottile, friabile, omogenea, levigata e di colore caratteristico;
- b) mollica di colore paglierino chiaro omogeneo, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida;
- c) volume notevole;
- d) aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Dovrà, altresì, essere confezionato con cellophan termoretraibile microforato.

9) **VINO D.O.C.**

Il vino dovrà essere di tipo Trebbiano, Montepulciano e Cerasuolo, Denominazione di Origine Controllata, dalla gradazione alcolica oscillante per il bianco tra i 10.50 e 11.50, per il rosato tra 11.50 e 12, per il rosso tra i 12 e 12.50, con limpidezza, colore, odore caratteristici, con contenuto di solfati inferiore a gr. 1 per litro, con contenuto delle ceneri nella norma per tipologia di vino, con una tolleranza di 0.50 in più o in meno di gradazione alcolica, contenuto in bottiglie di vetro chiuse con tappo di sughero con relativo sigillo.

10) **FRUTTA – AGRUMI - PATATE – ORTAGGI**

La frutta, gli agrumi, le patate e gli ortaggi dovranno essere sempre di prima qualità così come sono definiti dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato locale nonché dalle norme legislative in vigore.

In particolare gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica commerciale;
- essere asciutti, prive di terrosità sciolte o aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alle specie ed alle cultivar richieste, devono appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenee per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar essere prive (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possono alterare i caratteri organolettici negli ortaggi stessi.

Non sono ammessi ortaggi:

- che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

La **frutta e gli agrumi** dovranno essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie delle cultivar richieste;
- b) avere calibrature e grammature richieste. Tali grammature per ogni frutto dovranno essere in linea di massima di gr. 150 per le mele, le pere, le pesche e le arance; di circa gr. 75 per i mandarini, di circa gr. 60 per le albicocche e le susine; per gli altri tipo di frutta la grammatura dovrà essere di tipo porzione ristorante;
- c) avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- d) essere omogenee ed uniformi
- e) essere turgide, non bagnate artificialmente; né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in seguito a ferite, abrasioni meccaniche od a naturali processi di sovramaturazione;
- f) la frutta a granella (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegie) non dovranno mai presentare polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti od in via di evoluzione, né iperspacchi di sovramaturazione;

g) l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte mature; i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar, rimondati, privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, ammuffite, depresse, marcescenti, passerinate.

I limoni devono essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo liscio, ricco di oli essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria, da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci, da alterazioni di origine sconosciuta o non ancora ben definite, da alterazioni di natura parassitaria; di pezzatura non inferiore ai gr. 150, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Per i pazienti con incapacità a deglutire dovranno essere disponibili in alternativa al pasto:

- integratori alimentari per diete ipo o iper caloriche nutrizionalmente complete pronta per l'uso con e senza fibra somministrabili anche in sonda o pompa da infusione ed integrazione proteica con prodotti per fini medici speciali;
- succhi di frutta vari gusti con e senza zucchero;
- omogeneizzati di frutta con o senza zucchero;
- omogeneizzati di carne vari.

Per patologia con carattere di cronicità Diabete mellito, ipertensione, nefropatie, epatopatie, dovranno essere disponibili:

- aspartame, saccarina, fruttosio;
- esaltatori di sapidità a basso contenuto di cloruro di sodio tipo Novosal.

Sono **esclusi** prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato idrometrico dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale),
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, scudetti di coccide aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fusaggine, tacche crostose, spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura ecc.);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia, a malformazione ed altre anomalie).

Sono inoltre esclusi dalla fornitura i limoni e le arance che presentino la morfologia varia, ma tipica derivata dall'Acaro delle meraviglie (Teratologia e malformazioni meccaniche).

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e massimo di gr. 270 e devono avere le caratteristiche proprie ad ogni singola cultivar nazionale continentale, insulare ed estera.

I tuberi devono essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite devono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.

In particolare, le patate devono essere ottime per aspetto e sapore, stagionate, di produzione nazionale o estera, ma comunque dell'annata, prive di qualunque difetto, malattie o imperfezioni che ne diminuiscano il valore commerciale o le rendano inadatte ad una sana e buona alimentazione umana.

Non sarà consentita la somministrazione di patate che risultano affette da inverdimento, germinazione, congelamento, cancrena umida o secca, che siano intaccate da parassiti vegetali o animali, che siano bagnate, terrose, imbrattate o con la buccia lesionata.

La buccia deve risultare perfettamente asciutta, priva di terriccio, argilla, concimi, sabbia, segature o altre sostanze estranee.

Devono, inoltre, essere esenti da odori particolari (latomia del tubero della patata), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura.

L'Istituto si riserva in qualsiasi momento di prelevare campioni di alimenti per sottoporli ad opportune analisi di laboratorio atte a verificare la rispondenza degli stessi a quanto sancito dal presente capitolato e dalle norme vigenti in materia.

Gli alimenti proposti dovranno essere semplici e facilmente digeribili, in considerazione delle difficoltà di masticazione e di una diminuita funzionalità digestiva, ma allo stesso tempo vari e appetitosi, per garantire comunque una dieta equilibrata e completa nei principi nutritivi. Sarà opportuno predisporre un menù in funzione delle stagioni, articolato di preferenza con cadenza mensile: quattro settimane relative al menù autunno-inverno e quattro relative al menù primavera-estate. Oppure il menù potrà ruotare, se non con una frequenza mensile, almeno su due settimane per ogni periodo stagionale, prestando attenzione, in ogni caso, che non vi siano ripetizioni ravvicinate dello stesso piatto, soprattutto fra il termine dell'ultima settimana e l'inizio della prima.

I prodotti, per i quali non è stata indicata la relativa grammatura, dovranno essere somministrati in porzioni tali da soddisfare le esigenze alimentari degli ospiti.

Le quantità indicate, per ogni alimento, sono da considerare tutte al crudo e al netto (private degli scarti) e si riferiscono al singolo ospite. Le grammature vanno interpretate in maniera indicativa, sia perché la resa dell'alimento dipende da diverse variabili connesse al sistema di produzione del pasto (scelta della materia prima, modalità di stoccaggio, di preparazione e cottura ecc.), sia per l'estrema eterogeneità degli ospiti per sesso, età e condizioni fisiche.

Tutti i prodotti alimentari somministrati non devono essere geneticamente modificati e devono essere di ditte primarie nel loro campo.

Per gli anziani con particolari esigenze dietetiche dovrà essere seguito un menù individuale o dovrà essere modificato il menù collettivo nel rigoroso rispetto delle prescrizioni mediche.

Inoltre è opportuno prevedere una maggiorazione del 10% circa per ogni alimento, per eventuali inconvenienti nella fase di distribuzione o di trasporto o per soddisfare le diverse esigenze di consumo tra le persone.

Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia, è vietato l'utilizzo dei cibi contenenti organismi geneticamente modificati e si raccomanda di scegliere fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti. La scelta di prodotti biologici, certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte, o provenienti da colture a basso impatto ambientale, accresce sicuramente l'aspetto qualitativo dei pasti all'interno della struttura.

L'orario dei pasti, di norma, è il seguente, fermo restando modifiche dello stesso comunicate dalla direzione dell'Istituto:

Colazione	08.00/09.15
Pranzo	12.00 (ospiti che pranzano nelle camere – non autosufficienti) 12.30 (ospiti che pranzano nei refettori)
Cena	18.00 (ospiti che cenano nelle camere – non autosufficienti) 18.30 (ospiti che cenano nei refettori)

Si raccomanda di:

- Preparare i pasti nello stesso giorno del consumo, prevedendo il momento della cottura più vicino possibile a quello della somministrazione, per evitare inconvenienti di tipo igienico e per non alterare le caratteristiche organolettiche del pasto. I cibi tritati, grattugiati o frullati (per gli ospiti che presentano difficoltà di masticazione) devono essere preparati immediatamente prima della somministrazione. La stessa operazione di grattugiare il parmigiano è meglio effettuarla poco tempo prima dell'utilizzo.
- Non riciclare i cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
- Scongelare i cibi a temperatura di frigorifero o nel forno a microonde.
- Utilizzare, in luogo dei preparati per brodo, del brodo vegetale appositamente preparato.
- Usare il sale sempre con moderazione (è preferibile comunque insaporire i piatti con erbe aromatiche fresche ed ortaggi. Può essere usato in modica quantità anche il peperoncino, salvo intolleranze individuali).
- Curare le norme igieniche durante la conservazione e preparazione dei cibi;
- Osservare sempre le modalità di conservazione riportate in etichetta; riporre gli alimenti in base alla data di scadenza.

- Evitare la somministrazione di alimenti di origine animale crudi o poco cotti, come ad esempio la carne al sangue, uova alla coque o in camicia, preparazioni a base di uovo crudo (maionese casalinga e soprattutto dolci, tipo tiramisù e zabaione).
- A titolo precauzionale si sconsiglia la preparazione di prodotti a base di crema pasticcera, in quanto possono rappresentare veicoli di tossinfezioni alimentari. E' anche da evitare il consumo dei residui di confezioni già aperte di uova pastorizzate e latte fresco, qualora ne sia previsto l'utilizzo.
- La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad approntare giornalmente, a specifica richiesta dell'Azienda, al fine di valutare le specifiche e qualità del pasto, a propria cura e spese, un **“tavolo dell' assaggio”** da posizionare nella sala mensa, per massimo 4 persone, sulle due sedi.

Le pietanze devono essere tutte preparate nella cucina dell'Istituto, mediante l'impegno delle materie prime di **prima scelta**, secondo le caratteristiche merceologiche e le prescrizioni riportate nel menù e conservate nel magazzino o nelle celle frigorifere secondo la normativa igienico-alimentare. In occasione di particolari festività (Natale, Pasqua, Carnevale) è buona norma rispettare le tradizioni culinarie e realizzare piatti tipici, per soddisfare le aspettative dell'ospite, prestando attenzione sia a selezionare e dosare bene gli ingredienti (per esempio sostituendo i grassi animali con l'olio extra vergine di oliva, usato in modica quantità e scegliendo carni magre per la preparazione del ragù), sia alla scelta della tecnica di cottura più adeguata e secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Le singole pietanze dovranno essere preparate nel pieno rispetto delle grammature indicate nel menù collettivo o individuale e poste per la distribuzione in carrelli termici o in alternativa in carrelli normali ma servendosi di contenitori preriscaldati a norma di legge. Le pietanze dovranno essere servite agli ospiti anche con la presenza, nei vari refettori, di altro personale operante nell'Istituto.

Si raccomanda di effettuare i rifornimenti dei generi alimentari in base alla reale potenzialità del locale adibito allo stoccaggio e comunque al massimo per una settimana. In particolare, per i cibi deperibili, è necessario prevedere più rifornimenti alla settimana, in modo da garantire i requisiti di freschezza. In ogni caso è opportuno scegliere, quando possibile, prodotti privi di additivi (coloranti, conservanti, ecc.).

Per evitare la monotonia dei gusti e accrescere l'appetibilità, è importante diversificare le modalità di preparazione dei cibi, utilizzando verdure, ortaggi ed erbe aromatiche proprie del periodo dell'anno, nonché variare le tecniche di cottura. Uno stesso alimento, aromatizzato al prezzemolo, al basilico o alla menta, assumerà un sapore completamente diverso. Le preparazioni devono risultare semplici e di facile digeribilità; per questo motivo i condimenti sono da usare preferibilmente a crudo e a fine cottura. Tra questi preferire l'olio extra vergine di oliva. Il burro, usato in minime quantità, va limitato a pochissime occasioni. Panna e besciamella andranno limitate a 1-2 volte al mese. Non meno importante è la scelta dei metodi di cottura idonei a preservare il più possibile il valore nutritivo ed organolettico dei cibi, oltretutto a

garantirne l'igienicità. Le cotture più indicate sono al vapore, al forno e stufate, che richiedono minimi quantitativi di grassi.

L'Impresa cura la sostituzione della biancheria sporca e la consegna della stessa all'impresa che provvede al lavaggio nel rispetto delle modalità procedurali concordate con la Direzione dell'Istituto. Al termine di ciascun pasto l'impresa provvede alla pulizia e al riordino delle sale pranzo, ossia dei tavoli, delle sedie e del restante arredamento comunque utilizzato durante il servizio di ristorazione nonché la pulizia e lavaggio dei pavimenti.

L'Impresa (al termine del servizio di ristorazione) dovrà altresì pulire e riordinare la cucina e più precisamente rigovernare le attrezzature fisse e mobili, il pentolame e le stoviglie con idonei prodotti detergenti e/o disinfettanti, da acquistare a sue spese.

I locali delle cucine, compresi gli scarichi, vanno puliti tutti i giorni con idonei prodotti detergenti e/o disinfettanti al termine della giornata lavorativa.

Dalle prestazioni giornaliere di pulizia sono escluse quelle di seguito riportate che dovranno essere invece assicurate con la periodicità a fianco di ciascuna riportata:

- pulizia delle pareti, porte, scaffalature, pulizia vetri-finestre: secondo le necessità e comunque una volta alla settimana;
- pulizia delle celle frigorifere, magazzino, armadio frigorifero (stanza adiacente alla cucina): secondo le necessità e in ogni caso una volta ogni 15 giorni;
- pulizia delle cappe, zanzariere e corpi illuminati: 1 volta al mese e comunque alla **bisogna**.

La responsabilità del rispetto delle disposizioni normative di legge, di regolamento, nonché di comune buon senso in materia di igiene dei locali, delle relative attrezzature di produzione alimentare, incombe all'impresa la quale solleva l'Istituto da qualsiasi responsabilità civile e penale oltre a connesse sanzioni pecuniarie derivanti dal non rispetto delle norme.

Gli oli esausti e/o grassi derivati dal servizio di ristorazione devono essere gestiti e smaltiti nel rispetto delle vigenti ed alle altre disposizioni in materia.

Le spese per lo smaltimento di tali oli e di quant'altro sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa dovrà comunicare tempestivamente alla Direzione dell'Istituto il quantitativo degli oli esausti tenuti in deposito temporaneo.

15. NUMERO PASTI E ATTREZZATURE IN DOTAZIONE

Il numero giornaliero dei pasti da preparare e somministrare è di circa 232. Il numero esatto dei pasti verrà giornalmente comunicato dal personale preposto dell'Istituto e dovrà corrispondere a quello fatturato.

All'atto della consegna del servizio mensa, verrà redatto, congiuntamente, con l'Ufficio Economato, un verbale contenente l'elenco di tutte le attrezzature in dotazione della cucina, oltre il pentolame e le stoviglie di proprietà dell'Ente comprese quelle eventualmente integrate dall'Impresa.

Tali attrezzature e stoviglie dovranno essere riconsegnate al termine dell'appalto nel numero e nello stato in cui si trovano al momento della consegna.

Tutte le manutenzioni ordinaria e straordinaria delle attrezzature e stoviglie, occorrenti allo svolgimento del servizio appaltato, nonché l'eventuale sostituzione, sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Qualora le attrezzature esistenti non risultassero sufficienti o non più adeguati alla corretta gestione del servizio cucina-mensa, l'impresa aggiudicataria **ha l'obbligo** di integrarle/sostituirle.

La ditta aggiudicataria, dovrà inoltre fornire, in caso di necessità (Covid o altra segnalazione del Direttore Sanitario) materiale monouso occorrente per il consumo dei pasti.

16. CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO E RIMBORSO UTENZE

L'Istituto corrisponde - per ciascun ospite che usufruisce della giornata alimentare (colazione, pranzo, merenda, cena e una bottiglia da mezzo litro di acqua a pasto) e per il numero dei presenti, - un importo giornaliero pro capite al prezzo di aggiudicazione, come verrà riscontrato attraverso verifica dell'ufficio preposto.

Resta a carico dell'Impresa affidataria la gestione delle utenze (Energia elettrica – acqua – gas) e le relative spese tecniche di allaccio delle predette utenze.

Resta altresì a carico dell'Impresa affidataria gli adempimenti di cui alla NIAS (NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE (art.6 Reg. **CE** 852/2004) i dati della propria impresa alimentare);

17. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'Impresa aggiudicataria dovrà avvalersi, per la gestione del servizio, di un **dietista** e/o **nutrizionista** che avrà tra i compiti anche quello di sottoporre all'Istituto il menù settimanale per la relativa approvazione che, in ogni caso, dovrà essere variegato e non ripetitivo, prevedendo la scelta alternativa in almeno tre primi, tre secondi, tre contorni, frutta fresca o fruttino ed una bottiglia da mezzo litro di acqua a pasto.

Durante le festività o in particolari occasioni l'Impresa concorderà con la Direzione dell'Istituto eventuali variazioni o integrazioni del menù ordinario, restando immutato il corrispettivo aggiudicato d'appalto per giornata alimentare.

L'Impresa deve effettuare il servizio con proprio personale adeguato numericamente per il suo corretto svolgimento.

Il personale lavorativo utilizzato presso le cucine deve essere in possesso di esperienza di addetto alla ristorazione e comunque giornalmente deve prestare servizio almeno una unità con la qualifica di cuoco e una unità con la qualifica di aiuto cuoco: la qualifica di cuoco del personale in servizio dovrà essere dimostrata con la presentazione di idonea documentazione.

La copia di tale attestato o curriculum professionale deve essere trasmesso all'Istituto prima dell'inizio dell'appalto.

Resta escluso qualsiasi rapporto di dipendenza tra l'Istituto e gli operatori che l'Impresa utilizzerà per l'erogazione del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa farà avere all'Istituto, altresì, l'elenco completo del personale addetto ai servizi specificando cognome e nome, qualifica, categoria CCNL e posizione assicurativa.

L'Impresa si impegna a segnalare, per iscritto, all'Istituto, ogni variazione dell'organico del personale alle sue dipendenze ed impiegato nel servizio in argomento ed esporre in apposita bacheca i turni del personale con relativi nominativi ed orari di servizio, segnalando tempestivamente all'Istituto tutte le eventuali variazioni di personale e di orario.

Il personale è tenuto ad osservare, durante il servizio, un contegno improntato alla massima correttezza ed irrepreensibilità.

L'Impresa è tenuta a fornire, a tutto il proprio personale dipendente, divise di lavoro idonee alle caratteristiche dell'attività da svolgere, nonché muniti di cartellino di identificazione, in modo tale da rendere evidente il nome dell'operatore, foto e qualifica.

In particolare deve essere garantito che il personale:

- indossi la divisa sempre pulita;
- indossi sempre il necessario copricapo.

Qualora il personale impiegato risultasse non idoneo allo svolgimento del servizio, soprattutto nei rapporti con le esigenze degli ospiti, dovrà essere immediatamente sostituito.

Tutti gli operatori della ditta aggiudicataria dovranno essere sempre presenti nelle rispettive zone di lavoro e negli orari stabiliti del servizio.

A termine del servizio, gli addetti dell'Impresa lasceranno immediatamente i locali dell'Istituto e potranno riaccedervi solo al momento di assolvere il proprio nuovo turno **ed il responsabile dell'impresa aggiudicataria si accerterà che i lavori di riordino e compiti siano stati eseguiti, a regola secondo capitolato e pattuizioni.**

Gli stessi dovranno sempre tenere, nei confronti dell'anziano ospite, un atteggiamento di massimo rispetto: è d'obbligo rivolgersi agli utenti e familiari in terza persona.

Gli operatori e amministratori dell'Impresa, si impegnano ad applicare la normativa sulla "privacy", a tenere riservate tutte le informazioni, episodi e quant'altro concerne la discrezione degli ospiti, la gestione

dell'Istituto e quant'altro possa danneggiare l'immagine della struttura stessa, pena la richiesta di allontanamento dell'unità e/o delle unità inadempienti.

Non dovranno portare sul luogo di lavoro e quindi usare in servizio apparecchi telefonici portatili.

Ogni addetto al servizio consegnerà alla Direzione dell'Istituto qualsiasi oggetto e/o cosa smarrita che avrà avuto modo di ritrovare e non chiederà e non accetterà compensi o regalie dagli ospiti e/o loro familiari.

Gli operatori hanno l'obbligo di attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro.

E' facoltà dell'Istituto richiedere all'impresa aggiudicataria l'allontanamento e la sostituzione del personale, resosi colpevole di gravi comportamenti, negligenze ed inadempienze nello svolgimento del servizio preposto, con altro personale di identica qualifica.

18. CONTROLLI

L'Istituto si riserva il diritto di effettuare costantemente controlli, con suo personale, al fine di verificare la corretta esecuzione delle prestazioni richieste nonché il rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

In particolare l'Istituto, direttamente o mediante appositi servizi dell'ASL o del personale incaricato, può in qualsiasi momento effettuare controlli di qualità, anche mediante analisi microbiologiche e/o chimiche delle derrate alimentari o dei campioni di pietanze confezionate, nonché controlli sulle misure igieniche e sulle tecniche adottate in base al D.Lgs. n° 155 del 26.05.1997.

L'Istituto si riserva la facoltà di istituire una commissione deputata al controllo della qualità dei pasti confezionati dall'impresa.

I predetti controlli non liberano l'appaltatore dagli obblighi e dalle responsabilità derivanti dal contratto.

L'Impresa tiene indenne l'Istituto da qualsiasi responsabilità in caso di irregolarità riscontrata a seguito di ispezioni operate dagli Enti e/o Organismi preposti sollevando l'Istituto anche da eventuali sanzioni di qualsiasi natura.

L'appaltatore, inoltre, non può invocare a sua discolpa l'eventuale interferenza, nel compimento del servizio, di personale dell'Istituto.

La vigilanza sul servizio sarà svolta oltre dai responsabili dell'Impresa anche dagli incaricati dall'Istituto per tutto il periodo di affidamento in appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

Se nel corso del rapporto insorgessero difficoltà operative derivanti da eventi non imputabili alle parti contraenti, l'Istituto e l'Impresa, per i tramite dei suoi rappresentanti, adotteranno la soluzione reputata di comune accordo più idonea. L'Istituto segnalerà, al rappresentante Legale dell'Impresa, le eventuali inadempienze che dovessero riscontrarsi nei compiti affidati ad ogni singolo operatore.

Dopo il secondo richiamo per iscritto allo stesso operatore e dimostrando il relativo comportamento contrario ai doveri sanciti dalla presente convenzione, l'Impresa dovrà adottare, sentiti i responsabili dell'Istituto, i provvedimenti che saranno ritenuti essenziali. **Qualora venga commessa da un operatore una trasgressione di rilevanza penale, dentro e/o fuori la struttura, l'Istituto potrà richiedere, senza che l'Impresa l'interessato possa obiettare, l'allontanamento dello stesso, dal servizio, con effetto immediato dalla ricezione della comunicazione.**

18.1. Campionatura rappresentativa del pasto

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

19. INADEMPIENZE, PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze, ovvero, nel caso in cui l'Istituto accerti la non avvenuta realizzazione di quanto proposto nell'offerta tecnica dall'Impresa aggiudicataria intimerà alla stessa di adempiere assegnando un termine non superiore a 30 giorni.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute (quali in particolare l'interruzione del servizio, la verificata irregolarità della tenuta del personale dipendente, sotto il profilo retributivo e/o contributivo), l'Istituto appaltante avrà facoltà **di risolvere** il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa, con tutte le conseguenze di legge e di capitolato che la risoluzione comporta ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della ditta e salva l'applicazione delle disposizioni di cui al comma precedente ivi compresa l'eventuale penale.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'Istituto non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto di risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo, l'Istituto potrà rivalersi sulla cauzione, previa diffida.

Per tutte le situazioni non previste nel presente Capitolato ma ad esso attinenti, la ditta si impegna concordemente con l'Istituto a trovare una soluzione bonaria.

Qualora l'aggiudicataria non dovesse aderire alle richieste, l'Istituto potrà procedere alla risoluzione contrattuale senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere.

In caso di inadempienza durante l'esecuzione della prestazione, l'Istituto provvederà alla contestazione scritta del disservizio o dell'inadempimento e alla contestuale fissazione di un termine per la regolarizzazione, salvo facoltà per l'impresa di controdedurre idonee giustificazioni. (In presenza di fattispecie che configurino le ipotesi di cui agli artt. 108, 109 e 110 del d.lgs. 50/2016, per tutto quanto non previsto e disciplinato dal presente capitolato, si richiama l'applicazione dei sopra menzionati artt. 108 e 109")

Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Istituto potrà applicare una sanzione pecuniaria, in relazione alla gravità dell'infrazione ed ai relativi effetti, fino al 50% dell'importo mensile dell'appalto e senza pregiudizio per il risarcimento delle spese che l'Istituto dovesse incontrare per sopperire in altro modo alle inadempienze riscontrate.

Tanto le penalità quanto le spese suddette saranno prelevate dall'importo di cui sopra o, se non sufficiente, dalla cauzione con obbligo di reintegro della stessa.

L'eventuale persistenza degli evidenziati disservizi e/o la loro particolare gravità (lesione dei diritti degli utenti, del prestigio dell'Istituto appaltante, della regolarità del servizio ecc.) indipendentemente dall'applicazione delle penali previste, facoltizza l'Istituto appaltante a risolvere anticipatamente il contratto mediante formale contestazione, da inviarsi a mezzo lettera raccomandata A.R., almeno 15 giorni prima, con il solo onere relativo alla liquidazione delle prestazioni erogate fino al momento della cessazione definitiva del rapporto, restando impregiudicata per l'Istituto la facoltà di chiedere il risarcimento degli eventuali danni.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1453 e 1456 del Codice Civile viene previsto che nei seguenti casi di inadempienza da parte dell'impresa aggiudicataria, l'Istituto ha facoltà di risolvere il contratto di diritto e dal momento in cui l'impresa stessa riceve la notifica scritta da parte dell'Istituto relativa a quanto segue:

- a) qualsiasi inadempienza relativa agli obblighi riguardanti il personale;
- b) **subappalto del servizio**, anche parziale, non autorizzato dall'Istituto;
- c) mancato inizio del servizio alla data prevista dal contratto;
- d) sospensione, riduzione od interruzione del servizio anche parziale per fatto non imputabile all'Ente appaltante;
- e) qualsiasi inadempienza constatata in contraddittorio e accertata dalle competenti autorità che abbia effetto nei confronti della salute degli assistiti, dei dipendenti dell'Istituto e/o dell'appaltatore o che pregiudichi la qualità del servizio o l'immagine dell'Istituto;
- f) quando l'Istituto dovesse accertare che l'appaltatore utilizzi un numero di personale insufficiente od inidoneo al servizio;

- g) quando per la terza volta durante il periodo contrattuale, l'Istituto appaltante abbia dovuto contestare all'impresa il servizio fornito o l'abbia dovuto richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali in conseguenza di acclarati inadempimenti;
- h) in caso di fallimento dell'Impresa.

In tutti i casi summenzionati l'Istituto si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso delle eventuali spese sostenute in più di quelle che sarebbero derivate da un regolare adempimento del contratto.

Quanto all'ammontare delle penali, quelle da ritardo dovranno essere contenute secondo le previsioni dell'art. 113-bis del d.lgs. 50/2016 entro l'intervallo 0,3 per mille e 1 per mille."

20. DANNI E ASSICURAZIONI

L'Impresa aggiudicataria è responsabile direttamente di ogni danno che potesse derivare all'Istituto ed a terzi dall'adempimento dei servizi assunti con il presente Capitolato restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Istituto.

L'Istituto appaltante è sollevato da qualsiasi onere e responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dell'Impresa o a terzi nell'esercizio del contratto.

L'Impresa, svolgendo un lavoro con gestione a proprio carico e rischio assume ogni e qualsiasi responsabilità per i danni comunque cagionati a terzi (compresi i dipendenti dell'Istituto, gli ospiti, i volontari) e a cose durante l'esecuzione della prestazione, sollevando e tenendo indenne da ogni pretesa l'Istituto committente ove venisse eventualmente chiamato direttamente in causa.

L'Impresa ha pertanto l'obbligo di presentare prima della stipulazione del Contratto d'appalto e come condizione essenziale per la perfezione del vincolo, una polizza assicurativa da stipularsi con una compagnia di primaria importanza comprovante di aver contratto assicurazione RC stipulata contro ogni possibile danno causato a persone o cose (ivi compresi incendi, esplosioni o scoppi, e **intossicazioni alimentari**) eventualmente cagionati a terzi compreso l'immobile dell'Istituto per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per ogni singolo sinistro cagionato a persone e cose, nonché contro il rischio di danno biologico. Tale polizza, valevole per l'intero periodo contrattuale, deve essere stipulata anche contro i rischi relativi alla responsabilità civile nei confronti dei prestatori del servizio (R.C.O.) con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 (unmilione/00) per ogni persona danneggiata ed € 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro.

L'Istituto è considerato terzo a tutti gli effetti.

L'Impresa esonera l'Istituto da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti che possano derivare da fatti dolosi o colposi di terzi.

La polizza dovrà comunque coprire eventuali danni causati ad impianti, attrezzature, oggettistica in genere di proprietà dell'Istituto ma in uso dell'appaltatore.

21. SCIOPERI

Trattandosi di servizio di pubblica utilità, nel caso di scioperi del personale dell'Impresa aggiudicataria l'onere dell'intero rischio della copertura del servizio appaltato è sempre a carico dell'Impresa, senza eccezione alcuna.

22. CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Ogni controversia tra le parti nell'applicazione del contratto che non dovesse essere risolta tra le parti, sarà devoluta al Tribunale di Teramo quale foro esclusivo e con esclusione di ogni altro foro obbligatorio.

23. SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'aggiudicazione dell'appalto e il relativo contratto (bolli, registrazione, pubblicità e quant'altro) sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

24. DOMICILIO

Qualora l'Impresa aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale, questo si intenderà eletto presso il Comune di Teramo.

25. ADEGUAMENTO COSTO GIORNATA ALIMENTARE

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d.FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 5 per cento rispetto al prezzo originario.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna Annualità.

Il prezzo è comprensivo di ogni onere connesso all'esecuzione dei servizi richiesti da Capitolato e si intende formulato dall'impresa dopo accurata analisi dei documenti di gara ed a proprio rischio."

26. DISPOSIZIONI FINALI

L'Impresa deve garantire l'assegnazione di personale professionalmente titolato, capace ed idoneo alla mansione specifica, in conformità alla vigente normativa. Il personale, di sicura **professionalità** ed **affidabilità**, deve osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e particolari in vigore presso l'Impresa; la stessa si impegna a sostituire tempestivamente (di propria iniziativa o a richiesta dell'Istituto) gli operatori che diano motivo di oggettiva lagnanza (per inosservanza delle norme contenute nel presente capitolato e/o che non abbiano dato sufficiente garanzia di professionalità). L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici, senza preavviso, verbalizzandone la consistenza. **L'Impresa deve provvedere affinché il personale addetto sia a conoscenza del contenuto del presente capitolato relativamente al servizio da prestare.** A seguito delle risultanze dell'appalto, il subentrante dovrà dare applicazione alle norme di cui ai vigenti CC.NN.LL. sia ai fini del trattamento economico che per l'eventuale riassorbimento. **Le ditte interessate prenderanno preventivi accordi per effettuare il passaggio diretto dei lavoratori addetti all'appalto medesimo.**

Per quanto non espressamente indicato o previsto nel presente Capitolato si rinvia alle vigenti norme di legge in materia, nonché alla prassi, consuetudini locali e agli accordi che, in spirito di reciproca collaborazione, potranno essere raggiunti di volta in volta dalle parti.

27. INFORMAZIONI

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Geom. Vincenzo Chiavetta.

Eventuali informazioni possono essere richieste allo stesso o suo delegato nel giorno di Venerdì dalle ore 15,00 alle ore 17,00.

Tel. 3357731190

Mail: vchiavetta59@gmail.com

Allegati:

- a) Menù tipo
- b) Piantine
- c) Elenco dipendenti
- d) Inventario attrezzature e impianti

Il Responsabile Unico del Procedimento

Geom. Vincenzo Chiavetta

IL DIRETTORE f.f.

Dott.ssa Sandra Di Domenico