

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AGLI OSPITI DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI E SEMIRESIDENZIALI GESTITE DALL'AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA RAVENNA CERVIA E RUSSI PER ANNI QUATTRO.

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Nel caso in cui la stazione appaltante decida di esercitare l'opzione di ripetizione di servizi analoghi di cui all'art. 63, comma 5, del Codice prevista al paragrafo 3.2 del disciplinare di gara, l'oggetto del relativo e specifico contratto che verrà stipulato, sarà fondato sul presente capitolato speciale.

Il contratto ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione agli ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali gestite dall'Azienda Servizi alla Persona Ravenna Cervia e Russi di seguito anche amministrazione appaltante. Nel dettaglio, le strutture sono:

- Casa Residenza Anziani "A. Baccarini" autorizzata per 64 posti e accreditata per 62 sita in Russi (Ra) Via Faentina Nord n.8;
- Centro Diurno "A.Baccarini" autorizzato per 20 posti sito in Russi (Ra) Via Faentina Nord n. 8;

Il servizio, deve essere espletato dall'appaltatore a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, presso le cucine e i refettori messi a disposizione, secondo quanto definito dal presente capitolato e relativi allegati, che diventeranno parte integrante del contratto di appalto.

Nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto devono essere garantiti:

- L'applicazione della normativa HACCP e l'assunzione delle relative responsabilità;
- Il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi applicati alla ristorazione collettiva in ambito assistenziale, fissati con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10/03/2020 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Serie Generale n.90 del 04/04/2020.

Si precisa che, in caso di emergenza sanitaria (es. pandemia Covid-19) devono essere prioritariamente rispettate le condizioni di svolgimento del servizio secondo quanto previsto dalle specifiche disposizioni emergenziali vigenti, anche se eventualmente in conflitto con le disposizioni generali del presente capitolato.

ART. 2

NORME REGOLATRICI

L'appalto, oltre alle norme del presente Capitolato Speciale d'Appalto, è disciplinato dal bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'appaltatore, dal D.lgs 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, alle disposizioni del DPR 207/2010 ancora vigenti e dal Codice Civile.

L'aggiudicatario deve assicurare il rispetto della normativa vigente, in particolare il Regolamento CE n. 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti e sulle analisi del rischio, la normativa comunitaria denominata

“Pacchetto Igiene” in particolare i regolamenti comunitari n. 852/2004 “sull'igiene dei prodotti alimentari”, n. 853/2004 “norme specifiche in materia d’igiene per gli alimenti di origine animale”, n. 625/2017 “relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari”, il D.M. n.65 del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, il D. Lgs. n.193/07 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”, la Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna (VII legislatura) “Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”, Reg UE n.1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”, D. Lgs 231/2017 “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento”, Determinazione della giunta regionale RER n.3642/2018 “Approvazioni delle linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine”, la Determina RER n. 9223/08 relativa alla “Procedura per la registrazione delle attività ed il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale” di cui alla D. G. R. n. 1015/2008.

ART. 3

LOCALIZZAZIONE E MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Il servizio, dovrà essere svolto presso il locale cucina posto nello stabile sede della Casa Residenza Anziani Baccarini in Russi (Ra) – Via Faentina Nord n. 8, per la fornitura dei pasti agli ospiti di quella struttura, del Centro Diurno Baccarini sito nel medesimo stabile

ART. 4

QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio prevede, per la Casa Residenza Anziani Baccarini la fornitura di circa 20.075 giornate alimentari annue così suddivise:

Inoltre il servizio prevede l'erogazione presso il Centro Diurno Baccarini di circa:

- Colazioni annue: 5.634;
- Pranzi annui: 5.634;
- Cene annue: 5.634;
- Merende mattutine/pomeridiane annue: 11.268.

Tali quantificazioni sono indicative per la formulazione dell'offerta economica, ma non vincolanti per l'esecuzione del contratto.

Il corrispettivo dell'appalto è determinato a misura in base alle giornate alimentari e alle altre tipologie di pasti effettivamente ordinate dall'amministrazione appaltante in base alle presenze ed alle esigenze specifiche degli utenti delle varie strutture. L'importo stimato, comprensivo di tutti gli elementi del presente capitolato speciale d'appalto è stabilito in Euro 278.618,23 annui, per un importo complessivo rapportato alla durata quadriennale del contratto nell'ipotesi di piena occupazione della struttura di Euro 1.283.560,00 determinato, nel dettaglio, come segue:

- giornata alimentare Euro 10.73×20.075 = Euro 215.404,75
- colazioni Euro $0,50 \times 5.634$ = Euro 2.817,00
- pranzi Euro $5,03 \times 5.634$ = Euro 28.339,02
- cene Euro $4,69 \times 5.634$ = Euro 26.423,46
- merende mattutine/pomeridiane Euro $0,50 \times 11.268$ = Euro 5.634,00

L'importo complessivo stimato, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., comprensivo dell'ulteriore opzione di rinnovo per ulteriori tre anni e di tutte le altre forme di opzioni di cui al successivo art. 42 del presente capitolato, è pari ad Euro 2.246.230,00.

ART. 5

DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà la durata di cinque (4) anni, a decorrere dalla data del verbale di consegna. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 106 comma 1 lettera a del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. sarà, fin dalla pubblicazione del bando di gara, prevista la possibilità, a discrezione della amministrazione appaltante, di esercitare l'opzione di rinnovo del contratto stesso agli stessi patti e condizioni per un ulteriore periodo pari ad un massimo di anni tre (3). L'appaltatore è inoltre tenuto, su richiesta della amministrazione appaltante inviata 30 giorni prima della scadenza del contratto – mediante PEC – a proseguire il rapporto per il tempo strettamente necessario per l'effettuazione della nuova procedura di gara, alle medesime condizioni fissate dal contratto, in conformità alla normativa vigente in materia. **L'appaltatore dovrà dare la propria disponibilità anche nelle more della sottoscrizione del contratto di appalto all'avvio delle prestazioni in via d'urgenza. L'appaltatore dovrà impegnarsi ad avviare il servizio il 1° gennaio 2024 nel caso in cui la stazione appaltante decida di esercitare l'opzione di ripetizione di servizi analoghi di cui all'art. 63, comma 5, del Codice prevista al paragrafo 3.2 del disciplinare di gara.**

ART. 6

DUVRI

Nel caso in cui la stazione appaltante decida di esercitare l'opzione di ripetizione di servizi analoghi di cui all'art. 63, comma 5, del Codice prevista al paragrafo 3.2 del disciplinare di gara, dovrà redigere il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) in quanto nel momento in cui il personale

dell'Appaltatore entra all'interno delle strutture di proprietà dell'ente committente e fino al raggiungimento del luogo indicato per lo svolgimento del servizio può essere presente personale dipendente della stazione appaltante.

L'eliminazione dei rischi da interferenze non comporta comunque oneri specifici, essendo sufficiente seguire le norme di comportamento indicate nel DUVRI stesso.

L'appaltatore dovrà fornire al committente la planimetria delle aree che utilizzerà per il carico/scarico e le eventuali aree all'interno della struttura che verranno utilizzate come deposito, anche momentaneo, esterne la cucina, i prodotti di pulizia utilizzati (elenco dei prodotti e schede di sicurezza) e la dichiarazione di applicazione regime HACCP.

ART. 7

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'amministrazione appaltante concede in uso gratuito all'appaltatore, per tutto il periodo del contratto, i propri locali all'uopo costituiti ed ubicati in località Russi (Ra), Via Faentina Nord n. 8 da adibirsi a cucina-dispensa, ripostigli e servizi, nonché gli impianti di cucina e le stoviglie che sono dettagliatamente indicati nell'inventario allegato. I locali e le attrezzature di cui sopra potranno essere utilizzati per preparare esclusivamente i pasti richiesti o autorizzati dall'amministrazione appaltante, con esclusione di qualsiasi altra destinazione.

Oltre a quanto esposto sopra, l'amministrazione appaltante si impegna a fornire gratuitamente le seguenti prestazioni e beni di consumo:

- Manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili e impianti degli edifici;
- Fornitura gratuita di acqua, combustibili, energia elettrica per la cucina, per il riscaldamento ed illuminazione dei locali, gas;
- Allestimento e riordino della sale refezione, pulizia pavimenti sale refezione;
- Imposte e tasse comunali, regionali, riferite all'esercizio in oggetto compreso nettezza urbana.

Inoltre sono a carico dell'amministrazione appaltante:

- Prenotazione dei pasti;
- Distribuzione dei pasti;

La preparazione dei pasti avverrà nei locali sopra indicati ed i pasti saranno confezionati in contenitori gastronomici in acciaio inox e riposti nei carrelli termici, distinti per luogo di spartizione (sale pranzo dei tre reparti e centro diurno) infine consegnati alle Responsabili dell'Attività Assistenziale o ad altro personale incaricato. La preparazione delle colazioni e delle merende mattutine e pomeridiane avviene a opera del personale della amministrazione appaltante con l'utilizzo di attrezzature e derrate a carico dell'appaltatore. In particolare l'appaltatore dovrà fornire ed installare erogatori per bevande calde (acqua calda, caffè, latte, tè, camomilla) ed erogatori di acqua da allacciare alla rete idrica, in comodato d'uso

gratuito con oneri a proprio carico, in ognuno dei reparti della Casa Residenza Anziani e nel Centro Diurno. L'appaltatore dovrà fornire, con cadenza concordata con l'amministrazione appaltante, le derrate necessarie alla somministrazione delle colazioni e delle merende mattutine e pomeridiane nella misura indicata all'art. 14 ivi comprese le polveri per la preparazione delle bevande.

Si precisa che presso la cucina di Russi sono disponibili le attrezzature e strumentazioni di cui all'allegato D al presente capitolato. Tutte le restanti attrezzature e mezzi necessari per l'erogazione del servizio dovranno essere forniti dall'appaltatore il quale a conclusione del contratto sarà tenuto a rimuoverli.

ART. 8

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è responsabile del mantenimento a norma di tutte le attrezzature presenti nella cucina.

L'appaltatore si impegna a provvedere allo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto garantendo la qualità del servizio medesimo attraverso l'utilizzo dei propri mezzi materiali, organizzativi ed umani ed in particolare:

- l'approvvigionamento e immagazzinamento delle materie prime;
- la fornitura ed installazione in comodato d'uso gratuito degli erogatori per bevande calde e acqua come indicato al precedente art. 7; tutti gli erogatori dovranno essere dotati di bombola per effettuare l'erogazione anche di acqua gassata, oltre a quella naturale;
- la manutenzione e la fornitura delle bombole per acqua gassata;
- la pulizia zona cucina;
- il lavaggio pentolame e stoviglieria di cucina;
- il lavaggio piatti, posate e stoviglie varie relativi ai pasti consumati nei reparti della CRA e nel Centro Diurno Baccarini;
- la pulizia dei carrelli termici e dei contenitori gastronomici;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina;
- la fornitura di detergenti per lavaggio stoviglie e pulizia della cucina e delle sale mensa;
- la preparazione e fornitura dei pasti sulla base di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto concordato con il DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) delle strutture gestite dall'ente;
- la fornitura delle derrate necessarie al rabbocco delle zuccheriere, pepiere, saliere e oliere di sala e del formaggio grattugiato;
- disinfestazione e derattizzazione dei locali di cucina e dispensa;
- l'assicurazione della responsabilità civile verso terzi;
- la realizzazione degli adempimenti connessi al sistema di controllo HACCP;
- il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi applicabili alla ristorazione collettiva in ambito assistenziale, fissati con Decreto del Ministero dell'Ambiente n.65 del 10/03/2020.

La gestione del servizio dovrà avvenire in conformità con i progetti di gestione offerti in sede di gara.

L'appaltatore è responsabile del mantenimento delle condizioni igienico sanitarie previste dalle vigenti normative presso il locale cucina.

L'appaltatore, a proprie cure e spese, dovrà provvedere ad intestarsi le autorizzazioni sanitarie necessarie allo svolgimento del servizio. Dovrà inoltre assicurare:

- omogeneizzazione delle pietanze secondo il piano concordato con l'amministrazione appaltante attraverso il proprio DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) di struttura;
- preparazione di torte e dolci semplici in occasioni di momenti aggregativi all'interno della struttura (feste, ricorrenze particolari);
- fornitura di derrate alimentari per laboratori di animazione concordate con il DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) di struttura;
- preparazione di merende pomeridiane a tema o con prodotti tipici locali, concordate con il DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) di struttura;
- fornitura di stoviglie studiate per ridurre i disagi da parte degli ospiti durante il consumo del pasto (posate con angolazione, regolabile, bicchieri ergonomici per ospiti con problemi di deglutizione, piatti con ventosa anti-rovesciamento);
- preparazione dei "cestini" da asporto sostitutivi del pranzo in occasione di uscite composti da una pasta fredda e almeno 2 panini al latte con affettati e frutta;
- organizzazione di incontri formativi rivolti ad ospiti, famigliari e personale ASP riguardanti tematiche di educazione alimentare nella terza età;
- fornitura di pasti in contenitori da asporto, in occasione di uscite, con il menù del giorno.
- al verificarsi di particolari situazioni di criticità sanitarie (es. emergenza Covid-19), si richiede la fornitura di tutti i pasti in monoporzione.

Nel caso in cui la stazione appaltante decida di esercitare l'opzione di ripetizione di servizi analoghi di cui all'art. 63, comma 5, del Codice prevista al paragrafo 3.2 del disciplinare di gara l'appaltatore dovrà dotarsi di almeno un centro di cottura sito a non più di 15/20 Km dall'area urbana del Comune di Russi o, comunque, tale da richiedere un tempo intercorrente tra la preparazione e il consumo non superiore ad 1 ora da usare nel caso in cui, per qualsivoglia motivo, la cucina della CRA Baccarini dovesse risultare temporaneamente non utilizzabile.

ART. 9

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere garantito 365 giorni all'anno (366 per le annualità bisestili) per gli ospiti della struttura residenziale ed in tutti i giorni di apertura per la struttura semiresidenziale.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) su istanza della amministrazione appaltante.

b) per causa di forza maggiore.

Al verificarsi di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'amministrazione appaltante dovrà essere avvisata in modo tempestivo dall'appaltatore.

In ogni caso l'amministrazione appaltante potrà richiedere all'appaltatore, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti o cestini freddi o pasti in contenitori monoporzione. È prevista l'applicazione delle procedure in caso di emergenza offerte in sede di gara; l'appaltatore deve garantire comunque la somministrazione di un menù non inferiore a quello previsto nell'allegato B al presente capitolato speciale d'appalto. In caso di interruzione ingiustificata del servizio l'amministrazione appaltante farà svolgere il servizio da altro operatore con oneri a carico dell'appaltatore.

ART. 10

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'appaltatore dovrà impiegare idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'amministrazione appaltante. Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, il trasporto e quant'altro previsto nel presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze dall'appaltatore.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato, avere la qualifica di cuoco o aiuto – cuoco ovvero altro inquadramento previsto, ed essere debitamente formato per le mansioni da svolgere, essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro ed alla normativa di riferimento.

L'appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul Lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine l'amministrazione appaltante, si riserva il diritto di richiedere all'appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il personale dipendente dell'appaltatore, dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia e con riferimento al contratto nazionale di categoria.

Su richiesta dell'amministrazione appaltante, l'appaltatore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il numero delle persone impiegato dall'appaltatore, deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

L'amministrazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore, la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'appaltatore dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'amministrazione appaltante.

L'appaltatore dovrà fornire sistematicamente all'amministrazione appaltante la lista nominativa del personale dipendente, la qualifica, gli orari di servizio e le eventuali variazioni di pianta organica. L'appaltatore si impegna a provvedere al reintegro di personale assente a qualsiasi titolo dal servizio con altro di pari qualifica entro le 24 ore successive, al fine di garantire il regolare funzionamento del medesimo. Eventuali variazioni di personale addetto devono essere preventivamente comunicate all'amministrazione appaltante per l'approvazione formale da parte della stessa.

È onere dell'appaltatore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro in conformità a quanto disposto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 comprensivo di copricapo, guanti monouso, calzature anatomiche, mascherine.

In caso di emergenza sanitaria (es pandemia da Covid-19), l'appaltatore dovrà assumersi gli oneri per garantire ai propri addetti la fornitura dei DPI adeguati. È altresì onere dell'appaltatore curare la partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento professionale per tutto il proprio personale dipendente.

Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'appaltatore. L'impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, a fine di renderlo edotto circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato e adeguare il servizio agli standard di qualità in esso previsti, nonché gli adempimenti specifici previsti dal piano di autocontrollo. L'appaltatore è inoltre obbligato a tenere sempre presso i locali di produzione tutti i documenti tecnici contrattuali in modo che il personale addetto al servizio possa consultarli ogniqualvolta si renda necessario.

L'accesso ai locali ove avviene la conservazione e trasformazione degli alimenti è consentito solamente al personale dipendente dell'appaltatore e dell'amministrazione appaltante debitamente autorizzato.

L'appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente appalto si impegna, ai sensi dell'art. 2 c. 3 DPR 62/2013, ad osservare e a fare osservare ai propri dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibile con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal DPR 62/2013 e dal Codice di Comportamento dell'Azienda Servizi alla Persona Ravenna Cervia e Russi (codice aziendale) approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n°13 del 20/10/2021. A tal fine si dà atto che l'Azienda Servizi alla Persona Ravenna Cervia e Russi provvederà a trasmettere al contraente, ai sensi dell'art. 17 del DPR 62/2013, copia del Decreto stesso e del Codice Aziendale. La violazione degli obblighi di cui al Codice di Comportamento (nazionale ed aziendale) può costituire causa di risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 11

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve nominare un responsabile del servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso. Tale persona sarà il referente nei confronti dell'amministrazione appaltante a cui potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

Il Responsabile dovrà avere una provata esperienza almeno triennale in refezioni di dimensioni simili a quelle oggetto dell'appalto.

Sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- verifica della rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge e del presente capitolato speciale d'appalto;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli incaricati dell'amministrazione appaltante;
- mantenere i necessari contatti con le autorità sanitarie, ed altri eventuali addetti al controllo.

ART. 12

CONSEGNA DELLE STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'amministrazione appaltante consegna i locali, ivi compresi gli impianti, le attrezzature e gli arredi in essi presenti, per lo svolgimento di tutte le operazioni richieste dal presente capitolato, per tutta la durata dell'appalto. L'amministrazione appaltante cederà all'appaltatore, in uso gratuito, alle condizioni che seguono i locali, gli impianti e le attrezzature a mezzo di appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti per mezzo di appositi incaricati. L'appaltatore dovrà servirsi dei locali e delle attrezzature con la cura del "buon padre di famiglia". Al termine del contratto tutto dovrà essere restituito nelle medesime condizioni di consegna, fatta salva la normale usura del tempo.

Quanto preso in consegna si intende funzionante e in buono stato, pertanto l'amministrazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, e ad eventuali reintegri dell'utenzieria e attrezzature che si dovessero rendere necessari a causa di danneggiamenti per negligenza o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'appaltatore.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria, preventivamente autorizzata dalla amministrazione appaltante, apportata dall'appaltatore alla struttura, agli impianti, ai macchinari ed alle attrezzature o arredi, restano di proprietà dell'amministrazione appaltante, e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

ART. 13

MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, elettrodomestici e arredi presenti presso i locali oggetto dell'appalto è a carico dell'appaltatore.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione programmata degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, della qualità efficiente delle attrezzature/elettrodomestici ed alla loro sicurezza, sono inoltre interventi di manutenzione ordinaria quelli atti a ripristinare la funzionalità delle attrezzature a fronte di guasti e rotture esclusi quelli compresi nella manutenzione straordinaria.

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

La manutenzione straordinaria delle attrezzature, elettrodomestici e arredi, è a carico dell'amministrazione appaltante. L'appaltatore si fa carico della gestione del rapporto con fornitori/manutentori per interventi di manutenzione straordinaria; al termine, il costo della manutenzione verrà addebitato alla stazione appaltante.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria, tutte quelle azioni necessarie a ripristinare la corretta funzionalità a fronte di guasti non prevedibili e rotture improvvise, che per il loro ripristino necessitano di un intervento il cui costo supera il 55% del valore dell'attrezzatura, elettrodomestici e arredi medesimi, relazionato da apposito verbale di ditta specializzata nel settore.

L'eventuale sostituzione o integrazione di attrezzature ed arredi, rimane a carico dell'amministrazione appaltante. In caso di sostituzione, l'appaltatore, dovrà assicurare collaborazione nella ricerca di mercato e nella valutazione della scelta.

L'onere relativo alla sostituzione ed al reintegro delle stoviglie di cucina e delle stoviglie di sala (piatti, posate, bicchieri, boli, tazze ecc.) viene ripartito, tra l'amministrazione appaltante e l'appaltatore nella misura del 50%.

ART. 14

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'appaltatore deve provvedere all'acquisto di tutte le derrate alimentari.

Le derrate alimentari sono state individuate nel rispetto dell'art. 34 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del DM n.65 del 10/03/2020- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura

di derrate alimentari – in particolare, le quantità previste in termini percentuali da detto DM vengono salvaguardate.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Al momento dell'aggiudicazione l'appaltatore dovrà fornire l'elenco dei fornitori che dovrà essere tenuto aggiornato per tutta la durata del contratto. Nel caso si verificassero delle variazioni anche di un solo fornitore, l'appaltatore dovrà darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

Le derrate, che dovranno essere di prima qualità, devono rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti normative in materia.

Tutte le derrate alimentari fornite devono essere prodotte, confezionate ed etichettate conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti o emanate in corso di durata dell'appalto e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle stesse.

Le confezioni e le etichettature dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia. Non sono ammesse etichette incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere esclusivamente quelle contemplate nel documento relativo alle caratteristiche merceologiche allegato al presente capitolato.

Saranno accettate deroghe alla presente prescrizione unicamente per le derrate autorizzate dall'amministrazione appaltante.

L'appaltatore si impegna a garantire che tutti gli alimenti e le bevande distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la consegna e la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare.

ART. 15

GIORNATA ALIMENTARE – DIETA – MENU'

Ai sensi del D.M. 65 del 10 marzo 2020, paragrafo E, lettera a), punto 1) dell'allegato 1 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva "Menù e requisiti degli alimenti", l'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

I menù devono essere articolati su quattro settimane e suddivisi in invernale, estivo, speciale per il periodo natalizio (indicativamente dal 24 dicembre al 6 gennaio) e speciale per i periodi di ondate di calore. Le date di inizio e termine delle tipologie di menù verranno concordate con il DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) di struttura in base all'andamento climatico. Per la preparazione dei cibi l'appaltatore dovrà attenersi alle indicazioni del presente capitolato e dei suoi allegati. Dovranno essere privilegiate tecniche di

cottura al forno, a vapore ed ai ferri per garantire il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e digeribilità dei prodotti. Al bisogno, l'appaltatore si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la amministrazione appaltante, diete speciali sulla base delle indicazioni del medico di diagnosi e cura e/o del medico specialista (ad esempio omogeneizzati, pasti iposodici ecc) come meglio specificato all'art. 17.

Tipologie di menù da utilizzare per il servizio oggetto dell'appalto, sono allegate al presente capitolato.

L'amministrazione appaltante si riserva di richiedere ogni modifica che ritenesse necessaria per migliorare l'apporto nutritivo, modificare il gusto e la digeribilità. Si precisa inoltre che i piatti che dovessero risultare non graditi o comunque non adeguati alle esigenze degli ospiti, dovranno essere sostituiti, a richiesta dell'amministrazione appaltante, con altre preparazioni, che non comportino alcun aumento di onere.

I menù potranno essere variati, a parità di costo, anche su proposta dell'appaltatore, solo con il consenso dell'amministrazione appaltante. Il valore economico delle nuove preparazioni, dovrà eguagliare quello delle preparazioni sostituite.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei menù.

L'appaltatore dovrà fornire alle persone non alloggiate ma espressamente autorizzate dall'amministrazione appaltante il pranzo e/o la cena alle medesime condizioni previste per le forniture del Centro Diurno. Per le strutture residenziali la giornata alimentare si compone di colazione, merenda di metà mattina, pranzo, merenda pomeridiana e cena.

Per la preparazione dei cibi l'appaltatore dovrà attenersi alle indicazioni relative alla dieta di base, alle grammature, ed alla composizione della giornata alimentare come di seguito indicato, nonché, come già specificato, ai menù, alle caratteristiche merceologiche degli alimenti e alle linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano, allegati al presente capitolato speciale d'appalto (allegati A, B e C).

DIETA ORDINARIA DI BASE

COLAZIONE:

	Caffè d'orzo	ml. 250
opp.	The – tisane	ml. 250
	Latte intero	ml. 250
	Fette biscottate	gr. 40
	Marmellatina/miele	gr. 90 (o gr. 30 e gr. 60 nelle merende)
	Biscotti	gr. 30
	Zucchero	gr. 10

MERENDA MATTUTINA

The, succo di frutta o spremuta, sciroppi da diluire

Fette biscottate, marmellatina o miele, biscotti, pane, zucchero, frutta di stagione, mousse di frutta

PRANZO:

Pasta di semola e/o uovo	gr. 80
--------------------------	--------

Sugo di pomodoro/carne	q.b. (circa gr. 70/80)
Carne magra	gr. 100
Verdura fresca di stagione cruda e/o cotta	gr. 200
Frutta fresca di stagione cruda e/o cotta	gr. 200 (o gr. 100 e succo di frutta o spremuta a metà mattina)
Olio oliva extra vergine	gr. 15
Parmigiano grattugiato	gr. 10
Pane comune	gr. 60
Vino secco bianco/rosso	ml. 250 (quantità giornaliera)

MERENDA POMERIDIANA

The o succo di frutta o spremuta

Gelato, budino, yogurt, biscotti, mousse di frutta, frutta

CENA

Pasta di semola e/o uovo	gr. 40
Brodo di carne sgrassato opp. Sugo pom.	ml. 250 /q.b.
Formaggio stagionato/fresco	gr. 60/100
Verdura fresca di stagione cruda e/o cotta	gr. 200
Frutta fresca di stagione cruda e/o cotta	gr. 200 (o gr. 100 e succo di frutta o spremuta o mousse a merenda)
Olio oliva extra vergine	gr. 10
Pane comune	gr. 60

Calorie totali 2253 P. 16% L. 27% G. 57% Col.Alim. mg. 145

Na mg. 977 Fibra gr. 28

GIORNATA ALIMENTARE

Colazione:

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Caffè d'orzo ml. 250
- Thè, tisane ml. 250
- Latte intero, ml. 250
- Caffè latte (con latte intero) ml. 250

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Fette biscottate gr 40
- Pane gr. 60
- Biscotti gr. 30

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Marmellata, gr. 90 (o 30 se gr. 60 a merenda)

- Miele, gr. 90 (o 30 se gr. 60 a merenda)
- Zucchero gr. 90 (o 30 se gr. 60 a merenda)

MERENDA DI META' MATTINA

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- The/tisane ml. 250
- Succo di frutta ml. 125
- Spremuta ml. 250
- Sciroppo gusti vari ml.50 sciroppo + ml.150 acqua

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Fette biscottate gr 40
- Pane gr. 60
- Biscotti gr. 30

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Marmellata gr.30
- Miele gr.30
- Zucchero gr. 30

PRANZO

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Primo piatto del giorno
- Minestrone con pastina
- Pasta al burro
- Pasta all'olio
- Pasta al pomodoro
- Pastina uovo in brodo di carne sgrassato
- Riso al burro
- Semolino in brodo di carne sgrassato

(quantità indicate nella dieta ordinaria di base, nelle grammature e nelle singole ricette)

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Secondo piatto del giorno
- Carne frullata
- Formaggio
- Petto di pollo alla griglia

- Svizzera
- Pollo lessato

(quantità indicate nella dieta ordinaria di base, nelle grammature e nelle singole ricette)

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Contorno del giorno
- Insalata
- Patate lessate
- Purea di patate

(quantità indicate nella dieta ordinaria di base, nelle grammature e nelle singole ricette)

Frutta fresca di stagione cruda e/o cotta(o mousse)	gr. 200 (o 100 se succo di frutta o spremuta a metà mattina)
---	--

Pane comune/condito/integrale	gr. 60
-------------------------------	--------

Dolce (nelle giornate di domenica e nelle festività)

MERENDA

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| • The/camomilla/tisane | ml. 250 |
| • Succo di frutta | ml. 125 |
| • Spremuta | ml. 250 |
| • Sciroppo gusti vari | ml.50 sciroppo + ml.150 acqua |

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- | | |
|--|-----------|
| • Yogurt | gr. 125 |
| • Gelati | gr. 60/80 |
| • Budino | gr. 125 |
| • Biscotti | gr.30 |
| • a richiesta: preparazione di meloni, cocomeri o altra frutta di stagione | gr. 100 |
| • Mouse di frutta | gr. 100 |
| • Marmellata – miele | gr.30 |

la somministrazione tra questi elementi sarà prevista a rotazione sulle giornate.

CENA

- Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:
- Primo piatto del giorno

- Minestrone con pastina
- Pasta al burro
- Pasta all'olio
- Pasta al pomodoro
- Riso al burro
- Semolino in brodo di carne sgrassato
- Caffelatte
- The
- Camomilla

(quantità indicate nella dieta ordinaria di base, nelle grammature e nelle singole ricette)

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Secondo piatto del giorno
- Carne frullata
- Formaggio
- Petto di pollo alla griglia
- Svizzera
- Pollo lessato

(quantità indicate nella dieta ordinaria di base, nelle grammature e nelle singole ricette)

Un elemento a scelta tra quelli di seguito elencati:

- Contorno del giorno
- Insalata
- Patate lessate
- Purea di patate

(quantità indicate nella dieta ordinaria di base, nelle grammature e nelle singole ricette)

Frutta fresca di stagione cruda e/o cotta(o mousse)

gr. 200 (oppure gr. 100 se succo di frutta o spremuta o mousse a merenda)

Pane comune /condito/integrale

gr. 60

Grammature minime richieste

Descrizione	Peso in grammi a crudo salvo diversa indicazione
PRIMI PIATTI	
Riso (risotti e in bianco)	80
Riso (minestre e passati)	40
Pasta asciutta nei vari formati	80
Pasta (minestre e passati)	40
Pasta ripiena asciutta	150
Pasta ripiena in brodo	60
Minestrone passato o in pezzi (o altri passati di verdura)	ml. 250
Gnocchi	250
Lasagne al forno/cannelloni (peso a porzione preparata)	300
Condimenti per primi piatti (peso a porzione preparata)	70/80
SECONDI PIATTI	
Bovino (arrosto)	100
Bovino (bollito)	100
Bovino (bistecca)	100
Bovino (svizzera)	100
Bovino (polpette)	100
Bovino (trippa)	100
Suino (cotoletta)	100
Suino (braciola)	100
Suino (arrosto)	100
Cotechino (peso a porzione preparata)	100
Pollo arrosto (coscia – petto)	130
Pollo (cotoletta)	100
Pollo (griglia)	100
Tacchino (arrosto)	100
Tacchino (cotoletta)	100
Tacchino (scaloppine)	100
Coniglio (arrosto)	200
Spinacine	100
Carne in scatola	80
Filetti di pesce	140
Tonno sott'olio	100
Seppia/polpo	100
Prosciutto cotto	70
Prosciutto crudo	60
Affettati misti (senza prosciutto)	80/90
Uova (in frittata o sode)	n. 2
Formaggio Fresco (mozzarella, ricotta, stracchino ecc)	100
Formaggio a pasta semidura (formaggio latteria, caciotta ecc)	100
Formaggio stagionato	60
Pizza napoletana	200
Piadina romagnola	1
Spianata	130
CONTORNI CRUDI	
Insalata/radicchio	200
Insalata mista	200
Pomodori	200

CONTORNI COTTI	
Patate	200
Finocchi	200
Spinaci	200
Bieta	200
Zucchine	200
Cipolla	200
Fagiolini	200
Funghi	150
Piselli	150
Fagioli	150
Peperoni	200
Verza	200
Cavolfiore	200
Melanzane	200
Pomodori gratinati	2 metà
Carote	150
Asparagi	150
Cuori di carciofo	150
Broccoli	200
Cavolini di bruxelles	200
DESSERT	
Torte	120
Dolci al cucchiaino	125

Il valore a base di gara della giornata alimentare comprende l'interno menù come sopra specificato, il valore dei pasti per il Centro Diurno richiamano le singole voci che compongono il menu (colazione, pranzo, cena) mentre per l'offerta relativa alle merende si intende una media tra la voce "merenda pomeridiana" e la voce "merenda di metà mattina". A richiesta, sono da fornire, compresi nell'onere della giornata alimentare, ml. 250 di vino secco bianco o rosso (ml 125 per pasto del centro diurno compresi nel costo del pranzo o della cena). Sono in ogni caso compresi sia lo zucchero per dolcificare le bevande che olio, aceto, sale e pepe per il condimento delle pietanze. Sono inoltre comprese, a richiesta, la preparazione di caffè d'orzo al termine del pranzo e di camomilla al termine della cena.

Le tipologie di frutta da somministrare, nel rispetto delle caratteristiche elencate nell'allegato C al presente capitolato speciale d'appalto, saranno concordate con il DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) di struttura in base alla stagionalità ed al gradimento degli ospiti. Le tipologie dei dolci saranno concordate con il DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) di struttura. A richiesta dell'amministrazione appaltante dovranno essere possibili differenziazioni di menù per servizio.

ART. 16

MENU' SPECIALI E ALTERNATIVI

Su richiesta del medico di diagnosi e cura e/o del medico specialista, l'appaltatore si impegna a somministrare diete speciali per esigenze di anziani diabetici, nefropatici, anziani che necessitano di diete

iposodiche, ipoglicidiche, ipercaloriche, ipocaloriche a ridotto contenuto di glutine, iperproteiche, che saranno concordate con il medico di struttura. A richiesta del medico di diagnosi e cura e/o del medico specialista, l'appaltatore si impegna a fornire inoltre prodotti dietetici ed alimenti particolari, inclusi dolcificanti, nonché alimenti il cui uso sia reso necessario da diete vegetariane o vegane.

Variazioni sono sempre possibili e dovranno essere comunicate entro le ore 10.00 del giorno stesso.

Inoltre l'appaltatore è obbligato a fornire menù alternativi in sostituzione del pasto previsto dal menu del giorno, per motivazione religiosa.

In tutti i casi saranno predisposti menù alternativi e speciali, raggruppando gli utenti per tipologia di intolleranza o altre motivazioni.

Le diete speciali ed alternative, devono essere confezionate in vaschette monoporzionamento ed etichettate per l'identificazione del destinatario. Le vaschette dovranno essere trasportate in modo tale da mantenere la temperatura prevista dalla legge per cibi da consumare caldi o freddi.

L'appaltatore provvede alla omogeneizzazione delle pietanze in base ad un programma stabilito e concordato con il coordinatore di struttura, questa omogeneizzazione riguarda le pietanze presenti a menù, compresi i piatti del giorno. Altro da questo è la carne frullata (o omogeneizzato di carne) previsto tra le alternative al piatto del giorno.

L'appaltatore si impegna a fornire menù speciali per occasioni particolari, oltre al menù natalizio e al menù per le ondate di calore come sopra indicati, in numero comunque non inferiore a 6, quali (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- Pasqua;
- Lunedì dell'Angelo;
- ricorrenza del Santo Patrono (Festa dei Sette Dolori a settembre);
- ricorrenza del 25 aprile;
- ricorrenza del primo maggio;
- ferragosto;
- altre manifestazioni particolari.

Questi menù verranno elaborati in accordo e con l'approvazione del DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) di struttura. Tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato sono a carico dell'appaltatore senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Appaltante.

ART. 17

OBBLIGHI RELATIVI ALL'IGIENE

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 30 aprile 1962 n. 283, al suo regolamento di esecuzione D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 ed al D.Lgs 193/07 oltre alla disposizioni della legge della Regione Emilia Romagna 4/11/2002, n. 29 norme per l'orientamento dei consumi e

l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva, nonché quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e quanto previsto nel presente capitolato.

Comunque tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate. La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle norme vigenti.

L'appaltatore entro 15 giorni dall'inizio dell'attività, deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene (HACCP), in conformità al D.Lgs 193/07 e successive modificazioni. È inoltre richiamato quanto previsto dal Dossier n. 37 della Regione Emilia Romagna CDS Aziende U.S.L. città di Bologna e Ravenna dal titolo "Centri di produzione pasti guida per l'applicazione del sistema HACCP".

L'appaltatore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al proprio Piano di Autocontrollo redatto.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

L'appaltatore deve garantire parametri microbiologici – limiti e valori guida non superiore ai limiti stabiliti dal CE 852,853/2004 (pacchetto Igiene)

I controlli batteriologici e microbiologici dovranno essere effettuati regolarmente e periodicamente, secondo il calendario e la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo dell'appaltatrice.

L'impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale, idonee divise di lavoro per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto.

Per le pulizie dovrà essere fornita divisa di colorazione visibilmente diversa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. sopra citato.

Tutto il personale deve scrupolosamente curare la propria igiene, non deve avere smalti, né indossare anelli, braccialetti e collane durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

L'appaltatore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare in ciascuna cucina, almeno gr. 150 di ciascuna preparazione e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e la data di prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero o freezer per le 72 ore successive.

L'appaltatore deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore rapido di temperatura.

È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazione già distribuita o conservata nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART. 18

SODDISFAZIONE DELL'UTENTE

L'appaltatore, dovrà predisporre e attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente in applicazione di quanto offerto in sede di gara. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio. L'appaltatore dovrà inviare all'amministrazione appaltante due relazioni all'anno indicando anche la modalità di gestione degli eventuali reclami.

Relativamente alla gradibilità del pasto, la stazione appaltante potrà consentire ai famigliari/referenti degli utenti di consumare uno o più pasti in uno o più giorni di attività.

ART. 19

RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

Le operazioni di ricevimento devono garantire che:

- Siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito.
- Sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate attraverso una lavorazione adeguata e sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate.

Le consegne si effettuano ad orari prestabiliti affinché le derrate alimentari possano essere controllate al loro ingresso presso i centri di preparazione.

I controlli preliminari riguarderanno le condizioni di consegna delle derrate, la temperatura, l'integrità e la conformità delle confezioni e dell'etichettatura, al fine di garantire che le condizioni di acquisto siano rispettate dai fornitori. I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere evidenziati correttamente ed isolati dal lotto.

I prodotti scelti e ordinati per categoria, a seconda della tipologia di conservazione, devono essere immagazzinati il più rapidamente possibile.

Le temperature di conservazione sono quelle stabilite dalle leggi vigenti in materia.

ART. 20

MANIPOLAZIONE E COTTURA

L'impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione e cottura siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, secondo quanto stabilito dalle leggi in materia e dal Manuale di Autocontrollo.

Tutte le preparazioni vanno effettuate il giorno di somministrazione delle stesse, salvo la pulizia, il taglio, il lavaggio delle verdure, il taglio, la legatura e la paratura a crudo delle carni.

È ammessa la produzione di alcune preparazioni autorizzate dall'amministrazione appaltante, il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio di abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

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

La lavorazione degli alimenti crudi deve essere realizzata al di fuori delle zone di trattamento degli alimenti precucinati o cotti. Se la disposizione dei locali non permette queste operazioni, saranno separate da una fase di pulizia e disinfezione.

Le verdure e la frutta crude, da consumare tal quale o destinate a subire una operazione di taglio o di grattugiatura, devono essere sempre accuratamente lavate con acqua potabile.

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10° C.

Dal termine della cottura, i prodotti devono essere mantenuti al caldo alle temperature prescritte dalla legge, fino al momento della distribuzione al consumatore.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.

Per tutti i condimenti a crudo e tutte le preparazioni che prevedono una cottura, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

ART. 21

PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione giornaliera dei pasti da fornire, viene effettuata dal personale autorizzato dall'amministrazione appaltante. Il numero dei pasti giornalieri, è comunicato tramite consegna del modulo prenotazione pasti di ogni servizio alla cucina entro le ore 12,00 del giorno precedente.

Eventuali variazioni possono essere comunicate entro le ore 10,00 per il pranzo e entro le ore 15,00 per la cena del giorno di consumo.

Le richieste per i nuovi ingressi potranno esser effettuate fino alle ore 10,30 per il pranzo e fino alle ore 16,30 per la cena.

Nessun ordinativo dei pasti può essere effettuato ed accettato dall'appaltatore, da personale diverso da quello autorizzato.

ART. 22

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione; deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste nella dieta ordinaria di base di cui all'art. 15 del presente capitolato speciale d'appalto.

Prima di iniziare il servizio è compito del personale dell'appaltatore, procedere al condimento delle pietanze che necessitano di tale operazione.

Gli orari di somministrazione dei pasti per la Casa Residenza Anziani e Centro Diurno sono i seguenti:

- Pranzo ore 12,00
- Merenda ore 15,00
- Cena ore 18,00 reparti di Casa Residenza Anziani e Centro Diurno

I carrelli dovranno essere pronti 10 minuti prima dell'orario di somministrazione, per le merende pomeridiane dovranno essere pronti alle ore 15,00.

I carrelli scaldavivande e la stoviglieria utilizzata per la distribuzione, dovranno ritornare a cura della amministrazione appaltante alla cucina entro i seguenti orari:

- pranzo entro le ore 13,00
- cena entro le ore 19,30

ART 23

PULIZIA DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI DURE, LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

Ai sensi del D.M. 65 del 10 marzo 2020, paragrafo C, lettera a), punto 7) dell'allegato 1 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva " Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure", per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Al termine dei servizi, l'appaltatore dovrà provvedere con la frequenza stabilita dal proprio Piano di disinfezione e sanificazione, alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali, impianti, attrezzature, macchine, utensileria e pentolame, utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto, in linea con le normative in materia, impiegando un adeguato numero di addetti.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve tenere le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

L'appaltatore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle norme vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

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

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature, devono essere svolte coerentemente al Piano di Autocontrollo predisposto dalla ditta aggiudicataria.

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per i rifiuti.

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

L'appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'amministrazione appaltante in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

ART.24

PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO

DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

Ai sensi del D.M. 65 del 10 marzo 2020, paragrafo C, lettera a), punto 4) dell'allegato 1 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)", i pasti dovranno essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori is termici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

ART 25

DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE

L'appaltatore deve predisporre un piano di lotta agli infestanti presso la cucina, con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, fatti salvi, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari.

Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 26

**DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE,
SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA**

L'appaltatore deve osservare la normativa vigente in materia di informazione, protezione e sicurezza dell'impiego e delle condizioni di lavoro, esonerando l'appaltante da qualsiasi responsabilità in merito. L'appaltatore è tenuto all'applicazione del D.lgs. 81/2008 a tutela dei lavoratori sul posto di lavoro. Sono a suo carico la redazione e l'aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi, con particolare riferimento ai rischi specifici relativi ai servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, nonché ogni altra incombenza prevista dal succitato D.lgs. 81/2008. I documenti predisposti in applicazione del D.lgs. 81/2008, dovranno essere tenuti a disposizione dell'appaltante. L'appaltatore deve informare e aggiornare il proprio personale ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.lgs. 81/2008, con predisposizione di apposito verbale dell'incontro/corso sottoscritto dai partecipanti. L'appaltatore deve attuare l'osservanza delle vigenti normative e di ogni altra disposizione che potrà intervenire nel corso del presente appalto per la tutela delle lavoratrici e dei lavoratori. In particolare è tenuto all'osservanza delle disposizioni relative alla sicurezza ed all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali. L'appaltatore deve comunicare, al momento della stipulazione del contratto, il nominativo del proprio Responsabile del Servizio. L'amministrazione appaltante è sollevata da ogni e qualsiasi responsabilità per mancato rispetto di obblighi di legge e contrattuali, assunti verso terzi dall'appaltatore nello svolgimento del servizio oggetto di contratto, o per danni comunque causati ad utenti del servizio o a terzi e ai loro beni, mobili ed immobili, dal personale del medesimo appaltatore; è altresì esonerato da responsabilità per eventuali danni e infortuni che il personale impiegato dovesse subire.

ART. 27

CONTROLLI DI CONFORMITA'

L'attività dell'appaltatore relativa alla gestione del servizio è sottoposta ai controlli previsti dalla legge svolti dagli Organismi preposti.

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio, le autorità competenti, l'amministrazione appaltante e l'appaltatore provvederanno ad effettuare i controlli in merito.

L'appaltatore dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

E' facoltà dell'amministrazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali dal presente capitolato.

L'appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'amministrazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio fra le parti.

L'amministrazione appaltante potrà incaricare organismi esterni privati qualificati.

Chiunque effettui i controlli, dovrà indossare, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi predisposti a tale attività.

I controlli potranno essere espletati anche attraverso prelievi di campioni di generi alimentari.

Potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del servizio;
- l'igiene del servizio;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menu, gli ingredienti, le grammature e il rispetto delle ricette;
- il piano di autocontrollo (HACCP);
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica dell'effettuazione delle manutenzioni ordinarie;
- le modalità e l'efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- l'assaggio delle preparazioni.

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dell'amministrazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o frigorifero, apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'amministrazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'appaltatore eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dall'amministrazione appaltante, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni.

L'appaltatore è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'appaltatore non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, l'amministrazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

L'amministrazione appaltante provvederà a comunicare all'appaltatore i nominativi dei componenti delle commissioni mensa degli utenti, che possono accedere ai locali, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

ART.28

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI

Ai sensi del D.M. 65 del 10 marzo 2020, paragrafo E, lettera a), punto 2) dell'allegato 1 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva "Prevenzione e gestione delle eccellenze alimentari",

l'appaltatore dovrà monitorare le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguire indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con il coordinatore della struttura e/o personale specializzato appositamente incaricato dalla Stazione Appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di dietetica e nutrizione clinica), fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportati in un rapporto semestrale da inviare al DEC e alla struttura servita a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.

ART. 29

PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'amministrazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. L'amministrazione appaltante potrà altresì procedere nei confronti dell'appaltatore alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. In questo caso l'appaltatore dovrà provvedere all'immediato reintegro della cauzione, pena, in difetto, la risoluzione del contratto.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti quattro livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

1° livello (inadempienza lieve) Euro 250,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei piatti;
- per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
- per ogni non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;

- per ogni pasto non consegnato, rispetto a quelli richiesti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi di legge;

2° livello (inadempienza media) Euro 350,00

- per ogni rilevamento di non conformità relativa alla manutenzione ordinaria;
- per ogni variazione del menu giornaliero o delle ricette non autorizzata;
- per ogni derrata non conforme alle caratteristiche merceologiche, rinvenuta nel magazzino;
- per mancata redazione del Piano di Autocontrollo e Valutazione dei rischi;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di raffreddamento dei prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni uso improprio di prodotti detergenti e sanificanti;
- per accesso negato agli incaricati dell'amministrazione appaltante ad eseguire i controlli;

3° livello (inadempienza grave) Euro 700,00

- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni caso di mancato rispetto delle "buone norme di produzione";
- per ogni verifica microbiologica non conforme.

4° livello (inadempienza molto grave) Euro 1.500,00

- per condizioni igieniche sotto norma;
- totale mancanza consegna dei pasti ordinati.

Nel caso dovessero verificarsi 3 successive segnalazioni di inadempienza con susseguenti applicazioni di penalità, l'amministrazione appaltante si riserva di disporre la risoluzione del contratto, incamerando la cauzione, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Si precisa che quanto offerto dall'appaltatore in sede di gara costituirà obbligo contrattuale, pertanto, in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che in sede di valutazione dell'offerta tecnica, hanno portato all'acquisizione di punteggi sarà comminata una penale fino ad Euro 300,00 per ogni inadempimento riscontrato e sarà intimato il ripristino delle condizioni contrattuali entro il termine di 3 giorni lavorativi dalla richiesta, fatto salvo in ogni caso quanto prescritto all'art. 29 per la risoluzione contrattuale.

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, inviata mediante PEC, da effettuarsi a cura del DEC entro 10 giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dal ricevimento della PEC.

Le suddette controdeduzioni saranno valutate dal DEC. L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa della amministrazione appaltante nei confronti dell'appaltatore per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'appaltatore rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza

ART. 30

RISOLUZIONE CONTRATTUALE

Oltre alla previsione di cui all'articolo precedente l'amministrazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa per danni, la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile. Inoltre ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del contratto, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di procedure fallimentare o concorsuale a carico dell'appaltatore;
- b) abbandono dell'appalto, salvo per casi di forza maggiore;
- c) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali compreso quanto offerto in sede di gara o alle disposizioni di legge;
- d) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività da parte dell'impresa;
- g) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione e igienico -sanitarie;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- i) violazione delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- j) sopravvenuti motivi di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
- k) frode nell'esecuzione del servizio;
- l) manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione del servizio appaltato;
- m) mancata tempestiva ricostituzione della cauzione definitiva qualora escussa nei termini di legge o del presente capitolato speciale d'appalto.
- n) mancata copertura assicurativa della polizza prevista dall'art.34 del presente capitolato durante il periodo di vigenza del contratto;
- o) mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti;
- p) per ogni altra inadempienza così come disposto dall'art.1453 del Codice.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione appaltante, in forma di PEC. Nei casi di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore si procederà con diffida ad adempiere entro un congruo termine, comunque non superiore a quindici giorni decorsi i quali il contratto sarà risolto di diritto. Ai sensi e per gli effetti

dell'art.110 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 108 e 109 del medesimo D.Lgs 50/2016 o di recesso dal contratto ai sensi del D.Lgs. 159/2011, l'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria al fine di ultimare il servizio in appalto a partire dal soggetto che ha presentato la propria migliore offerta fino al quinto dell'offerente escluso l'originario aggiudicatario.

L'amministrazione appaltante, sulla base della diminuzione dell'attività o di modifiche istituzionali dell'Ente si riserva il diritto di recesso ai sensi dell'art.1373 del Codice civile.

È causa risolutiva anche la cessione a terzi, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato.

L'amministrazione appaltante si riserva di fare eseguire da altri il mancato o incompleto trascurato servizio e di acquistare il materiale occorrente, a spese dell'appaltatore.

Rifusione delle spese, pagamento dei danni e penalità verranno applicati mediante ritenuta escussione della cauzione definitiva e, in caso di incapienza, sulla prima somma dovuta per la fatturazione dei servizi. In caso di escussione della cauzione l'appaltatore dovrà provvedere al suo immediato reintegro, pena la risoluzione del contratto.

ART. 31

ONERI ECONOMICI

Sono a carico dell'amministrazione appaltante, le spese relative alle utenze energetiche (acqua, combustibili, energia elettrica, gas, telefono), la disinfezione e derattizzazione dei locali di cucina e dispensa, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti, la manutenzione straordinaria delle attrezzature di cucina.

Le spese relative al rilascio delle autorizzazioni sanitarie sono a carico dell'appaltatore.

E' altresì di competenza dell'amministrazione appaltante l'imposta relativa allo smaltimento e raccolta rifiuti solidi urbani ed assimilati agli urbani.

Le spese relative alla messa a norma degli impianti e attrezzature in base alla legge sono di competenza dell'amministrazione appaltante.

ART. 32

RECESSO ANTICIPATO

Qualora l'appaltatore intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti, per l'assegnazione del

servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART. 33

DIVIETO DI CESSIONE DEL SERVIZIO E REGOLAMENTAZIONE DEL SUBAPPALTO

Il contratto relativo al presente Capitolato Speciale d'Appalto non può essere ceduto dall'appaltatore, neanche parzialmente, a pena di nullità. In caso di inottemperanza a tale divieto, il contratto con l'appaltatore deve intendersi risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile. Sono fatte salve le previsioni di cui all'art. 106, comma 1, lett. d) del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii..

Il subappalto è consentito alle condizioni ed entro i limiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 così come modificato dal D.L. 77/2021.

L'eventuale affidamento in subappalto di parte del servizio è subordinato al rispetto dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 in combinato disposto con l'art. 49 comma 2, del D.L. n. 77 del 31 maggio 2021, in vigore dal 1 Novembre 2021.

Il concorrente deve indicare, all'atto dell'offerta, le parti della prestazione che intende subappaltare.

Il contratto, così come disposto al comma 14 dell'art. 105 del Codice dei contratti, non può essere ceduto, non può essere affidato a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

Il subappaltatore, come disposto al comma 14 dell'art. 105 del Codice dei contratti, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

ART. 34

ONERI FISCALI E SPESE

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla stipulazione del presente contratto, saranno interamente a carico dell'appaltatore. Nessun compenso è dovuto dall'amministrazione appaltante, per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'amministrazione appaltante.

ART.35

RESPONSABILITA' – GARANZIA ASSICURATIVA

Sarà obbligo dell'appaltatore adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.

L'amministrazione appaltante resta del tutto estranea sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dall'appaltatore, che ad ogni pretesa di azione al riguardo.

L'appaltatore risponderà pertanto di eventuali danni a persone e/o cose cagionati a terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne la stazione appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

L'appaltatore è tenuto a stipulare o a dimostrare di avere in corso di validità idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT), comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- Euro 5.000.000,00 per sinistro, con i limiti di:
 - Euro 2.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
 - Euro 2.000.000,00 per danni a cose

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia.

Relativamente alla garanzia RCT:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
- subappaltatori e loro dipendenti (unicamente nel caso in cui sia previsto il subappalto);
- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.

b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;

c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;

- d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei lavoratori subordinati e parasubordinati dell'appaltatore nonché di eventuali collaboratori che prestano, a qualsiasi titolo, la loro opera nell'espletamento dei servizi ed attività che formano oggetto dell'appalto, compresa la R.C. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- e) l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
- f) l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione del servizio e comunque di tutte le prestazioni oggetto dell'appalto;
- g) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

Relativamente alla garanzia RCO:

- a) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- b) l'estensione alle malattie professionali.

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti della amministrazione appaltante, dei rispettivi dipendenti e amministratori.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla amministrazione appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'appaltatore si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

L'appaltatore è espressamente obbligato a tenere sollevata l'amministrazione appaltante da ogni qualsivoglia danno, che possa derivare a persone o cose, dall'attività prestazionale del proprio personale in relazione al servizio oggetto dell'appalto. L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e attrezzature impiegati nell'espletamento del servizio, dei danni derivanti dalla carente manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, nonché degli eventuali danni a persone o cose. L'amministrazione appaltante ed i suoi obbligati sono così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve esplicitamente riferirsi a tutte le prestazioni dell'intero raggruppamento. Copia della

polizza, debitamente quietanzata, deve essere consegnata dall'appaltatore alla amministrazione appaltante.

ART. 36

FORO COMPETENTE

E' facoltà delle parti definire le controversie che dovessero insorgere in ordine all'interpretazione e/o all'esecuzione del contratto, derivante dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, mediante transazione ex art.208 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.. In caso di mancato raggiungimento della transazione, le controversie saranno definite in sede giudiziaria. Il Foro competente è quello di Ravenna. Ai sensi dell'art. 209, comma 2, del Codice si precisa che il contratto d'appalto non conterrà la clausola compromissoria. Relativamente al presente appalto è quindi esclusa la competenza arbitrale.

ART. 37

DOMICILIO LEGALE

Qualora l'appaltatore non elegga il proprio domicilio legale in Ravenna, questo si intenderà presso la sede dell'Ente. In ogni caso tutte le comunicazioni fra le parti relative all'esecuzione del contratto di appalto si effettueranno tramite posta elettronica certificata ai rispettivi indirizzi PEC e le comunicazioni così effettuate avranno pieno valore legale tra le parti.

ART. 38

RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non fare oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'appaltatore assumerà il ruolo di responsabile del trattamento dei dati personali come da nomina che sarà fatta in conformità a quanto previsto dall'allegato E al presente capitolato.

ART. 39

PREZZO E PAGAMENTI

Il presente appalto (consistente nella ripetizione di servizi analoghi previsti al paragrafo 3.2 del disciplinare di gara) è a misura, nel senso che viene riconosciuto all'appaltatore esclusivamente il corrispettivo determinato dalla moltiplicazione delle quantità numeriche delle singole giornate alimentari e dei singoli pasti o giornate alimentari richieste per il rispettivo prezzo unitario offerto in sede di gara.

Il prezzo unitario in valore assoluto della giornata alimentare posto a base di gara è il seguente: Euro 10,73.

Inoltre, in sede di offerta il prezzo della giornata alimentare dovrà essere declinato nelle seguenti voci:

- Colazione
- Pranzo
- Cena
- Merenda

che diventeranno i prezzi unitari dei servizi.

I prezzi unitari offerti in sede di partecipazione alla procedura di appalto per le prestazioni oggetto del contratto principale si applicheranno anche al presente contratto di ripetizione di servizi analoghi di cui all'art. 3.2. nel caso in cui la stazione eserciti la relativa opzione.

In nessun caso potranno essere conteggiate prestazioni non richieste dall'amministrazione appaltante. Per la Casa Residenza Anziani verrà pertanto corrisposto il numero delle giornate alimentari richieste per il prezzo unitario offerto in sede di gara; per il Centro Diurno verrà corrisposto il numero dei singoli componenti richiesti (colazioni, pranzi, merende – distinte tra mattutine e pomeridiane - e cene) moltiplicati per i rispettivi prezzi offerti in sede di gara.

L'appaltatore presenterà ad ASP, alla chiusura di ogni mese, entro i primi 5 giorni del mese successivo, un report con l'indicazione delle giornate alimentari e dei pasti richiesti dall'amministrazione appaltante e forniti dall'appaltatore distinti giorno per giorno, completo di ogni informazione necessaria al preciso riscontro e controllo delle prestazioni da parte della amministrazione appaltante, al fine di ottenere da parte della stessa l'autorizzazione all'emissione delle fatture.

A seguito del buon esito delle verifiche di conformità, e comunque decorsi 30 giorni senza che il Responsabile dell'Esecuzione o il RUP abbiano formalizzato contestazioni al rendiconto presentato, l'appaltatore emetterà le fatture per i corrispettivi dovuti ed il pagamento sarà effettuato mediante mandato a 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, sempreché non siano pervenute segnalazioni e non sia stata constatata l'irregolarità del servizio. Con il pagamento del corrispettivo come sopra definito si intendono interamente compensati dalla amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere anche non espressamente indicato dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta. Tutti gli oneri per la realizzazione delle eventuali prestazioni aggiuntive e/o migliorative proposte dall'appaltatore nell'offerta tecnica sono interamente a carico del medesimo e tali prestazioni si intendono integralmente compensate nell'offerta economica (cioè nei prezzi unitari per la giornata alimentare offerti).

L'ASP procederà quindi alla verifica di conformità finale che attesti la regolare esecuzione delle attività dell'impresa appaltatrice svolte durante l'appalto entro i sei mesi successivi alla chiusura del contratto. La verifica riguarderà, in particolare anche se non in via esaustiva:

- la verifica degli atti tecnici e contabili relativi ai servizi svolti e dalla relazione del Responsabile dell'esecuzione sul regolare svolgimento dei servizi e sul conto finale degli stessi;
- l'accertamento della correttezza dei pagamenti svolti, anche con riferimento ai presupposti documentali e contabili degli stessi.

Alla scadenza contrattuale, prima di procedere allo svincolo della cauzione definitiva, nel caso non siano state riscontrate irregolarità nell'adempimento dei servizi stessi, il Responsabile dell'esecuzione, entro 6 mesi dalla data del verbale di ultimazione del servizio emetterà il certificato di verifica di conformità dei servizi ai sensi di quanto disposto dall'art. 102 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii..

Prima di procedere al pagamento del corrispettivo, mediante bonifico bancario, l'amministrazione appaltante provvederà ad acquisire d'ufficio, attraverso strumenti informatici, il DURC on line (Documento Unico di Regolarità Contributiva), con modalità esclusivamente telematiche presso gli istituti o gli enti previdenziali, secondo quanto stabilito dal D.M. 30/01/2015. Nel caso in cui, nel corso della fornitura si verifichi una situazione di DURC non regolare, il pagamento verrà sospeso fino alla regolarizzazione da parte del fornitore della posizione contributiva.

Le fatture dovranno essere intestate ed a: **Azienda Servizi alla Persona Ravenna Cervia e Russi Piazza del Popolo, n.1 – 48121 Ravenna C.F. e P.IVA 02312680396.**

L'amministrazione appaltante potrà ricevere esclusivamente fatture in formato elettronico di cui all'allegato A "formato della fatturazione elettronica" del D.M 55/2013. Ulteriori informazioni in merito alle modalità di predisposizione e trasmissione della fatturazione elettronica sono disponibili all'indirizzo <http://www.fatturapa.gov.it>.

Si precisa che ai sensi dell'art.3, comma 1 del citato D.M 55/2013 l'Azienda Servizi alla Persona Ravenna Cervia e Russi ha individuato il proprio ufficio deputato alla ricezione delle fatture elettroniche, per il quale è stato definito il Codice Univoco Ufficio: UFTA23.

Tale informazione dovrà essere obbligatoriamente inserita nella fatturazione elettronica in corrispondenza dell'elemento del tracciato 1.1.4 denominato "Codice Destinatario".

La trasmissione della fattura consentirà, tramite l'accesso con le proprie credenziali alla Piattaforma di Certificazione Crediti (PCC) gestita dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, di consultare lo stato della fattura durante le varie fasi, dall'accettazione del documento sino al pagamento.

L'amministrazione appaltante è altresì sottoposta alla disposizione della procedura denominata "split payment" ai sensi dell'art 17 ter. Del D.P.R 633/72. I pagamenti saranno effettuati sul conto corrente da Voi indicato nell'apposito modulo per la tracciabilità dei pagamenti, tramite bonifico bancario a 60 gg dalla data di arrivo di regolare fattura.

ART. 40

SCIOPERO

L'appaltatore, in caso di scioperi si impegna a garantire comunque il servizio di fornitura dei pasti, agli ospiti delle strutture, nel rispetto della normativa vigente sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. Dovrà essere garantita una fornitura non inferiore al menù indicato nell'allegato B al presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 41

CAUZIONE

Gli operatori partecipanti alla gara dovranno produrre una cauzione provvisoria con le caratteristiche disciplinate dall'art. 93 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.. L'appaltatore dovrà produrre una cauzione definitiva secondo quanto prescritto all'art. 103 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii..

Si precisa che la cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e sarà svincolata ad avvenuta emissione del certificato di verifica di conformità. La mancata costituzione della garanzia determina revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della amministrazione appaltante.

ART. 42

OPZIONI DELLA STAZIONE APPALTANTE E VARIAZIONE DEL SERVIZIO

L'entità ed il volume del servizio indicata nel presente capitolato speciale d'appalto ha valore indicativo e non vincolante per l'amministrazione appaltante: il presente contratto si intende a misura e verranno remunerate esclusivamente le prestazioni richieste e rese in base ai prezzi unitari contrattuali. L'amministrazione appaltante si riserva di apportare variazione quantitative in aumento fino alle quantità massime indicate nelle tabelle di cui all'art. 4 della Relazione Tecnica e Illustrativa facente parte dei documenti a base di gara e che si intendono qui integralmente richiamate per le varie strutture e servizi oggetto del presente appalto. In particolare l'appaltatore dovrà erogare i servizi di ristorazione ai prezzi unitari contrattuali fino alle quantità derivanti dalla piena occupazione delle strutture senza che aver diritto di reclamare, per tale motivo, indennità o compensi di sorta aggiuntivi rispetto alle condizioni contrattuali. L'amministrazione appaltante si riserva di cessare o ridurre il servizio per effetto della perdita della gestione dei servizi medesimi senza che ciò comporti alcun diritto, indennizzo a qualsivoglia titolo, a favore dell'appaltatore.

Rispetto a tutte le opzioni di estensione contrattuale previste nei documenti di gara, ed in particolare al paragrafo 3.2 del disciplinare di gara, qualora l'amministrazione appaltante decida di esercitarle, l'appaltatore è tenuto ad eseguirle agli stessi prezzi, patti e condizioni stabiliti per le prestazioni oggetto principale del contratto.

La stazione appaltante si riserva anche l'opzione di rinnovo del presente contratto di appalto per ulteriori anni 3 agli stessi prezzi patti e condizioni del contratto ~~iniziale~~ principale con la sola eccezione

dell'eventuale revisione dei prezzi unitari concessa ai sensi e per gli effetti del successivo art. 44 del presente capitolato,

Importo quadriennale ripetizione servizio analogo (totale colonna D della relazione tecnico – illustrativa)	Importo per rinnovo ivi comprese tutte le eventuali ulteriori opzioni anche per i tre anni di rinnovo	Importo complessivo stimato, comprensivo dell'ulteriore opzione di rinnovo per ulteriori tre anni e di tutte le altre forme di opzioni di cui al successivo art. 42 del presente capitolato
€ 1.283.560,00	€ 962.670,00	€ 2.246.230,00

ART. 43

REVISIONE PREZZI

A partire dal 01.01.2025 si potrà dar luogo a una revisione prezzi, previa formale e documentata richiesta dell'appaltatore e a seguito di istruttoria condotta dalla stazione appaltante. Di norma la revisione dei prezzi potrà essere richiesta una sola volta per ciascun anno solare.

L'appaltatore nella richiesta di revisione prezzi dovrà documentare in modo preciso e analitico gli effettivi aumenti dei costi sostenuti. La revisione potrà essere concessa solo e nella misura strettamente necessaria a coprire gli effettivi e documentati aumenti dei costi. Per i costi del personale potranno essere accettati solo aumenti derivanti da un nuovo CCNL sottoscritto successivamente all'aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso costituiranno un tetto massimo alla possibile revisione dei prezzi unitari contrattuali il più alto fra i seguenti due valori percentuali:

- la variazione percentuale media annua dell'indice NIC approvato dall'ISTAT per i prodotti alimentari (classificazione Ecoicop 3 cifre sul territorio nazionale) registrata nell'anno solare predente quello della richiesta revisionale dell'appaltatore;
- la variazione percentuale della media annuale dell'indice FOI approvato dall'ISTAT (FOI medie annue dal 2016) nell'anno solare precedente quello della richiesta revisionale dell'appaltatore;

ART. 44

FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'appaltatore, ai sensi del D.M. 65 del 10 marzo 2020, paragrafo E, lettera a), punto 7) dell'allegato 1 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionali e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

ART. 45

TRACCIABILITA'

L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione all'amministrazione appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo di Ravenna della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria. L'amministrazione appaltante verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto, costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9bis, della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., causa di risoluzione del relativo contratto.

ART. 46

INTERVENUTA DISPONIBILITÀ DI CONVENZIONI CONSIP

L'ASP si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni CONSIP che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'affidatario, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative. Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione e fissando un preavviso non inferiore a 15 giorni. In caso di recesso verranno pagate al fornitore le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle non ancora eseguite.

ART. 47

RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si applicano al contratto le norme di seguito indicate in ordine prioritario:

- 1) contratto di appalto;
- 2) disciplinare di gara e relativi allegati;
- 3) capitolato speciale di appalto e relativi allegati;
- 4) norme in materia di appalto di servizi pubblici;
- 5) norme del Codice Civile e di diritto comune.

ALLEGATI

- Allegato A – Esempi di menù da utilizzare per il servizio oggetto dell'appalto
- Allegato B – Caratteristiche merceologiche dei principali alimenti oggetto della fornitura
- Allegato C – Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale
- Allegato D– Stato dell'arte e inventario attrezzature presso la CRA Baccarini di Russi
- Allegato E – Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi
- Allegato F– Designazione del Responsabile del Trattamento dei dati