

ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

Capitolato tecnico

Servizio di ristorazione

mediante fornitura di pasti veicolati ed attività ad esso connesse, destinati agli utenti di servizi nell'ambito dell'attività istituzionale di ASP Città di Bologna

CIG 6923324BB1

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il presente Capitolato tecnico disciplina il servizio ristorazione in tutte le attività gestite da ASP CITTA' DI BOLOGNA, di seguito chiamata ASP: Centri Servizi per anziani (CS) con reparti/nuclei, Centri Diurni (CD), Appartamenti Protetti, Centri di Accoglienza per Adulti o Giovani o altri servizi di cui ASP sia o diventerà gestore.

Il servizio di ristorazione ha per oggetto:

Attività di produzione pasti d'asporto e attività correlate, come di seguito delineate, e saranno rivolti a :

A. Servizi per anziani o gravi disabilità:

CS Giovanni XXIII in viale Roma n.21	n. 3 reparti per un totale di n. 158 posti letto + C.D 22 presenze medie + 19 unità abitative potenziali utenti
CS Saliceto in via Saliceto n. 71	n. 3 reparti per un totale di n. 150 posti letto
CS Albertoni in via Albertoni n.11	n. 3 reparti per un totale di n. 58 posti letto + C.D. 12 presenze medie
CS Lercaro in via Bertocchi n. 12	n.3 reparti per un totale di n. 72 posti letto + CD 18 presenze medie + 36 unità abitative con n. 38 potenziali utenti
CS San Nicolò in via Paradiso n.11 e n. 13/2	n.2 CD 22 presenze medie + 30 unità abitative potenziali utenti
CD Savioli in via Savioli n. 3	n.1 CD 24 presenze medie

I numeri di cui sopra sono puramente indicativi e non impegnano assolutamente ASP, potendo essi variare in eccesso o difetto in relazione alla presenza degli ospiti o per qualsiasi altra ragione a discrezione dell'ASP (gite, permessi, ricoveri, progetti temporanei estivi, nuovi inserimenti diurni, ecc) .

B. Altri servizi per giovani e/o adulti:

Accoglienza **Milliario** in via Milliario n.28 con n.50 adulti

C. ASP altri servizi

si riserva la possibilità di estendere il servizio di ristorazione oggetto dell'appalto ad altri servizi che dovessero essere gestiti per brevi o lunghi periodi sia per anziani che adulti, giovani/bambini, al personale dipendente, a volontari impegnati nelle strutture, agli eventuali visitatori degli ospiti ed ad ogni altra persona autorizzata quando se ne ravvisasse la necessità ed opportunità.

In specifico il servizio di ristorazione comprende tipologie di erogazioni ed attività diverse:

1. Servizio completo per gli anziani che abitano in CRA (Casa residenza anziani): colazione, 2 idratazioni, pranzo e cena ed attività correlate
2. Servizio per gli anziani che frequentano i CD all'interno dei CS: colazione, 1 idratazione e pranzo ed attività correlate
3. Servizio per gli anziani che frequentano i CD esterni ai CS: colazione e pranzo
4. Servizio destinato ai giovani/adulti dei centri di accoglienza: colazione, pranzo e cena
5. Servizio per anziani in Appartamenti protetti: pranzo e cena
6. Nuovi servizi (con riserva di definizione, se e in quanto necessari)

1.Servizio completo per gli anziani che abitano in CRA

Il servizio completo per gli utenti che abitano in CRA consiste nell'erogazione dei pasti e delle

attività correlate, come sotto definite:

- **organizzazione** complessiva del servizio e del personale ad esso dedicato con un piano di lavoro specifico omnicomprensivo supportato da modulistica che renda evidenza della organizzazione, delle fasi operative (compreso l'orario di servizio in struttura), delle metodologie di controllo e gestione delle non conformità;
- **fornitura di pasti** multiporzione (colazione, pranzo, due idratazioni e cena): i pasti dovranno essere prodotti presso il centro di cottura esterno alle strutture dell'ASP in legame misto (combinazione dei vari sistemi caldo e refrigerato)
- **trasporto dei pasti** dal centro di produzione ai locali dedicati presso ciascun CS;
- **preparazione e ritiro dei carrelli termici e di quelli di servizio:** dai locali dedicati presso ciascun CS, i carrelli sono consegnati nei punti di ristoro all'interno dei nuclei, con successivo ritiro (modalità diversificate in base alla logistica ed alla organizzazione delle strutture).

I carrelli saranno:

- carrelli termici adibiti al trasporto pasti;
- carrelli di servizio contenenti il materiale utilizzato per la somministrazione dei pasti e delle colazioni, quali vassoi, stoviglie, posaterie, che dovranno essere debitamente protetti con materiale della ditta;
- carrelli di servizio contenenti tutti i materiali a perdere utili alla somministrazione pasti, come tovagliette o tovaglie di carta, sacchi per rifiuti, bicchieri per l'idratazione, tovaglioli e posate a perdere per le feste e di tutte le materie prime utili al servizio (bevande, olio, aceto, ecc.);

Nella fase di ritiro i carrelli conterranno tutto il materiale utilizzato ed i rifiuti prodotti.

- **pulizia e riordino** gastronomi, stoviglie, posateria e di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione, trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti, e colazioni, compresi i frigoriferi presenti in tutte le sale ristorante di ogni reparto;
 - **pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali** ed impianti utilizzati per l'effettuazione del servizio;
 - **produzione e distribuzione prima colazione ed idratazioni:** le colazioni e idratazioni saranno prodotte da distributori di reparto e saranno comprensive della fornitura di tutte le materie prime (di seguito elencate in art. 3);
 - gestione in tutti i reparti delle attrezzature, e relativi addolcitori, per la produzione delle bevande per la prima colazione e idratazione;
 - pulizia, caricamento e manutenzione, ed eventuale sostituzione, delle attrezzature stesse, comprensiva di disinfezione ed aggiunta del sale per i connessi addolcitori;
 - fornitura di tutte le materie prime alimentari necessarie al corretto funzionamento di dette attrezzature e fornitura dei bicchieri di materiale monouso per il consumo delle idratazioni e/o lavaggio dei bicchieri utilizzati;
 - **somministrazione di pasti ad anziani allettati:** gestione e fornitura di attrezzature per il mantenimento delle temperature nella fase di distribuzione (attualmente calotte termiche);
 - **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle attrezzature fisse, mobili e stoviglie, di quanto già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le diverse ubicazioni di ASP, secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino);
 - **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di tutte quelle stoviglie ed attrezzature, fisse e mobili, che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;
2. **Servizio per gli anziani che frequentano i CD all'interno dei CS (in Giovanni XXIII, Albertoni, Lercaro):**

Il servizio ricomprende tutto quanto descritto al punto uno con esclusione della idratazione del pomeriggio e della cena. Pasti generalmente confezionati in multi porzioni.

3. Servizio per gli anziani che frequentano i CD esterni ai CS (Savioli e San Nicolò):

- **fornitura del pranzo** in mono porzioni, prodotto come per i CD nei CS;
- **fornitura colazioni** con distributori di bevande calde nel CD e fornitura di tutte le materie prime e prodotti per la colazione (di seguito elencate in art. 3);
- **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** presa in carico da parte dell'aggiudicatario delle attrezzature fisse, mobili e stoviglie, di quanto già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le diverse ubicazioni di ASP, secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino) e con fornitura di tutto ciò che è indispensabile per garantirne il buon funzionamento;
- **redazione e gestione di un piano delle manutenzioni ed acquisti** per l'eventuale sostituzione di quelle stoviglie ed attrezzature, fisse e mobili, che consegnate alla ditta aggiudicataria all'avvio del servizio, risultino non più funzionanti o conformi al loro corretto impiego;
- **supporto all'organizzazione** complessiva del servizio, anche se non previsto il personale ad esso dedicato, affinché il personale di ASP operi correttamente nelle attività correlate a supporto della ditta aggiudicataria;

4. Servizio destinato ai giovani/adulti dei centri di accoglienza:

- **fornitura dei pasti** per pranzo e/o cena in multi porzione o in mono porzioni, a seconda delle autorizzazioni in essere, e degli accessori (pane, condimenti, materiali a perdere, tovaglie o tovagliette di carta);
- **fornitura colazioni** con distributori di bevande calde e/o fornitura di tutte le materie prime e prodotti per la colazione (di seguito elencate in art. 3);
- **dotazione di attrezzature e stoviglie tutte:** secondo il dettaglio che emergerà all'atto del sopralluogo (il rilascio delle attrezzature e beni tutti avverrà nello stato di fatto ed usura in cui si trovino) quale presa in carico da parte dell'aggiudicatario, di quanto e/o solo in parte già esistente ed utile al servizio di ristorazione, presso le sedi di queste tipologie di servizio di ASP e fornitura di tutto ciò che è indispensabile al buon funzionamento (eventuali piatti di carta aggiuntivi, manutenzione distributore bevande calde, etc.)

5. Servizio per anziani in Appartamenti protetti: fornitura del pasto d'asporto per pranzo e/o cena in contenitori termici monopasto con consegna diretta all'utente. Ritiro del contenitore per il trasporto del pasto del giorno stesso o del pasto precedente.

6. Nuovi Servizi: si richiede la disponibilità ad ampliare il servizio di ristorazione a servizi di cui ASP potrebbe diventare il gestore accorpandoli ai servizi più affini già in essere: indicativamente similari a quanto richiesto ai punti 4 o 5.

PRODUZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Attualmente, circa il 65 % degli ospiti anziani si alimenta con una dieta a consistenza normale compatibile con un'età media di 83 anni, il 12 % si alimenta con un'alimentazione molto morbida o tritata, il 23% si alimenta con alimenti a consistenza cremosa.

Il servizio dovrà essere organizzato, ed i pasti prodotti e confezionati, tenendo conto di tutti gli accorgimenti al fine di distribuire, senza dispersione di risorse di personale e materie prime, il miglior pasto possibile per una popolazione di anziani non autosufficienti e delle altre tipologie di utenti sopra indicate. In particolare, i pasti per bambini, giovani, adulti stranieri con tradizioni etico religiose, molto diverse dalla popolazione anziana, dovranno essere rispettosi delle diverse necessità nutrizionali e di palatabilità. Si farà riferimento ai larn per la categoria di

popolazione corrispondente e le grammature saranno aumentate o diminuite in proporzione. Il capitolato è incentrato in maniera prevalente alla definizione del servizio dedicato alla popolazione anziana, in quanto rappresenta il gruppo di utenti più fragile e percentualmente maggioritario. Tutto quanto indicato e richiesto per la popolazione anziana verrà rapportato ai gruppi di utenti delle diverse età e fasce di appartenenza.

I pasti dovranno essere prodotti in uno o massimo due centri cottura per la produzione di pasti d'asporto, muniti di idonea autorizzazione sanitaria che faccia riferimento a tale tipo di attività. Di detti centri, l'aggiudicatario deve avere la piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto (si legga: *avere la titolarità in quanto proprietario o intestatario di un contratto di locazione, ma non in uso per aggiudicazione di altro appalto, a garanzia cioè della disponibilità per tutta la durata contrattuale dell'affidamento*). Si precisa che per la gestione delle emergenze l'aggiudicatario dovrà comunque disporre di un secondo centro di cottura, funzionalmente autonomo rispetto a quello principale.

I centri di produzione pasti dovranno essere situati ad una distanza massima, dai diversi centri di distribuzione, di 35 Km, percorribile comunque in non oltre 45 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche.

I centri di distribuzione dei pasti di cui indicare la distanza, nell'ambito dell'offerta tecnica, sono:

centri distribuzione	km
Viale Roma, 21	...
Via Bertocchi, 12	...
Via Paradiso, 11	...
Via Albertoni, 11	...
Via Saliceto, 71	...
Via Savioli, 3	...

In ogni caso, si ribadisce che la distanza dal centro di produzione pasti alle sedi indicate deve essere percorribile in non oltre 45 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche.

A tale obbligo si potrà derogare solo per cause di forza maggiore e comunque previa autorizzazione dell'ASP, secondo quanto previsto nel successivo articolo "Oneri a carico della Ditta".

Si richiede specificamente il rispetto dell'arco di tempo di due ore dalla fine del ciclo di produzione all'inizio del consumo dei pasti con il costante e continuo rispetto delle temperature fredde e calde previste per legge, senza soluzione di continuità. Sarà il produttore il responsabile di tutto il ciclo di controllo delle temperature che dovrà essere debitamente documentato giornalmente in tutte le sue fasi; tali documenti dovranno essere sempre a disposizione nei locali di produzione e nei locali atti al ricevimento e smistamento dei pasti, per controlli a campione da parte del personale dell'ASP in qualsiasi situazione.

I pasti debbono sostare nei locali assegnati alla ditta aggiudicataria il tempo strettamente necessario al controllo e smistamento nei reparti e non debbono essere lasciati incustoditi per nessuna motivazione. Non sono permesse consegne anticipate nelle strutture rispetto a quanto sopra indicato e richiesto.

Qualora la produzione avvenga in due centri, l'aggiudicatario dovrà individuare un unico referente responsabile sia dell'organizzazione che della produzione, affinché le tecniche di lavorazione e confezionamento impiegate siano le medesime e consentano di ricondurre i prodotti finali al menù giornaliero programmato.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e

confezionati con derrate alimentari di ottima qualità, secondo le normative vigenti ed indicate nel presente capitolato all'art.4.

Tra le ultime normative vigenti in materia, si ricorda, in particolare, la L. n.166 del 19/8/2016, cd. "normativa italiana antispreco", secondo cui è richiesto alla Aggiudicataria di favorire la donazione di cibo e valorizzare le eccedenze, rafforzando i percorsi di solidarietà, in coerenza con quanto richiesto anche dalla Regione Emilia Romagna, che incentiva le "buone pratiche" per gli imprenditori. ASP richiede l'evidenza documentale dell'attivazione di percorsi per l'utilizzo delle eccedenze di produzione della CUCE produttrice dei pasti per ASP per condividere percorsi innovativi con familiari, utenti e altri stakeholder.

ART. 2 - UTILIZZO DEI LOCALI E GESTIONE DELLE ATTREZZATURE

ASP, secondo le modalità sotto indicate e definite nello schema di contratto cederà, con tutte le responsabilità ad esso connesse:

- in ogni CS i locali attualmente utilizzati per la preparazione dei carrelli termici ed il locale esistente per il lavaggio delle stoviglie, completo di tutte le attrezzature attualmente utilizzate per la distribuzione e somministrazione dei pasti, oltre ad un locale magazzino;
- i locali ad uso spogliatoio per il personale o, in sostituzione, la possibilità di utilizzare quelli a disposizione del personale dell'ASP;
- limitatamente alla sede del Centro Servizi Giovanni XXII (Viale Roma), sarà possibile per l'aggiudicatario utilizzare i locali, unitamente alle attrezzature, a favore del soggetto accreditato (cogestore nella gestione di due reparti di CRA, per complessivi n. 116 posti-letto); all'attuarsi di tale ipotesi, rimane inteso che ad ASP dovrà essere riconosciuto un rimborso forfettario, come specificato nell'ambito del schema di contratto. Tale opzione se intrapresa non dovrà in alcun modo incidere sul servizio definito nel presente bando di gara a favore di ASP Città di Bologna. Tutti gli oneri ed adempimenti conseguenti saranno a totale carico dell'aggiudicatario;

Come corrispettivo per l'utilizzo dei locali del Centro Servizi Giovanni XXIII, a favore del soggetto accreditato cogestore, come sopra richiamati ed identificati a seguito del sopralluogo è dovuto a carico dell'aggiudicatario l'importo di € 8.000,00 per il primo anno di attività, da corrispondere con cadenza semestrale come meglio specificato nello schema di contratto allegato agli atti di gara.

Il corrispettivo risulta comprensivo degli oneri accessori connessi alla presa in consegna dei locali, quali le spese per le utenze (acqua, riscaldamento, spazzatura, ecc.) e a quelle 'condominiali' (manutenzione dell'ascensore, ecc.),

L'ammontare del corrispettivo verrà riparametrato nel corso della durata dell'appalto sulla base dei dati reali di consumo effettivamente rilevati nell'arco del primo anno di attività e aggiornato annualmente con conguagli.

Nei locali concessi la ditta aggiudicataria potrà svolgere solamente quanto previsto per il servizio di ristorazione come previsto dal presente appalto di servizi.

Nell'eventualità di dover svolgere attività diverse, sempre inerenti al servizio, la ditta aggiudicataria potrà effettuare piccole lavorazioni finali al prodotto da consegnare (ad esempio: lavare la frutta, porzionare alcuni prodotti, frullare, tritare, etc.), purché si accoli ogni onere, nessuno escluso, di adeguamento dei locali e delle attrezzature, nonché provveda ad eseguire tutto nel rispetto delle normative igienico - sanitarie e delle autorizzazioni allo scopo richieste a proprio nome.

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i momenti in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, danneggiamenti e/o smarrimenti resta a carico del Gestore.

La Ditta aggiudicataria ha la responsabilità anche dei danni provocati alle attrezzature fisse e mobili date in uso, riconducibili all'errato utilizzo delle stesse o ad errate operazioni di lavaggio/manutenzione.

La ditta aggiudicataria sarà ritenuta responsabile di eventuali sprechi di acqua e corrente elettrica, qualora venisse riscontrato un uso incontrollato ed immotivato di queste risorse.

A tal fine la ditta è tenuta a formare ed informare completamente ed in modo documentato tutto il personale sull'uso corretto di attrezzature e beni, evitando eccessi di consumi non strettamente utili al servizio.

In ragione delle nuove normative in tema di impatto ambientale e risparmio energetico, nonché delle risorse idriche la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad adottare le strumentazioni necessarie ai fini di tale contenimento, in particolare avendo cura di installare conta litri e conta calorie di pronta verifica anche da parte di ASP.

Annualmente, in contraddittorio, verrà definito l'elenco di stoviglie, materiali e/o attrezzature che dovrà essere riacquistato dalla ditta aggiudicataria, secondo gli oneri definiti dal capitolato, se si dovesse riscontrare che questi non sono regolarmente reintegrati.

La Ditta aggiudicataria dovrà dare sempre libero accesso al personale dell'ASP, o di altre imprese autorizzate, presso i locali avuti in consegna, ogni qualvolta sia necessario, per lavori od emergenze, per un'ottimale organizzazione delle attività.

ASP si riserva, nel corso dell'appalto e delle eventuali proroghe, di effettuare lavori di ristrutturazione e/o adeguamento delle strutture interessate dall'appalto; in tal caso potranno essere consegnati alla Ditta aggiudicataria altri locali diversi idonei all'uso, in sostituzione di quelli consegnati, senza che per questo la Ditta possa avanzare pretesa alcuna per i maggiori oneri sostenuti nell'esecuzione del servizio.

In caso di interventi di manutenzione straordinaria da parte di ASP o a causa di eccezionali situazioni di emergenza, le stoviglie normalmente in uso potranno essere sostituite con materiale a perdere rigido e robusto, di idonea qualità per persone con difficoltà di movimentazione e preferibilmente ecocompatibili. Tutto sarà a completo carico della Ditta che comunque verrà a svolgere un minor servizio di lavaggio stoviglie.

ART. 3 - SPECIFICHE DEL SERVIZIO.

- QUANTITA' DEL SERVIZIO**

Il **fabbisogno annuo dell'appalto** contempla in media e presuntivamente quanto indicato in tabella:

Numero servizio (secondo art. 1)	Giornate alimentari suddivise per tipologia di servizio	Numero giornate alimentari annuali	Composizione della giornata alimentare per tipo di servizio	Sedi ASP (secondo art. 1)
1	Giornate alimentari complete (sette giorni settimanali, domenica e festività comprese, per 12 mesi l'anno, articolato in colazione, pranzo, due idratazioni e cena)	140.000	Colazioni 140.000 Idratazioni 280.000 Pranzo 140.000 Cene 140.000	CS con CRA: Giovanni XXIII, Saliceto, Lercaro, Albertoni
2	Giornate alimentari per CD presso CS	13.000	Colazioni 13.000 Idratazioni 13.000	CD Aquilone, Albertoni, Lercaro,

			Pranzo 13.000	
3	Giornate alimentari per CD esterni ai CS	12.000	Colazioni 12.000 Pranzo 12.000	CD Savioli, San Nicolo
4	Giornate alimentari per servizi diversi	18.000	Colazioni 18.000 Pranzo 18.000 Cene 18.000	Milliario (affidamento temporaneo)
5	PASTI per residenti in appartamenti protetti e familiari	6.000	Pranzi 4.000 Cene 2.000	Giovanni XXIII, Lercaro, San Nicolò e tutti i CS

Il **numero delle giornate alimentari è puramente indicativo** e non impegna l'ASP, potendo esso variare in eccesso o in difetto, in relazione alla presenza degli ospiti o per qualsiasi altra causa, a completa discrezione dell'ASP stesso, come già indicato al precedente articolo 1.

Il servizio deve essere fornito, in base agli ordini effettuati da ogni nucleo, CD o altro servizio, con cadenza giornaliera, riferito ai due giorni feriali successivi.

I pranzi e le cene saranno **ordinati quotidianamente**, in riferimento al secondo giorno feriale successivo; nella giornata di venerdì verranno effettuati gli ordini per la domenica, il lunedì ed il martedì. Le bolle di trasporto e consegna dovranno essere **prodotte su di un'unica pagina per ogni CS** per ogni pranzo e cena, con righe descrittive diverse per ogni reparto/nucleo/cd riportante il numero dei pasti consegnati. Non sono permessi, quindi, sistemi di registrazione di bolle o altra documentazione che, in termini di consumo di carta, abbiano un alto impatto ambientale.

La fatturazione delle colazioni e/o idratazioni corrisponderà al numero dei pranzi e/o delle cene ordinate, salvo indicazioni particolari e saltuarie da parte delle Responsabili Attività Assistenziali di ogni singolo nucleo o CD.

Le materie prime per le colazioni ed idratazioni saranno invece concordate periodicamente con l'esperta dietista o con figure professionali incaricate da ASP per ogni singolo CS e nucleo.

• **QUALITA' DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria deve predisporre i pasti, secondo gli orari ed i tempi stabiliti, garantendo:

- il mantenimento delle temperature di sicurezza, in conformità ai **piani di controllo giornalieri**, da predisporre presso ciascuna delle strutture di ASP: le temperature, secondo quanto previsto per legge, devono essere mantenute con variazioni massime di non più o meno di 2C°:
 - ✓ Alimenti trasportati caldi: +65C°;
 - ✓ Alimenti mantenuti refrigerati, con esclusione di frutta: + 4/6C°
- l'appetibilità dei pasti, secondo il gradimento del diverso tipo di utenza, ed una presentazione piacevole conseguente ad un corretto confezionamento e metodologia di trasporto adeguato: il pasto è uno dei momenti più attesi dall'anziano, quindi occorre fare molta attenzione alle modalità di confezionamento e trasporto perché il prodotto finale sia veramente invitante ed armonico perfino nella presentazione e nei colori, per tenere vigili le residue capacità cognitive anche degli anziani più deboli e porre soddisfazione alle aspettative spesso inesprese dei clienti anziani.
- Per esigenze di tipo medico e/o igienico-sanitario la ditta dovrà fornire senza alcun onere aggiuntivo, su specifica richiesta di ASP, alcuni pasti in **vassoi termici o contenitori termici personalizzati**, per eventuali anziani sia allettati, sia con problemi dietetici particolari.

- Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione (sia dei cibi “caldi” che “freddi”) dovranno essere conformi ai requisiti richiesti dalle normative e prevedere una caduta termica che non infici quanto già specificato. Si dovrà fare uso quindi di contenitori (box termici di ultima generazione, possibilmente forniti di resistenze estraibili) idonei al mantenimento dei valori di temperatura, dotati di coperchio a tenuta termica, munito di guarnizioni o incastri, all’interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, e/o monoporzioni termosigillate per diete. Tutti i contenitori termici e, esclusivamente per le preparazioni “fredde”, isothermici, dovranno essere opportunamente identificati con la sigla del nucleo. La frutta dovrà essere lavata e consegnata a temperatura ambiente in contenitori idonei suddivisa per nucleo con l’indicazione dello stesso.

Le gastronomiche di acciaio inox dovranno avere sempre altezze adeguate alla preparazione contenuta, per evitare fenomeni di impaccamento, fuoriuscita, rottura e altro. L’impiego di altre tipologie di contenitori e per ogni altro materiale deve essere preventivamente autorizzato dall’esperta dietista. Si preavvisa che indicativamente sono ritenuti ugualmente idonei i contenitori di policarbonato con coperchio sigillante per preparazioni contenenti liquidi o composti cremosi. Solo le monoporzioni sigillate saranno certamente autorizzate se in materiale compatibile con i prodotti alimentari, auspicando ricerca nel settore di prodotti sempre a minor impatto ambientale sia per la produzione che per il riciclo.

- Inoltre, i pasti durante il trasporto devono essere sempre e necessariamente accompagnati dal menù del giorno.

- Gli **orari** della consumazione dei pasti nei nuclei è:

colazione	ore 8
idratazione	ore 10,30
pranzo	ore 12
idratazione	ore 15,30
cena	ore 18

Questa scansione temporale è finalizzata ad un’organizzazione nella distribuzione compatibile con le attività di ogni nucleo assistenziale.

Il servizio di ristorazione potrà essere erogato anche a persone diverse dagli utenti finali dei servizi di ASP, come indicato all’art. 1 punto c). L’erogazione di detti pasti dovrà avvenire nei medesimi orari sopra indicati, se richiesti nell’ambito di CS già serviti.

Gli orari potranno subire variazioni e/o nuove formulazioni, a discrezione di ASP per esigenze organizzative, previa comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria. Inoltre, potranno essere richieste deroghe agli orari indicati per singoli nuclei, che ospitano gravi disabilità, specializzati in demenza o servizi rivolti a giovani/adulti da verificare a seconda delle necessità.

La ditta aggiudicataria è tenuta, pena l’applicazione delle sanzioni previste dallo schema di contratto, al **massimo rispetto degli orari concordati**, in quanto i **ritardi** determinano gravi disservizi all’erogazione delle attività assistenziali. Anche l’arrivo dei pasti in **tempi troppo anticipati** rispetto all’effettivo consumo, non permette il rispetto della sicurezza igienica e delle caratteristiche organolettiche del pasto stesso.

Il servizio di ristorazione ricade in tutte le sue fasi sempre sotto la diretta responsabilità della ditta aggiudicataria. Operativamente il personale deve custodire, sorvegliare e sovrintendere

ad ogni operazione del servizio. In ragione di ciò, **è fatto assoluto divieto**, all'abbandono di pasti, materie prime ed attrezzature funzionanti, rispondendo in tal modo alle prescrizioni normative igieniche e di sicurezza.

Il ritiro dei carrelli termici dai reparti avverrà secondo una programmazione definita per ogni CS, compatibilmente con i tempi necessari alla corretta consumazione, indicativamente dopo 45 minuti dalla consegna. In stretta relazione a ciò e in diretta conseguenza, avverrà il ritiro delle stoviglie sporche.

- La giornata alimentare di servizio completo sarà così composta:

COLAZIONE:

- bevanda
- alimento per colazione;

PRANZO:

- primo
- secondo
- contorno
- frutta
- pane
- bevanda;

IDRATAZIONE della mattina e del pomeriggio:

- bevanda o merenda in sostituzione a pari costo;

CENA:

- primo
- secondo
- contorno
- frutta
- pane

Dovranno essere sempre garantite almeno tutte le opzioni sotto elencate: (La qualità e tipologia dei prodotti dovrà essere autorizzata preventivamente dalla Esperta Dietista o altro personale autorizzato dall'ASP)

Colazione:

Dovranno essere fornite le seguenti bevande:

Latte zuccherato o non zuccherato

Caffè miscela d'orzo zuccherato o non zuccherato

Bevanda al cioccolato

Tè zuccherato o non zuccherato

Succo di frutta zuccherato o non zuccherato

Yogurt naturale o Yogurt naturale magro

Yogurt con frutta cremoso senza pezzi

Yogurt a gusti vari: caffè, cereali, etc. etc.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, senza oneri aggiuntivi, lo zucchero ed il dolcificante ipocalorico monodose a base di aspartame per le bevande non zuccherate.

Dovranno essere forniti gli alimenti per la colazione di seguito elencati (concordati dopo

specifici assaggi):

- Biscotti facilmente solubili e di almeno tre tipologie diverse da alternare durante l'anno (salvo il mantenimento della stessa tipologia per richiesta specifica del singolo reparto);
- Biscotti per diabetici o per altre tipologie di patologie (proteiche, senza glutine, etc);
- Tortine monorazione, tipo plumcake o similari, dolci o salati, sostituibili anche con cereali di diverse tipologie (con crusca, con miele, con cioccolato, ecc.)
- Pane bianco fresco (ben cotto, friabile, con crosta di basso spessore, anche a fette);
- Pane integrale fresco;
- Grissini (friabili, e con buona capacità di assorbire i liquidi);
- Fette biscottate anche integrali o cracker.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, se richiesta e senza oneri aggiuntivi, una marmellata/cioccolata monoporzione ogni 4 colazioni ordinate da ogni singolo reparto.

Pranzo

Dovranno essere forniti i seguenti **primi piatti**:

pasta del giorno

riso o pasta scondita con aggiunta di olio extravergine di oliva (su richiesta con burro) o pomodoro

pastina all'uovo in brodo di carne

pastina in passato di verdura

semolino

cremosa salata: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura

cremosa dolce: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta, tutto zuccherato

I primi potranno essere richiesti anche tritati/cremosi per soddisfare indicativamente il 35% dell'utenza.

Primo del giorno per diete: pastina e/o semolino in acqua, pasta di semola di piccolo formato, primi iposodici, paste grammate, crema di riso, paste integrali, paste senza glutine o aproteiche;

Dovranno essere forniti i seguenti **secondi piatti**:

secondo del giorno

polpette

prosciutto crudo

formaggio stracchino e/o fresco tenero di vari tipi, anche mousse di formaggio alla frutta

omogeneizzato monoporzione a base di carne, prosciutto, pesce

budini/yogurt

carne ai ferri, pollo lessato, svizzere, pesce lessato, tonno all'olio, tonno al naturale, parmigiano e piatti vegetariani, come alternative per alcune tipologie di diete anche grammate e/o iposodiche

Il secondo del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche tritati/cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza.

Dovranno essere forniti i seguenti **piatti di contorno**:

verdura del giorno (generalmente cotta)

altra verdura cotta tenera e lessata

lattuga o altra insalata tenera a richiesta

pomodori in insalata
carote lessate a rondelle
purè di patate
purè di verdura

Il contorno del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 25% dell'utenza.

Dovranno essere fornite le seguenti **frutta/dessert**:

frutto fresco maturo di stagione
frutta cotta (vari tipi da alternare, mele, pere, prugne, etc.)
banana e/o mela
purea di frutta monodose di un frutto o di abbinamento di frutti
omogeneizzato di frutta
yogurt/budino

Dovrà essere fornito **pane** (come indicato per la colazione):

pane bianco/pane integrale
grissini/fette biscottate anche integrali/crackers;

Le **bevande** fornite dovranno essere:

bottiglia da mezzo litro di acqua minerale gassata a perdere
bottiglia da mezzo litro di acqua minerale naturale a perdere
vino bianco in confezione a perdere
vino rosso in confezione a perdere

ASP si impegna a richiedere al massimo un quarto di litro di vino ogni cinque pasti ordinati, indicativamente in confezioni da litro ad eccezione di quello utilizzato da persone autosufficienti.

ASP potrà richiedere nel periodo estivo (da giugno a settembre) un quantitativo di acqua aggiuntiva, che non potrà superare il 20% del consumo medio giornaliero per reparto.

Idratazione del mattino e del pomeriggio

La Bevanda, fornita insieme ai bicchieri monouso, dovrà essere:

Caffè miscela d'orzo zuccherato o non zuccherato

Bevanda al cioccolato

Tè zuccherato o non zuccherato

Latte zuccherato o non zuccherato

Camomilla e/o infusi

Succo di frutta con o senza zucchero, molto saltuariamente bibite gasate

Nel periodo caldo alcune bevande (succo di frutta, bibite e tè) dovranno essere fornite fresche.

In alcuni nuclei potrebbero essere richieste, in luogo delle idratazioni, merende di pari valore economico.

Cena

Dovranno essere forniti i seguenti **primi piatti**:

primo del giorno in brodo (pastina in passato/crema di verdura, passatelli, zuppa imperiale, etc.)

pastina all'uovo in brodo di carne

passato di verdura

pasta o riso in bianco con aggiunta di olio extravergine di oliva o burro o pomodoro
caffè miscela d'orzo con latte e biscotti secchi friabili
semolino

cremosa salata: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o pastina o altri cereali/farine, contenente sempre carne, formaggio e verdura

cremosa dolce: prodotto a consistenza cremosa a base di semolino o farine di vari cereali, contenente ricotta, uova, carni al vapore, possibilmente anche carote, zucca, o frutta tutto zuccherato;

I primi potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza.

Primo del giorno per diete: pastina e/o semolino in acqua, primi iposodici, paste grammate, crema di riso, paste integrali, paste senza glutine o aproteiche.

Dovranno essere forniti i seguenti **secondi piatti**:

secondo del giorno (diverso da quello del pranzo, con ingredienti di origine proteica differente)
polpettone

prosciutto cotto

formaggio stracchino e/o fresco tenero di vari tipi, anche mousse di formaggio alla frutta

omogeneizzato monoporzione a base di carne, prosciutto, pesce

budini/yogurt

carne ai ferri, pollo lessato, svizzere, pesce lessato, tonno all'olio, tonno al naturale, grana, come alternative per alcune tipologie di diete anche grammate e/o iposodiche

Il secondo del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche tritati e/o cremosi per soddisfare il 35% dell'utenza.

Dovranno essere forniti i seguenti **piatti di contorno**:

verdura del giorno (generalmente cotta)

altra verdura cotta tenera e lessata

lattuga o altra insalata tenera a richiesta

pomodori in insalata

patate lessate a fette o a spicchi

purè di patate

purè di verdura

Il contorno del giorno ed altri piatti potranno essere richiesti anche cremosi per soddisfare il 25% dell'utenza.

Dovranno essere fornite le seguenti **frutta/dessert**:

frutto fresco maturo di stagione

frutta cotta (vari tipi da alternare, mele, pere, prugne, etc.)

banana e/o mela

purea di frutta monodose di un frutto o di abbinamento di frutti

omogeneizzato di frutta

yogurt/budino

Dovrà essere fornito **pane** (come indicato a colazione):

pane bianco/pane integrale

grissini/fette biscottate anche integrali/crackers;

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, senza oneri aggiuntivi, tutto quanto utile al corretto **condimento dei piatti**: olio extravergine di oliva, aceto di vino, succo di limone, limone fresco su richiesta, formaggio grattugiato (solo parmigiano reggiano in multi porzione rispettando una grammatura da gr. 8 a 10 per pasto), sale in confezione usa e getta da gr. 250, pepe o altre spezie, tutto in quantità sufficienti per condire ogni tipo di confezione che, secondo il gradimento degli utenti, possa richiederne l'aggiunta. Tra le spezie di cui è possibile fare richiesta vi possono essere anche le spezie richieste per alimentazioni etico-religiose, diverse dalla classica tradizione regionale.

La ditta dovrà essere disponibile, per particolari esigenze di reparto, a scambiare alcuni dei prodotti richiesti e materie prime con altri, sempre in elenco, di pari valore economico. Tale elenco verrà compilato e condiviso con l'esperta dietista.

- **MENU'**

Il menù dovrà essere sempre concordato in tutte le sue parti con l'esperta dietista o altra figura professionale delegata da ASP.

La ditta aggiudicataria compilerà **un ricettario** con tutte le ricette di tutte le preparazioni in produzione, a consistenza normale, tritata e cremosa. Il ricettario aggiornato sarà inviato con modalità informatica due volte all'anno, prima di ogni cambio di menù stagionale.

Indicativamente nel menù dovranno essere previste per la maggior parte ricette gastronomiche riconducibili alle tradizioni italiane:

- nel pranzo della domenica, la pasta del giorno dovrà essere a base di una pasta ripiena elaborata (tortellini, tortelloni, ravioli, lasagne, gnocchi, etc.), sarà preparato un dolce, anche a consistenza cremosa, al cucchiaino per chi ha difficoltà di deglutizione. Per chi non può consumare il dolce, sarà servita la frutta, che dovrà essere fresca di stagione e varia;
- potrà essere presente la polenta, indicativamente 1 volta ogni quindici giorni nel periodo invernale;
- dovrà essere presente il pesce almeno 1 o 2 volte la settimana, senza lisce, tipo filetti di platessa o altri tipi preventivamente concordati;
- dovranno essere presenti le uova (frittata od altro), solo una volta la settimana, ma dovranno essere presenti nel menù altre preparazioni quali soufflè, torte salate, timballi di verdura, che le possano contenere;
- a cena dovranno alternarsi preparazioni calde e fredde: è vietato proporre esclusivamente formaggi e salumi;
- anche la preparazione cremosa salata o dolce dovrà essere preparata con prodotti e secondo procedimenti concordati con l'esperta dietista di ASP, in funzione delle esigenze dietetiche degli ospiti affetti da disfagia. Il preparato deve risultare ben omogeneo, senza grumi e senza separazione fra soluzione e soluto, appetibile e vario negli ingredienti;
- gli ingredienti dei piatti cremosi dovranno corrispondere agli ingredienti del piatto a consistenza normale. Ingredienti addensanti potranno essere aggiunti solo dopo accordi con l'esperta dietista di ASP, dichiarati nell'apposito ricettario, in quantità massime del 5-10%, al fine di non compromettere l'utilizzo, divenendo piatto in contrasto con la dieta alla quale dovrebbe essere associato.

- **DIETE**

Qualora la Direzione dell'ASP, avvalendosi delle figure professionali sanitarie competenti, ne riscontrasse la necessità, la ditta aggiudicataria dovrà fornire pasti formulate sulla base di

diete speciali, senza alcun costo aggiuntivo, essendo le stesse considerate sostitutive del normale pasto. Tali diete si intendono, a titolo esemplificativo, riferite a esigenze nutrizionali/religiose/etiche, sanitarie (dieta ipocalorica, ipolipidica, ipoglicidica, ipoproteica, aproteica, senza glutine, senza lattosio, senza uovo, senza pomodoro, o per altre intolleranze alimentari, ipercalorica, iperproteica, senza carni di maiale o di manzo etc.), con utilizzo di prodotti naturali o dietetici od integratori, omogeneizzati di carne, verdura e frutta. Tali diete saranno richieste secondo tabelle dietetiche standard o previa compilazione personalizzata da parte dell'esperta dietista o anche secondo prescrizione medica. Si precisa oltre quanto già indicato in altri art. del capitolato che le diete cremose devono contenere tutti gli ingredienti delle ricette a consistenza normale con la sola aggiunta di farina (secondo le tipologie presenti in ricetta) o fiocchi di patate nel massimo di percentuale del 5%.

La fornitura dei pasti dietetici potrà anche essere richiesta in piatto monorazione, sempre in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata, etichettata, con l'indicazione del tipo di dieta e sigla che sarà concordata. Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature fino al momento del consumo, previste dalla normativa vigente. Detti pasti dovranno garantire la maggiore alternanza possibile.

In caso di richieste dietetiche nominali, la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'ASP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati. Tali istruzioni sono specificate analiticamente all'Art.14- "Tutela della privacy - informativa ai sensi dell'art. 13 del D.LGS. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali". A tale fine gli addetti al servizio della Ditta Aggiudicataria assumono funzioni di responsabilità dei dati, gravanti sugli incaricati del trattamento.

In considerazione del fatto che ASP adotta i P.A.I. (Piani d'assistenza Individualizzati) e i Progetti di attività di animazione, potranno essere richiesti, per ciascun anziano, pasti rispondenti a esigenze individuali, o anche eventuali cestini per gite o uscite frequenti.

Le diete personalizzate potranno essere richieste anche con il normale ordine dei pasti avendo ASP attualmente un programma informatico che gestisce complessivamente l'alimentazione per ogni utente, attribuendo al singolo ospite la dieta ed il menù giornaliero corrispondente.

Agli ospiti che necessitino, secondo la valutazione dell'equipe socio-sanitaria, di **integrazione alimentare**, dovranno essere fornire senza aggravio di costo, a colazione e/o pranzo, e/o idratazioni, e/o cena (nella percentuale massima del 12% di quanto ordinato), alimenti aggiuntivi, quali puree di frutta di tipo vario, miele e/o cioccolato monodose, gelato, budini e yogurt, o altro prodotto confezionato corrispondente, facilmente reperibile sul mercato.

La ditta dovrà fornire, in ogni struttura dell'ASP, senza aggravio di costo, presso la dispensa gestita dal proprio personale, una **riserva di materie prime** tipo: formaggi teneri, carne in scatola, tonno, purea di frutta, frutta sciroppata, omogeneizzati di carne, verdura in scatola tipo fagiolini, etc.

Questi alimenti dovranno essere distribuiti agli anziani per esigenze straordinarie del reparto (ad esempio quale pasto sostitutivo ad anziani usciti per visite mediche improvvise, etc.), per calamità o in caso di disservizio causato dalla ditta, al fine di limitare le relative problematiche, anche se non a titolo di risarcimento del danno. In caso di calamità, che comporti indicativamente due giornate di isolamento del Centro Servizi, la ditta dovrà fornire riserve di acqua e alimenti tali da soddisfare le esigenze minime alimentari dei residenti in riferimento ad un menù elementare di base.

- **MENU' FESTIVITA'**

Per le festività sotto elencate, si richiede la predisposizione di un menù speciale:

1 gennaio - Capodanno,

6 gennaio - Epifania

febbraio – Carnevale (giovedì e martedì grasso)

8 marzo - Festa della donna

19 marzo - S. Giuseppe

Pasqua

Lunedì dell'Angelo

25 aprile - Festa di liberazione

1 maggio - Festa del lavoro

8 maggio - Festa della mamma

2 giugno - Festa della Repubblica

15 agosto - Ferragosto

2 ottobre - Festa dei nonni

4 ottobre - Festa del patrono

1 novembre - Festa di tutti i Santi

11 novembre - S. Martino festa delle castagne/autunno

8 dicembre - Immacolata concezione

25 dicembre - S. Natale

26 dicembre - S. Stefano

In dicembre, in occasione di un pranzo organizzato con i parenti degli utenti, uno per ciascun nucleo o centro diurno.

Festeggiamenti per centenari, nozze d'oro, organizzati all'occorrenza presso ciascun nucleo o centro diurno.

In queste ricorrenze, la composizione del solo menù del pranzo dovrà essere così formulata:

primi: il piatto del giorno dovrà essere a base di pasta all'uovo, elaborata/ripiena (tagliatelle, gnocchi, tortellini, tortelloni, lasagne, cannelloni, etc.);

secondi e contorni: il piatto del giorno dovrà essere elaborato, modificato rispetto al menù settimanale ;

In sostituzione della frutta, o in aggiunta alla stessa, dovrà essere servito un dolce o un gelato.

Per Natale e Pasqua, centenari e nozze d'oro, il menù dovrà prevedere a pranzo lo spumante, in aggiunta al dolce del giorno, che sarà indicativamente il panettone/pandoro/colomba e uova di cioccolato di formato vario secondo richieste del nucleo in rapporto alle possibilità di assunzione da parte degli ospiti, o torta di anniversario.

Inoltre, in un giorno e mese da definire si prevede di organizzare un pranzo oppure una cena con menù tipo buffet, finger food, etc, anche in giornate diverse a seconda delle esigenze dei singoli nuclei del CS interessato.

La ditta e l'esperta dietista concorderanno un menù, da definire a seconda degli utenti coinvolti e delle indicazioni di preferenza del Responsabile del Centro Servizi ed animatori, al fine di proporre un momento conviviale diverso dalla quotidiana proposta di ristorazione, per ricordare sapori, soddisfare richieste particolari o sperimentare nuove modalità di approccio al cibo e di somministrazione, anche in luoghi del CS diversi dalla sala dei reparti.

- **MERENDE in occasione di FESTIVITA'**

In occasione delle giornate dedicate ad attività di animazione, festeggiamenti, compleanni, ricorrenze particolari, dovrà essere inoltre fornita, in quantità soddisfacenti per tutti gli ospiti di ogni singola struttura interessata, una **ricca merenda** (grammature indicate nell'apposito paragrafo).

A titolo esplicativo si presenta l'elenco dei prodotti:

- *Merenda Dolce*: torta dei compleanni o a tema. Potrà essere sostituita in parte o in alcune occasioni completamente con: pasticcini e/o preparazione dolce monodose confezionata e/o gelato in coppetta o in confezione da kg in gusti vari;
- *Merenda salata*: Salatini, pizzette, preparazioni alternative morbide, tipo panettone salato, sandwich, finger food adeguati all'utenza;
- *Bevande* in aggiunta alla normale idratazione.

A titolo esplicativo si presenta il **calendario di tali attività**:

Mensilmente:

1 festa per il numero totale di ospiti di ogni CS e/o CD: Giovanni XXIII, Saliceto, Lercaro, Albertoni, Savioli, Nicolò. La festa potrà essere in un'unica giornata o diversamente a seconda dell'organizzazione dei diversi nuclei e/o CD.

Periodicamente sempre per il numero totale di ospiti di ogni CS e/o CD:

Fra dicembre/gennaio	1 festa Natalizia per struttura
A febbraio	1 festa di carnevale per struttura
Fra marzo/aprile	1 festa di primavera per struttura
Fra maggio/giugno/luglio/agosto	2 feste estive
Fra settembre/ottobre	1 festa d'autunno

All'occorrenza potranno essere organizzate festeggiamenti per centenari e nozze d'oro, per le quali si richiederà una ricca merenda, per gli ospiti del nucleo o del CD.

In caso di sospensione di un'attività mensile o a tema, con preavviso alla ditta, si potrà richiedere ed organizzare una festa a compensazione dell'evento mancato.

ART. 4 - CARATTERISTICHE GENERALI E REQUISITI IGIENICI DEI PASTI E DELLE DERRATE.

Caratteristiche e requisiti per derrate e pasti

Tutte le derrate e i pasti consegnati devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari ed igienico-sanitarie in vigore al momento dell'utilizzo.

A titolo indicativo ma non esaustivo :

- D.Lgs 193/07,
- Regolamento Europeo 852/2004,
- Regolamento Europeo 853/2004,
- Regolamento Europeo 854/2004,
- Regolamento Europeo 882/2004,
- Regolamento Europeo 178/2002,
- Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità,
- Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità.

Tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti e forniti per le colazioni e le idratazioni devono essere di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate dalla normativa vigente.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

- alimenti in prossimità di scadenza.

L'aggiudicatario si impegna a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- etichettatura;
- parametri merceologici;
- residui di contaminanti.
- Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origini non transgenica degli alimenti.
- Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara, dovranno avere una validità residua non inferiore all' 80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza ed il confezionamento.

Esempio: scadenza 30 ottobre; confezionamento 3 ottobre.

$30 \text{ ottobre} - 3 \text{ ottobre} = 27 \text{ gg} \times 80\% = 21,6 \text{ gg} = 22 \text{ gg}$

Il prodotto può essere accettato fino all'8 ottobre (8 ottobre +22gg= 30 ottobre)

Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, l'ASP chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche e di qualità.

Per tutta la durata dell'appalto nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti indicati in gara e/o all'inizio del servizio, la ditta Aggiudicataria deve inviarne comunicazione scritta all'Esperta Dietista prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le schede tecniche del nuovo prodotto. Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria i costi ed eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile di ASP o di un suo delegato, saranno sottoposti i nuovi prodotti.

La ditta Aggiudicataria deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente.

Si precisa, che deve essere garantito, anche per i propri fornitori o gli eventuali intermediari commerciali, il rispetto delle disposizioni normative europee, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato, utilizzati e forniti.

I prodotti provenienti dalla produttori locali (nel raggio di 100km), almeno per il periodo in cui sono disponibili, sono da preferire al fine di ridurre la percorrenza delle lunghe distanze, quale impegno per la riduzione delle emissioni di gas provocate dal trasporto. Il ricorso ai produttori locali dovrà essere privilegiato laddove il menù presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina emiliana - romagnola (es. pasta ripiena, alcuni formaggi, alcuni tipi di frutta, ecc). In questo caso i produttori locali si intendono quelli rientranti nell'ambito territoriale delle province di Bologna e/o Ferrara e/o Ravenna e/o Forli-Cesena, e/o Modena.

ASP si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcuni generi alimentari. Le derrate alimentari presenti nei magazzini e frigoriferi dei diversi Centri Servizi saranno esclusivamente quelle definiti in sede di gara o prima dell'inizio del servizio.

- **Limiti di cariche microbiologiche delle derrate alimentari**

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura). I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa o desunti da attuali studi, con evidenza nella letteratura scientifica, secondo quanto verificato in contraddittorio con la Ditta.

Si ritiene, quindi, di indicare come schede di qualità dei prodotti e degli indici microbiologici da rispettare, quanto previsto dalle Normative UE in Campo Alimentare e dalla normativa vigente nazionale.

In contraddittorio con l'Aggiudicataria saranno verificate tutte le schede tecniche presentate e potranno anche essere ritenuti utili come standard di riferimento quelli indicati nelle schede stesse che dovranno essere mantenute aggiornate.

In caso di controversie per prodotti particolari, una volta valutato congruo e soddisfacente il prodotto, gli standard di riferimento delle materie prime e prodotti in uso saranno quelli indicati nelle schede tecniche presentate dalla ditta aggiudicataria DOPO aggiudicazione e relativa accettazione da parte di ASP.

I pasti dovranno essere confezionati a regola d'arte, secondo ricette concordate e consegnate all'Esperta Dietista prima dell'utilizzo delle stesse, con derrate di prima qualità, fresche, congelate o surgelate, nel rispetto delle tabelle e pesi indicati dettagliatamente negli allegati e delle caratteristiche dei generi alimentari utilizzati nella preparazione.

La produzione avverrà nel rispetto del legame caldo o refrigerato secondo la tipologia di prodotto lavorato; è cioè permessa la produzione anticipata di alcune materie prime utilizzando l'abbattimento delle temperature, secondo quanto è previsto dalla normativa vigente e dalle autorizzazioni specifiche del centro di produzione pasti.

Come già descritto, la preparazione di ogni singolo piatto dovrà soddisfare le esigenze degli utenti sia per la tipologia di preparazione, cottura, sapidità, confezionamento, salvaguardando tutte le caratteristiche organolettiche che potranno rendere piacevole il pasto. Fondamentali il rispetto delle corrette modalità di confezionamento primario dei pasti per il trasporto, per permettere che il servizio finale ai tavoli degli utenti sia nel rispetto delle caratteristiche qualitative del piatto; si rimanda quindi in specifico al punto precedente: "qualità del servizio".

Gli ingredienti e le grammature saranno sottoposti a controlli con facoltà di disporre eventuali modifiche qualora sorgessero esigenze diverse.

Il menù, sia estivo che invernale, dovrà essere redatto tenendo conto delle abitudini e delle esigenze alimentari locali riferite all'utenza a cui è riferito il servizio (anziani, stranieri, ecc.).

Ad ogni cambio di stagione sarà definito un nuovo menù, inserendo nuove preparazioni e/o ricette, ricercando nuovi prodotti utili al soddisfacimento delle esigenze nutrizionali, variando tipologia di pasta, ed altro ancora possa rendere appetibile il pasto.

Si richiede che la redazione **completa del menù, con tutte le ricette, i pesi a cotto o i volumi dei singoli piatti proposti**, che comunque non potranno essere inferiori a quelli indicati nel presente capitolato, dovrà essere inviata all'esperta dietista per autorizzazione ed archiviazione e sempre **tenuta aggiornata** secondo l'introduzione di nuove ricette. (come già descritto art. 3 MENU')

In corso di contratto ASP si riserva il controllo qualitativo delle derrate con la frequenza e le modalità che riterrà opportuno, esprimendo il proprio giudizio in ordine alla bontà, qualità ed accettabilità delle stesse.

Nel caso di rifiuto, da parte di ASP di merci fornite, il gestore dovrà provvedere a propria cura e spese, a sostituire le partite contestate.

In ogni caso, quando le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, ASP ne darà notizia al gestore, con

modulistica mensile, ed effettuerà sugli importi dovuti una detrazione pari al minor valore attribuito ai generi stessi, così come indicato in dettaglio nelle proprie procedure.

Produzione degli alimenti e delle bevande

In relazione alle norme vigenti riferite ai CAM, si evidenzia che non sono ancora state diffuse le norme attuative, cioè le linee-guida per i servizi di ristorazione collettiva assistenziale, previste dall'art. 143 del d.lgs. n. 50/2016.

Dato che queste linee-guida nazionali non sono ancora state elaborate, vale la norma transitoria prevista dall'art. 216, comma 18 del d.lgs. n. 50/2016, che stabilisce che in regime transitorio le stazioni appaltanti "individuano nei documenti di gara le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio richiesto".

Il riferimento alle norme stesse deve quindi intendersi in relazione alle esigenze nutrizionali ed alimentari della prevalente popolazione anziana, come già diffusamente descritte nell'ambito del presente capitolato e che rimandano alle linee guida AUSL Bo: "Atto di indirizzo Gestione dell'alimentazione e della Nutrizione Artificiale nelle strutture protette per anziani AUSL di Bologna" del 31/8/2010 (https://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/copy_of_isp/ian/progetti-1/alimentazione-nellanziano/Atto%20di%20Indirizzo%20%20Alimentazione%20e%20NA%20in%20strutture%20protette.pdf/attachment_download/file) e al documento del Ministero della salute: "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale", linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011.

Si fa riferimento in particolare, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, a quanto indicato nell'atto di AUSL Bologna del 2010 ai punti 1.3.1. *Criteri gastronomici*, 1.3.2. *Dalla teoria alla pratica: l'elaborazione dei menù per anziani*.

Quanto indicato, mettendo al centro i singoli bisogni della persona, indicano un percorso di ricerca continua, al fine di trovare un equilibrio, per quanto critico, fra materie prime di buona qualità, perfettamente trasformabili senza parti cartilagine, ossa, spine, consumabili da una fascia di popolazione fragile con difficili capacità di masticazione e di movimento, che abbiano pezzature medie regolari, e di buona maturazione (in riferimento a prodotti ortofruttilicoli), ma non facilmente deperibili preferibilmente non granulosi o con piccoli semi (si evidenziano le difficoltà dovute a patologie del primo cavo orale o dell'apparato digerente).

Le linee di indirizzo, infatti, recitano: "Combinare tutti questi fattori richiede una conoscenza approfondita dei rapporti tra dietetica, arte culinaria e delle più moderne tecnologie alimentari, per elaborare ricette che siano adeguate alle necessità psicofisiche dell'anziano. Sono richieste strategie organizzative per rendere evidente l'importanza del rapporto fra chi elabora il cibo e chi lo consuma, questo permetterà di individuare le esigenze anche del singolo ospite.

Per il raggiungimento di tale scopo è necessario un coinvolgimento di tutti gli attori, dal cuoco addetto alla preparazione del cibo in cucina o nel centro di produzione pasti, all'operatore che assiste l'anziano ma sempre in modo sinergico e diversificato nelle varie fasi attuative".

Conseguentemente, si rileva che tali specifiche non consentono, in funzione delle garanzie di tipo igienico e sanitario per gli utenti anziani del servizio, di poter dare piena attuazione ai CAM specifici, in quanto sul mercato non sono ancora rilevabili con la dovuta frequenza, disponibilità di alimenti secondo i requisiti dei CAM medesimi, tali da soddisfare le garanzie previste dalle stesse specifiche tecniche.

Si ritiene quindi utile, in attesa che più cogenti norme attuative vengano adottate, intraprendere nell'ambito del presente appalto, un percorso di ricerca di prodotti rispondenti alla normativa sia dei CAM sia igieniche sanitarie, che progressivamente possa sempre più e

sempre meglio rispondere alle attese della popolazione anziana.

Tale percorso dovrà portare al soddisfacimento della normativa nell'arco dei tre anni dell'affidamento.

Al fine di chiarire il contesto normativo generale, da attuare in relazione alle sole specifiche attività attinenti a quanto richiesto in capitolato, si riporta estratto dalla normativa in materia di **produzione degli alimenti e delle bevande**:

1. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

a) per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

b) per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti nel presente capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Le percentuali sopra indicate si riferiscono al peso complessivo calcolato in base alla sommatoria di tutte le tipologie di prodotti alimentari indicati e non alle singole categorie di prodotto.

2. Carne deve provenire,

a) per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

b) per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Pesce deve provenire,

a) per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile

(rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).
Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

In ragione della verificata disponibilità limitata di tali prodotti nell'ambito della filiera corta e comunque di una filiera ecocompatibile, le percentuali indicate nei precedenti punti 2 e 3 devono intendersi come livello da raggiungere progressivamente entro il terzo anno di esecuzione del contratto.

Al fine di chiarire il contesto normativo generale, da attuare in relazione alle sole specifiche attività attinenti a quanto richiesto in capitolato, si riporta estratto dalla normativa in materia di **imballaggi**:

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'aggiudicatario deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Piano dei TRASPORTI

La Ditta aggiudicataria oltre ad accertare che il trasporto delle derrate sia effettuato con idonei mezzi di trasporto, che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e delle temperature di legge fino a destinazione, è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate, rimanendo l'unico responsabile di ogni caso di avaria. La ditta aggiudicataria dovrà trasportare i piatti cotti o freddi in contenitori di acciaio inox opportunamente sigillati; ogni altro materiale deve essere preventivamente autorizzato (come specificato art. 3 qualità del servizio).

Per quanto concerne le norme in materia di trasporto, si fa espresso riferimento alla normativa vigente per tutta la durata dell'appalto. In particolare i mezzi di trasporto dovranno essere in regola con le relative autorizzazioni per il transito in zone a traffico limitato e recare le scritte esterne utili all'identificazione.

Al fine di chiarire il contesto normativo generale, da attuare in relazione alle sole specifiche attività attinenti a quanto richiesto in capitolato, si riporta estratto dalla normativa in materia di **trasporti**:

L'aggiudicatario deve in ogni caso utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- a) Mezzi di trasporto su ferro
- b) Veicoli, almeno euro 4
- c) Veicoli elettrici
- d) Vetture ibride

L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Dovranno inoltre essere mezzi adibiti esclusivamente al trasporto pasti, anche da parte di eventuale subappalto di questa specifica attività del servizio, ai sensi della Direttiva Europea 98/14 recepita con D.M del 4 agosto del 1998 del Ministero dei Trasporti e della navigazione.

Non è ammesso l'utilizzo di mezzi già interdetti alla circolazione da parte del Comune di Bologna, anzi risulterebbe auspicabile l'impiego di mezzi con minor impatto ambientale (metano, ibridi, ecc..).

Il piano per il trasporto e la consegna dei pasti dovrà essere consegnato ad ASP prima dell'inizio del servizio ed essere aggiornato in caso di modifiche.

ART. 5 - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- Il rispetto di tutte le normative vigenti e relativi aggiornamenti, di cui dovrà produrre regolare copia da consegnare ad ASP, durante tutta la durata dell'appalto con particolare riferimento a:
 - D.P.R n°. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche
 - Decreto Legislativo n. 193/2007 che abroga il D.L. N° 155 del 26 maggio 1997
 - Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002
 - Legge regionale Emilia Romagna 11/2003
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004
 - Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004
 - Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004
 - Delibera Giunta Regionale 1015/2008
 - Delibera Giunta Regionale 1869/2008
 - Regolamento Europeo 1169/2011 e successive modifiche: regolamento 1155/2013, regolamento 1363/2013, Direttiva della Commissione 78/2014
 - la direzione operativa del servizio di ristorazione oggetto dell'appalto;
 - l'elaborazione del menù nel rispetto dei principi dietetico - nutrizionali, da concordare con ASP, il menù concordato non deve essere modificato in alcun suo elemento costitutivo in modo unilaterale dalla Ditta aggiudicataria
 - piano del sistema organizzativo e relative procedure del servizio di distribuzione pasti, delle materie prime, delle attrezzature e stoviglie ed altro, da effettuarsi presso ogni singola struttura con adeguamento alle esigenze organizzative;
 - rispetto delle norme igienico - sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e

- trasporto dei pasti e chiara evidenza delle modalità di lavoro, secondo il piano di autocontrollo personalizzato per il servizio in atto;
- acquisto e gestione delle materie prime alimentari, che devono essere di prima qualità secondo la normativa vigente e dettagliate nell'art. 4;
 - acquisto e responsabilità dell'uso di prodotti per le attività di pulizia e sanificazione con consegna delle schede tecniche come meglio specificato nell'allegato "Piano e Tabelle di sanificazione e di manutenzioni ordinarie straordinarie
 - acquisto di stoviglie, attrezzature fisse e mobili per tutte le attività correlate che si rendesse necessario come già specificato in art. 1 nelle varie tipologie di servizio.
 - rispetto delle normative lo stoccaggio dei materiali a perdere o di consumo, deve avvenire in proporzione all'utilizzo realmente necessario all'attività oggetto dell'appalto, con ordine, pulizia e nel rispetto delle normative vigenti per quanto concerne la sicurezza, la difesa dell'ambiente e della lotta agli animali nocivi. La ditta aggiudicataria si impegna ad organizzare la consegna dei materiali di cui sopra presso le ubicazioni di ASP, esclusivamente nelle fasce orarie di presenza dei propri operatori. Materiali in arrivo in altri orari saranno respinti al mittente;
 - preparazione, cottura, confezionamento dei pasti, nel centro di cottura esterno gestito dalla ditta aggiudicataria, secondo quanto dichiarato in offerta;
 - impegno, in caso di aggiudicazione, di mantenere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, un centro di produzione pasti, alternativo a quello di cui sopra, sempre adibito alla preparazione di pasti da asporto, posto in Provincia di Bologna e in possesso di autorizzazione sanitaria; l'impiego di tale centro di produzione pasti potrà avvenire solo nelle occasioni in cui sia impossibile utilizzare, per cause di forza maggiore, il centro produzioni pasti principale e previa autorizzazione di ASP, a seguito di specifica richiesta debitamente motivata;
 - trasporto dei pasti e di ogni altro prodotto dal centro di cottura esterno ai locali delle strutture dell'ASP, in cui sia prevista la preparazione dei carrelli termici o diversamente la consegna delle casse termiche con pasti monoporzione;
 - preparazione dei carrelli termici e di quelli contenenti stoviglie e generi alimentari diversi che verranno consegnati in ogni singola sala pranzo di reparto, pronti per la distribuzione dei pasti;
 - ritiro dalla sala pranzo di ogni singolo reparto, in orari stabiliti dall'ASP, al termine dei pasti (colazione, pranzo, merenda e cena), dei carrelli termici e di quelli contenenti tutto quanto utilizzato per la somministrazione ed il consumo del pasto;
 - fornitura delle materie prime alimentari e gestione delle attrezzature presenti nelle strutture per la preparazione delle bevande per le colazioni e le merende;
 - lavaggio stoviglie (vassoi, piatti, tazze, posate, bicchieri, gastronom, ecc.) e ogni altra attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti oggetto della fornitura;
 - riassetto, pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e di tutte le attrezzature assegnate, anche nei singoli reparti, ed utilizzati, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l'inoltro e la distribuzione dei pasti immediatamente dopo ogni servizio; la ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere con la frequenza che ha indicato nella relazione tecnica alla pulizia straordinaria e alla disinfezione dei locali, arredi e attrezzature, anche fisse, avute in consegna;
 - disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati e delle attrezzature avute in gestione ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno 4 (quattro) volte l'anno, consegnando l'attestazione dell'avvenuto intervento all'Esperta Dietista;
 - gli interventi di sanificazione straordinaria nei casi eccezionali per i quali le buone norme di comportamento lo consiglino;

- riassetto, pulizia e disinfezione delle zone dei CS non assegnate ma eventualmente e accidentalmente imbrattate durante il servizio;
- consegna ai reparti del materiale per la raccolta e il conseguente trasporto di tutti i rifiuti prodotti per la consegna ed il consumo dei pasti in tutte le sale ristorante di CS e CD ove sono presenti le attività accessorie. In specifico, i rifiuti dovranno essere trasportati al punto di raccolta di riferimento esterno della Struttura, mentre i rifiuti speciali e i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento dovranno essere smaltiti a cura e spese della Ditta aggiudicataria, in modo conforme alla normativa vigente, ai regolamenti comunali e ai regolamenti di ASP, con imprescindibile attenzione allo smaltimento differenziato di materiali organici, carta, cartone, plastica, vetro. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività oggetto dell'appalto negli scarichi fognari;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso, intendendosi per 'manutenzione ordinaria' quella necessaria a mantenere le attrezzature in perfetto stato d'uso e per 'manutenzione straordinaria' quella di acquisto ed installazione di nuovi pezzi originali per sostituire quelli usurati o rotti;
- manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato gratuito;
- dotazione e lavaggio del vestiario del proprio personale compresi camici e cuffie;
- fornitura di idonea attrezzatura (calotte termiche, contenitori termici, vassoi personalizzati ecc.), necessaria alla corretta ed adeguata conservazione e distribuzione dei pasti per ospiti allettati e diete, di cui al precedente Art. 3, se questi non possono essere distribuiti nel rispetto delle norme igienico - sanitarie con i carrelli termici messi a disposizione dall'ASP;
- il prelievo giornaliero di una porzione di ogni primo e secondo piatto finito, per facilitare indagini in caso di eventuali tossinfezioni; il prelievo è previsto per tutti i piatti, indipendentemente dalla consistenza (intera, tritata e frullata) nel centro di produzione, in cella frigorifera a -18°C, in sacchetti sterili o in monodose, per la durata di 72 ore; su ogni confezione dovrà essere indicata data e ora del prelievo; i campionamenti devono essere registrati su apposito registro per garantire la rintracciabilità degli stessi. L'esclusione del prelievo di alcuni piatti potrà essere esclusivamente deciso con accordi formali fra Aggiudicatario ed ASP;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione;

ART. 6 - ONERI A CARICO DI ASP

ASP mantiene a proprio carico gli oneri di gestione relativi alle seguenti utenze e fasi del processo:

- fornitura di acqua, energia elettrica con esclusione di eventuali quantitativi evidenziati come sprechi dopo i dovuti controlli e misurazioni.
- manutenzione straordinaria dei locali messi a disposizione della Ditta aggiudicataria
- consegna alla ditta aggiudicataria delle attrezzature presenti nei locali messi a disposizione in comodato gratuito, come da allegato 'Elenco dotazione attrezzature';
- somministrazione dei pasti agli ospiti in ogni singolo reparto con relative operazioni di: apparecchiare, sparecchiare, sgombero dei tavoli, "riordino" dei carrelli termici a fine pasto prima del ritiro;
- prenotazione giornaliera dei pasti, che dovrà avvenire entro le ore 14.00 di due giorni feriali-lavorativi precedenti, salvo diversi accordi autorizzati dall'ASP. Le prenotazioni dei pasti saranno effettuate con il programma informatico di ASP, salvo emergenze straordinarie che prevedano l'invio tramite mail o fax. Per quanto concerne i pasti destinati agli anziani saranno possibili, per ragioni di tipo sanitario o di cause di forza maggiore (particolarmente per i CD), anche variazioni degli ordinativi, numericamente

limitate, in ampia deroga agli orari previsti e comunque non oltre 3 ore prima della consegna prevista; le prenotazioni dei pasti saranno effettuate con il programma informatico di ASP salvo emergenze straordinarie che prevedano l'invio tramite mail o fax.

Con riferimento a quanto previsto dall'art 26 comma 3 del D. Lgs 81/2008 il datore di lavoro committente redige e allega alla documentazione di gara il documento unico di valutazione dei rischi con l'indicazione delle misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. All'interno del DUVRI sono esplicitati e calcolati gli oneri della sicurezza, di cui all'art 26 comma 5 del D. Lgs 81/08.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26, comma 2 del D. Lgs 81/08 prima dell'avvio dell'attività, in occasione di mutamenti organizzativi e comunque con periodicità trimestrale il Committente promuoverà l'attività di cooperazione e coordinamento anche al fine di favorire l'informazione reciproca tra i lavori dei diversi soggetti presenti nei luoghi interessati dallo svolgimento delle attività. In occasione della prima riunione sarà preliminarmente svolto un sopralluogo presso le sedi individuate per lo svolgimento delle attività.

ART. 7 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 8 - ANALISI DI LABORATORIO

Oltre alle prestazioni di cui ai punti precedenti, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo, su specifica richiesta di ASP, di fare effettuare campionature sulle materie prime o sui prodotti finiti, per un massimo di 3 volte l'anno. **Per le analisi merceologiche**, chimico - fisiche e microbiologiche la ditta aggiudicataria è tenuta a rivolgersi ad un laboratorio indicato da ASP e precisamente presso **l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale in Via P. Fiorini 5, 40127 Bologna, Tel. 0514200011 Fax 0514200038 e-mail: Bologna@izsler.it** E' tenuta altresì a fornire prontamente copia dei risultati. Ogni onere connesso a tale attività di campionatura, controllo ed analisi rimane a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 9 - REFERENTI DEL SERVIZIO E PRESCRIZIONI SULLE ATTIVITA' DI COLLABORAZIONE

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale ASP per il buon andamento del servizio.

A tale scopo si richiede che la ditta aggiudicataria individui il **Referente Coordinatore** per il Servizio di Ristorazione, il quale a sua volta potrà avvalersi del supporto di un unico **Responsabile Collaboratore** del servizio. Il referente coordinatore sarà l'unico a cui l'Esperta dietista dovrà fare riferimento per tutte le problematiche che abbiano a verificarsi nelle diverse fasi del servizio della produzione pasti, dell'organizzazione e della gestione del personale presso tutte le strutture di ASP. Il referente coordinatore sarà a conoscenza di tutte le metodiche di lavoro ed apporterà, in caso di necessità le opportune variazioni di organizzazione e di mansionario per l'ottimizzazione del servizio. In ogni struttura la ditta

aggiudicataria indicherà altresì il nominativo di un **Responsabile Operativo**, referente del gruppo che svolge le attività correlate in ogni CS.

In particolare il **Referente Coordinatore** con il supporto del **Responsabile Collaboratore** dovrà gestire il servizio così come richiesto in questo capitolato tecnico in ogni dettaglio, verificando, insieme con l'Esperta dietista, che l'organizzazione sia ottimale per il raggiungimento del livello di qualità richiesto senza interferire con i piani di assistenza dell'ASP.

Il Referente Coordinatore sarà disponibile, a richiesta, per eventuali incontri con personale dell'ASP, rappresentanti degli anziani e familiari per la verifica del servizio, in merito alle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente l'oggetto dell'appalto.

Il Referente dovrà far pervenire tutta la documentazione e la modulistica richiesta e con l'Esperta dietista si confronterà sull'esecuzione del servizio in relazione al controllo effettuato dal personale dell'ASP secondo le attività stabilite. Tutte le comunicazioni relative alle modalità di esecuzione del contratto, da comunicarsi per iscritto al Referente Coordinatore, si intenderanno effettuate direttamente alla Ditta aggiudicataria.

Il Responsabile Collaboratore si rappresenterà, durante tutto l'appalto, direttamente con l'Esperta dietista per la gestione quotidiana del servizio facendo adottare le immediate soluzioni ad eventuali problematiche. Sarà titolato al controllo sistematico dell'operato del personale che svolge tutte le attività correlate nei CS. Avrà rapporti quotidiani con il Responsabile Operativo di ogni gruppo nei CS.

Il Responsabile Operativo, presente quotidianamente in ogni struttura (salvo assenze previste per riposi, ferie, ecc), sarà la persona a cui il gruppo di lavoro della ditta aggiudicataria farà riferimento e con la quale quotidianamente le RAA di struttura ed i Responsabili dei CS potranno fare riferimento per l'immediata segnalazione e risoluzione di problematiche (segnalazione di guasto di una attrezzatura, mancanza di un prodotto, cambiamento dei quantitativi di stoviglie, ecc).

ART. 10 – PRESCRIZIONI SUL PERSONALE ADDETTO

Per assicurare le prestazioni contrattuali la Ditta aggiudicataria si avvarrà di proprio personale e lo impiegherà sotto la sua diretta responsabilità.

Nell'esecuzione delle operazioni in cui si articolano le prestazioni che fanno carico alla Ditta aggiudicataria, quest'ultima dovrà rispettare tutte le vigenti norme e prescrizioni ed ogni necessaria cautela in materia igienico - sanitaria e per la sicurezza .

In particolare in materia di antinfortunistica ASP richiede alla ditta aggiudicataria nei locali concessi in uso per l'espletamento dei servizi vengano affissi ed esibiti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

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

Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere professionalmente capace, fisicamente valido e idoneo alla mansione da svolgere e coincidere con quello che la Ditta aggiudicataria ha indicato nelle offerte tecniche dei servizi offerti in quanto a numero, qualifica e ore giornaliere e settimanali di impiego.

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la necessaria stabilità al personale suddetto assicurando in tal modo agli utenti la continuità nel servizio, sostituendo le assenze temporanee con personale ugualmente qualificato ed esperto delle singole attività operativa e della logistica dei Centri Servizi.

La Ditta dovrà altresì osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni

previste nei contratti salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

L'aggiudicatario deve inoltre provvedere, a sua totale cura e spese, alle assicurazioni obbligatorie per legge dei suoi dipendenti per le specifiche prestazioni del presente rapporto, nonché a tutte le altre forme previdenziali ed assistenziali.

Deve altresì corrispondere al proprio personale le retribuzioni ed indennità previste dai contratti nazionali collettivi di lavoro della categoria.

ASP potrà procedere alla verifica periodica dell'avvenuto pagamento degli oneri contributivi a carico della ditta aggiudicataria, non solo all'atto della liquidazione delle fatture, ma in qualsiasi occasione si renda necessario per le verifiche in costanza esecutiva di contratto.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi per ASP in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto le prestazioni offerte.

Deve essere promossa ogni iniziativa atta ad evitare qualsiasi interruzione nell'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria deve altresì garantire che il proprio personale faccia sempre uso di camici, grembiuli, paragrembo, cuffie nonché di guanti e mascherina e scarpe antiscivolo quando necessario.

Il personale della Ditta aggiudicataria, addetto alle attività di ristorazione, dovrà essere provvisto di grembiule anche usa e getta sopra alla divisa, e/o comunque di indumenti distinti, per la preparazione dei pasti e per i lavori di pulizia e lavaggio.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a trasmettere, anche via mail, all'inizio dell'appalto e a mantenere aggiornato un documento riportante l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, la qualifica, le modalità di impiego.

Tutto il personale impiegato, durante il servizio, dovrà:

- recare ben visibile il cartellino di riconoscimento contenente, oltre al logo e al nome della ditta, nome, cognome dell'addetto oppure indossi la divisa con il nome della ditta;
- rispettare il divieto di fumo in tutte le aree interne dei Centri servizi dell'ASP;
- rispettare l'assoluto divieto di fornire notizie riguardanti gli ospiti, terapie, personale sanitario e altro;
- astenersi dal manomettere o prendere conoscenza di cartelle cliniche, pratiche e documenti;
- consegnare immediatamente ai Responsabili delle Attività Assistenziali ogni oggetto rinvenuto nei locali dell'ASP, qualunque ne sia il valore o lo stato;
- astenersi dal rispondere ed usare il telefono dei reparti o degli uffici dell'ASP
- segnalare tempestivamente ai Responsabili delle Attività Assistenziali o agli addetti alla manutenzione dell'ASP, per le parti di competenza, eventuali guasti rilevati durante l'espletamento della propria attività,
- aver cura di tenere chiuse sempre le porte dei reparti per evitare uscite incontrollate degli ospiti.

In particolare il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere presente nelle strutture dell'ASP **esclusivamente**, pena l'allontanamento dal servizio nei propri Centri Servizi, nei tempi utili al servizio e non accogliere, nei locali assegnati, personale estraneo alla Ditta stessa.

La Ditta aggiudicataria si impegna a mantenere la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze e ad assumere i provvedimenti disciplinari idonei a carico di coloro che si

dovessero comportare in modo scorretto, fino all'allontanamento dalla struttura.

In conseguenza dei controlli di sua competenza ASP si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la stazione appaltante.

Prima dell'inizio del servizio è obbligo della ditta aggiudicataria identificare, e conseguentemente indicare ad ASP i contatti telefonici e di posta elettronica per garantire la pronta reperibilità, del **Referente Coordinatore** e del **Responsabile Collaboratore** per le attività descritte nell' art. 9, referente dei rapporti con ASP, nella persona dell'Esperta Dietista, alla quale è attribuita la responsabilità di assicurare che **tutte** le attività richieste dal presente capitolato e dai suoi allegati siano pianificate, eseguite e tenute sotto controllo.

Il personale dovrà partecipare con regolarità ad attività di formazione: ASP si riserva la facoltà di richiedere, in relazione del servizio svolto, la partecipazione ad attività di formazione di alcuni operatori della ditta aggiudicataria per adeguamento a procedure specifiche o adeguamenti legislativi o comunque all'apprendimento di metodiche di cui si riscontrasse la necessità urgente ed inevitabile in relazione al buon andamento ed alla qualità del servizio richiesto nei capitolati tecnici.

L'elenco dei nominativi degli operatori che effettuano formazione, come da programma aziendale o su richiesta dell'ASP, dovrà essere presentato successivamente all'aggiudicazione della gara e dovrà essere tenuto regolarmente aggiornato consegnando quanto richiesto al Responsabile preposto da ASP.

ART. 11 - SCIOPERI

Trattandosi di servizio essenziale di pubblico interesse, per nessun motivo potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato anche solo in modo temporaneo.

In caso di scioperi si applicano le disposizioni di cui alla Legge 12.6.1990 n. 146 " Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e sue successive modificazioni.

In qualunque caso di scioperi del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio (non saranno da considerarsi tali: ferie, aspettative e malattie), ASP e/o la Ditta Aggiudicataria, dovranno di norma, in reciprocità darne preavviso con anticipo di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero, la ditta Aggiudicataria oltre al preavviso scritto cinque giorni prima, dovrà concordare le attività con l'Esperta Dietista e in caso di assenza con i Responsabili delle strutture di ASP. Se dovesse essere necessario potrà, dopo autorizzazione, fornire materiale a perdere esclusivamente robusto ed adatto alla tipologia di utenza, per gli anziani solo bicchieri e piatti piani e fondi mentre per tutti i prodotti liquidi, e preparazioni cremose saranno serviti nelle stoviglie solitamente in uso.

Dovrà comunque essere assicurato un servizio d'emergenza da determinarsi sulla base di un piano concordato tra la ditta e ASP.

Il Committente tratterà un importo rapportato al minor servizio erogato ed al conseguente danno subito.

In caso di sciopero da parte del personale di ASP, potranno essere richieste tempestivamente modifiche nell'organizzazione dell'orario dell'arrivo dei pasti e nella semplificazione delle preparazioni del menù. Questo sempre nei tempi sopra indicati .

ART. 12 - CONTROLLI SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

Il referente preposto dall'ASP per coordinare il servizio, per presentare nuove esigenze, sollevare problematiche e suggerire nuove ipotesi organizzative del processo è l'Esperta Dietista.

I controlli effettuati dovranno accertare il livello di qualità del servizio, in coerenza con quanto richiesto e specificato in capitolato, e potranno essere effettuati unicamente da soggetti specificamente individuati da ASP.

In particolare ASP effettuerà i controlli del caso sia nella CUCE dell'Aggiudicatario, previa comunicazione, sia nei locali di ASP, onde accertare:

- che il pasto abbia i requisiti concordati;
- che il trasporto dei pasti avvenga nel rispetto delle normative esistenti;
- che le derrate alimentari siano di prima qualità ed abbiano le caratteristiche richieste;
- che gli stabilimenti di produzione o commercializzazione da cui provengono le derrate abbiano l'autorizzazione sanitaria e le abilitazioni richieste dalla normativa vigente.
- che il centro di cottura in cui vengono preparati i pasti sia sempre provvisto di autorizzazione sanitaria aggiornate;
- che il personale della Ditta aggiudicataria, sia del centro di produzione sia in servizio presso le strutture dell'ASP, svolga le proprie mansioni nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato ed alle norme di legge in vigore.
- che siano rispettati gli standard di pulizia per garantire i livelli di igiene indispensabili alla qualità di servizio richiesta.
- che il sistema HACCP della ditta aggiudicataria sia applicato con regolarità a tutto il sistema e che i controlli concordati siano effettuati dal personale della ditta con attenzione e responsabilità, dopo un adeguato addestramento.
- che tutta la documentazione dei piani di attività e di controllo sia sempre utilizzata ed aggiornata

Modalità e frequenza dei controlli possono subire modifiche in seguito ad anomalie riscontrate nel controllo della qualità del servizio o ad aggiornamento delle procedure interne ad ASP. In ogni caso verranno comunicati alla ditta aggiudicataria.

Controlli quotidiani

Verrà effettuato dai diretti responsabili del reparto oggetto del servizio stesso e registrato secondo le procedure dell'ASP.

Controlli a campione

Ulteriori verifiche verranno effettuate da parte di personale incaricato (Esperta Dietista, Coordinatori di struttura, Raa, Familiari degli ospiti, etc.), secondo le procedure vigenti o che si riterrà di definire.

A titolo esemplificativo ASP potrà effettuare verifiche sul rispetto delle procedure di controllo messe in atto dalla ditta aggiudicataria stessa presso i terminali dei Centri Servizi. La modulistica adottata dalla ditta aggiudicataria dovrà essere a disposizione per le verifiche che possono essere sia di natura interna (direzione e/o Tecnici esperti) sia di natura esterna (servizi territoriali di Igiene Pubblica e Servizio Veterinario, tecnici esterni esperti nominati allo scopo dall'ASP).

In Contraddittorio potranno essere effettuati anche controlli programmati presso il CUCE dell'aggiudicatario, almeno due volte all'anno; potranno essere verificate sia le procedure gestionali che produttive secondo un protocollo che verrà definito a seconda gli standard di qualità che potrebbero essere spunto di attività di miglioramento.

Controlli annuali

Ogni anno il Referente preposto da ASP potrà effettuare, in contraddittorio con un

rappresentante della ditta, dei controlli a campione sul servizio fornito (appetibilità dei pasti, pulizia delle stoviglie ed attrezzature, etc.) e ne darà evidenza all'amministrazione in apposito verbale.

Ulteriori controlli

Al bisogno potranno essere effettuati e debitamente registrati ulteriori controlli in base alle segnalazioni provenienti dal personale Responsabile di Reparto o da utenti e loro rappresentanti.

Elementi di valutazione del servizio potranno derivare anche da indagini di soddisfazione degli utenti; se del caso, verranno valutati insieme alla ditta per individuare aree di miglioramento.

Nel caso di mancata corrispondenza a quanto richiesto con il presente capitolato e qualora questa determini un servizio non sufficientemente accettabile, verranno applicate le penali di cui all'art. 38 dello schema contrattuale, parte integrante della presente procedura.

In relazione all'esecuzione delle prestazioni contrattuali si definisce:

a) non conformità: il mancato soddisfacimento di un requisito, cioè di un'esigenza o aspettativa che può essere espressa, implicita o cogente, ovvero un'irregolarità rispetto alle specifiche di riferimento; il mancato soddisfacimento di un requisito cogente, secondo la gravità, dà luogo al procedimento per l'applicazione delle penalità previste contrattualmente o alla semplice decurtazione per il servizio non reso.

B) reclamo: una comunicazione scritta o verbale, diretta dal cliente all'organizzazione, che segnala esplicitamente un problema, ovvero la richiesta o il suggerimento implicito al miglioramento continuo del servizio offerto e potrà dare luogo alla semplice detrazione per il servizio non reso.

Una volta accertato che il livello di qualità del servizio pasti non sia garantito, particolarmente dal punto di vista igienico e qualitativo, ASP esigerà dall'impresa una serie di interventi correttivi urgenti. Tali richieste saranno avanzate in forma scritta via mail all'impresa e resa dalla stessa nel termine da 1 a 7 giorni dalla notifica, previo accordo con il referente della ditta. Esse non daranno luogo ad alcun addebito per l'ASP in quanto fornite a titolo compensativo di negligenti prestazioni ordinarie e dovranno essere fornite con modalità d'urgenza che permettano l'effettivo ritorno alla qualità richiesta del servizio.

In caso di episodi ripetuti ASP può richiedere alla ditta l'individuazione formale della cause e l'avvio di azioni correttive concordate tra ASP e ditta.

ART. 13- ALTRE OPZIONI ESERCITABILI DALL'AZIENDA IN RELAZIONE ALL'APPALTO

L'Azienda si riserva la facoltà di ricorrere a quanto previsto dall'art. 106, comma 12 del d.lgs. n. 50/2016, in base al quale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, essa può imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'aggiudicatario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

L'azienda potrà inoltre disporre, condividendo con l'Aggiudicatario l'adeguamento degli obiettivi aziendali che motivino tali cambiamenti: l'adeguamento del servizio, modifiche alle tabelle dietetiche e relative grammature, modifiche nell'organizzazione del servizio stesso, alle medesime condizioni e modalità sopracitate, purché non mutino essenzialmente la natura e l'onere dei servizi e prestazioni comprese nell'appalto.

L'Aggiudicatario non può per nessun motivo introdurre di propria iniziativa variazioni ai servizi assunti in confronto alle previsioni contrattuali.

Nel caso di riduzione o incremento il compenso, calcolato secondo gli indici di prezzo offerti e

previsti dai documenti di gara, dovuto all'assuntore dell'appalto sarà proporzionalmente ridotto o incrementato nella misura pari al decremento o incremento della prestazione. Rimane in ogni caso escluso per l'Aggiudicatario, in caso di riduzione, il diritto a qualsiasi compenso o indennizzo, a ogni titolo, anche risarcitorio.

ART. 14- TUTELA DELLA PRIVACY, informativa ai sensi dell'art. 13 del D.LGS. 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali”

La Ditta Aggiudicataria 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/o, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'appalto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente appalto.

L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano e/o divengano di pubblico dominio.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'ASP ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

La Ditta Aggiudicataria potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione stessa del fornitore a gare o appalti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 196/03 e s.m. ed i. e dai regolamenti di attuazione in materia di riservatezza. In particolare, per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dalla Ditta Aggiudicataria nello svolgimento del servizio, la stessa assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

- **Finalità dei trattamenti di dati effettuati dalla Ditta Aggiudicataria**

I dati potranno essere trattati dall'affidatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale d'appalto.

- **Obbligo alla riservatezza**

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, La Ditta Aggiudicataria nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolari.

- **Fornitura dell'informativa prevista dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003**

Laddove richiesto da ASP, la Ditta Aggiudicataria (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli interessati l'informativa prevista dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, nei modi e nei formati specificati da ASP.

- **Proprietà dei dati**

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'affidatario, i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva di ASP, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'affidatario alla

conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento ASP ne faccia richiesta. Vanno comunque fatti salvi gli obblighi da parte della Ditta Aggiudicataria di conservazione di alcuni dati personali e/o sensibili ai fini di adempimenti di legge di natura contabile, fiscale ed amministrativa.

- **Divieto di invio di messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali**

Viene fatto esplicito divieto alla Ditta Aggiudicataria di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare gli interessati per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte di ASP.

ART. 15 – CARTA DEI SERVIZI

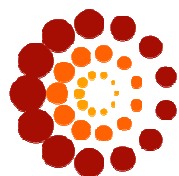
Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà consegnare alla stazione appaltante la carta dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti, nel rispetto delle disposizioni di cui alla legge 244/2007 – art. 2 comma 461 , dell'art. 30 della Legge n.69/2009 e dell'art. 8 di cui al D.L. 24 gennaio 2012 , n. 1. Entro 30 gg. dal ricevimento ASP potrà richiedere integrazioni a cui la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione annuale su iniziativa dell'Aggiudicatario.

ART. 16 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'aggiudicatario, fatto salvo quanto stabilito nella Carta dei servizi di cui al precedente articolo 15, deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

La verifica da parte di ASP avverrà mediante richiesta al fornitore di produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

Capitolato tecnico per il servizio di Ristorazione

Schema Menù
Tabelle Dietetiche Minimali

Esempio esplicativo di un MENU' del giorno invernale

Inoltre PER TUTTI I GIORNI E TUTTE LE SETTIMANE saranno prodotte le ALTERNATIVE FISSE PRANZO/CENA: vedi Art. 3 del Capitolato Speciale d'appalto.

PRANZO

LUNEDI'

Spaghetti al pomodoro
Svizzera di pollo al limone
Pomodoro gratè
Arancia

MARTEDI'

Fusilli ai broccoli
Polpettine di manzo al sugo
Friccandò di verdure
Clementine

MERCOLEDI'

Risotto ai funghi
Pollo al forno: 2sovracoscie
Cipolla al forno
Arancia

GIOVEDI'

Tagliatelle al ragù
Frittata fagiolini e pancetta
Asparagi lessati
Kiwi

VENERDI'

Minestra di fagioli
Filetto di pesce alla livornese
Patate arrosto
Banana

SABATO

Gramigna al ragù di verdure
Involtino di carne e prosciutto
Melanzane gratinate
Clementine

DOMENICA

Lasagne al forno
Arrosto di tacchino al forno
Carciofini trifolati
Torta di mele

CENA

Crema di ceci con farro
Filetto di sogliola al forno
Mix di verdure lessate a julienne
Prugne cotte

Crema di verdura con pastina
Sformato:prosciutto,patate,zucchine
Bietola al vapore
Crem caramel

Passatelli in brodo
Formaggio caciotta
Fagiolini al burro
Mela cotta

Crema parmantier con pastina
Polpettone in salsa di verdure
Piselli con cipolla
Pesche sciroppate

Pastina in brodo
Sformato di spinaci e ricotta
tris: broccoli, cavolfiore,carote
Pera cotta

Crema al pomodoro con pastina
Galantina di pollo
Finocchi al vapore
Prugne cotte

Passato di verdura con pastina
Bis di affettati
Spinaci al burro e forma
Mela cotta

TABELLE DIETETICHE MINIMALI

Si indicano di seguito le grammature minimali richieste per alcuni generi alimentari o piatti di maggior consumo che il gestore dovrà inserire nei menù giornalieri con l'avvertenza che questi si intendono a titolo esemplificativo e non limitativo di altri generi o piatti proponibili, purché abbiano le caratteristiche normalmente in uso sul mercato e le grammature analoghe a quelle indicate per i generi o piatti citati.

Le grammature a crudo e a cotto sono quelle minime richieste.

Le temperature dei prodotti consegnati devono rispettare le normative in vigore.

Per tutte le indicazioni nutrizionali non esplicitate si rimanda al documento di indirizzo dell'ASL di Bologna del 2010 "Gestione dell'Alimentazione e della Nutrizione Artificiale nelle strutture protette per anziani" e rispettivi allegati

	a crudo	a cotto (alla consegna)
Primi Piatti		
Pasta di semola di grano duro (asciutta)	gr. 70	Pesi medio di vari formati dopo cottura prolungata gr. 210 + 90 (condimento.)
Pasta di semola di grano duro o all'uovo(brodo) gr. 40 gr. 300		
Riso	gr. 70	gr. 210 + 80 (condimento)
Tortellini asciutti	gr. 150	superiore a gr.200
Tortellini in brodo	gr. 100	superiore a gr. 200 + brodo
Tortelloni	gr. 150	superiore a gr. 200
Gnocchi	gr. 210	superiore a gr. 210
Passatelli a cotto	-----	gr. 100 + brodo
Zuppa imperiale	gr. 40	gr. 120 + brodo
Tagliatelle	gr. 70	superiore a gr. 210
Lasagne al forno	gr. 70(pasta)	gr. 250/300
Polenta cotta	-----	gr. 250
Ragù: il 50% deve essere costituito da carne	-----	gr. 90
Crescentine come primo	-----	gr. 170/180
Crescentine (come contorno)	-----	gr. 100
Secondi piatti		
Spezzatino carne/bocconcini + verdura+salsa	gr. 100	gr. 90+50 verdura +50 salsa
Cotoletta (carne)	gr. 90	gr. 100
Svizzera	gr. 90	gr. 90
Polpettone: ingredienti vari	gr. 100	gr. 90
Medaglione: ingredienti vari	gr. 90	gr. 80
Scaloppa	gr. 90	gr. 80/90 + sugo
Arrosto	gr. 90	gr. 80 + 20 sugo
Prosciutto cotto alla piastra/al forno	gr. 100	gr. 90/100
Cotechino, Zampone	2 fette	gr. 90
Salsiccia	gr. 100	gr. 90
Pollo arrosto n. 2 sovracosce	gr. 200	-----
Fettina pollo, tacchino	gr. 90	gr. 90

Filetti di pesce	gr. 110	gr. 90
Frittata	n. 1,5 uova	gr. 130 comprese verdure
Uovo sodo	n. 1,5 uova	-----
Sformati a base di carne o uova con verdure	-----	gr. 150
Tonno sott'olio sgocciolato	gr. 80	-----
Salumi		
Prosciutto crudo di parma o di zone limitrofe o nazionale	gr. 60	
Prosciutto cotto e altri salumi misti	gr. 70	
Omogeneizzati	monoporzione	
Formaggi		
Teneri e vari	gr. 90/100 netti	
Caciotta,italico,provola, misto pecorino, altri	gr. 80 netti	
Mozzarella	gr. 100	
Parmigiano reggiano da pasto (anche 2 pz da 30 gr)	gr. 60	
Parmigiano reggiano grattugiato	gr. 8/10 a pasto	
Verdure		
Insalate crude	gr. 60 pulito	-----
Pomodori in insalata	gr. 150	
Verdure cotte anche miste lavorate	-----	gr. 130
Purè di patate	-----	gr. 200
Purè di verdura (mista)	-----	gr. 200
Patate lesse	-----	gr. 180
Crocchette di patate	-----	n. 5
Frutta		
In genere (mele,pesche , prugne, ecc)	gr. 150/180	
Banana	gr. 180 pz. 1	
Frutta mondata, tagliata o porzionata: fragole,melone, cocomero,uva ecc.	gr. 150	
Macedonia/frutta sciroppata	gr. 150 + sugo	
Frutta cotta	gr. 150 minimo	
Prugne cotte denocciolate		gr. 110 + sugo
Purea di frutta		gr.100
Dessert		
Budino		gr. 100/120
Dolce		gr. 120
Ricca merenda dolce o salata		gr. 120
Yogurt		gr. 125
Gelati sfusi		gr. 120
Gelati confezionati 1 porzione minima		gr. 60/80
Biscotti		gr. 50

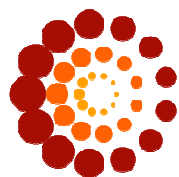
Bevande		
Latte		cc. 250
Caffè miscela d'orzo		cc 300
Thè e camomilla		cc 300
Caffè + latte (50+250)		cc 300
Bibite per feste/succo per idratazioni		cc 200
Vino		cc 250
Acqua minerale		cc 500
Dolcificanti		
Zucchero		gr. 25
Aspartame/simile		2 dosi
Condimenti: tutti q.b		
Olio		
Aceto		
Succo di limone		
Sale		
Pane		
Pane bianco/integrale		gr. 50
Grissini/fette biscottate/crachers		gr. 30/40

TABELLA DIETETICA PER LA PREPARAZIONE CREMOSA SALATA E DOLCE

Queste preparazioni dovranno essere sottoposte a prova ed assaggio prima dell'inizio della servizio per stabilire la giusta densità e cremosità ed apportare: le grammature sono indicative e medie; variano a seconda degli ingredienti delle ricette sino al raggiungimento della giusta cremosità.

Alimenti per la preparazione Cremosa cc. 350	Grammatura a crudo
Brodo	
Semola/semolino o pastina	gr. 50- 60
Carne/prosciutto cotto/ricotta	gr. 50 media
Parmigiano o Grana Padano	gr. 20
Olio	gr. 10
Verdura	gr. 60- 80

Alimenti per la preparazione Cremosa dolce	Grammatura a crudo
Latte	gr. min. 160-200
Ricotta/ uovo/carne	gr. min. 50-70
Zucchero	gr. 20
Carote/zucca/polpa di frutta/altro	gr. min. 40 -100
Farina/farina di mais/semolino/altro	gr. 60-70



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

Capitolato Tecnico per il Servizio di Ristorazione

Piano di sanificazione
e di manutenzioni ordinarie/straordinarie

PIANO DI SANIFICAZIONE

Pulizia dei locali ed impianti – Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti utilizzati per la derattizzazione e disinfestazione nei locali assegnati nei CS e Limiti d'igiene ambientale.

Al termine delle operazioni di consegna dei pasti, in ogni CS dovranno essere deterse e sanificate tutte le stoviglie attrezzature e locali, come previsto dalle procedure elaborate dalla Ditta Aggiudicataria che deve preferibilmente utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e sanificazione. Dovrà pertanto fornire, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate ad ASP con l'invio delle nuove schede tecniche. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto del Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti al DPR n. 392/98. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Eu Ecolabel 2009/568 Ce che sono presunti conformi potrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Si richiede comunque l'utilizzo di un prodotto specifico disinfettante registrato come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Salute. I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i prodotti in uso dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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

La Ditta Aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti utilizzati, corredati dalle schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

La Ditta Aggiudicataria deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta di ASP dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

I limiti d'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo delle pulizie. Il risultato analitico dei tamponi eseguiti su superfici che possono essere poste a contatto diretto con gli alimenti deve essere conforme ai seguenti valori:

- C.M. 32°;
- Compreso tra 0 e 50 U.F.C./cmq;
- Patogeni: assenti.

Attività di Pulizia e Lavaggio

Tutte le attività per il mantenimento dei livelli igienici delle stoviglie, attrezzature e locali saranno definite in un piano predisposto dalla Ditta Aggiudicataria.

Si ricorda sinteticamente solo alcune particolari attività per:

- i piatti, i bicchieri e le tazze di MELAMINA devono, se necessario, essere quotidianamente smacchiati a mano con prodotto non corrosivo per la Melamina stessa.
- le posate e gli utensili per servire in tavola devono essere periodicamente lavati a mano singolarmente prima del lavaggio meccanico
- ogni altro eventuale piccola attrezzatura utilizzata per la distribuzione dei pasti deve essere lavata frequentemente e mantenuta pulita secondo le modalità proprie dei materiali di cui è costituita,
- i carrelli termici debbono essere svuotati dall'acqua del bagnomaria ad ogni fine servizio e puliti a fondo 2 (due) volte al giorno senza bagnare le parti elettriche degli impianti.
- gli utensili, le stoviglie, i carrelli e la lavastoviglie devono essere periodicamente disincrostatati con prodotti acidi tamponati e disinfettati.
-

Inoltre per alcune attrezzature presenti anche nelle sale ristorante dei diversi Centri servizi:

Armadi frigoriferi Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico ogni settimana.
Controllo frequente della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori almeno 2 volte all'anno.

Macchina preparazione e distribuzione bevande Pulizia a fondo una volta al giorno.
Controllo taratura della miscelazione dei prodotti ogni mese.
Esecuzione manutenzioni indicate dalla ditta produttrice.

Lavastoviglie Pulizia dei filtri a cestello di ogni vasca e dell'ugello dell'elettrovalvola e delle tubazioni di entrata del detersivo e del brillantante ogni giorno.
Pulizia generale e controllo tarature pompe detersivi e brillantante ogni settimana.
Controllo dei termostati, del funzionamento dei meccanismi di trascinamento a catena del nastro trasportatore e loro lubrificazione, decalcificazione delle serpentine delle resistenze ogni settimana.
Controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca e del funzionamento generale della macchina, pulizia dei quadri - comandi da incrostazioni calcaree, dei filtri, degli spruzzatori e di ogni altra parte a contatto con l'acqua ogni quindici giorni.
Pulizia del boiler di riscaldamento almeno ogni due anni

Lavelli e vasche Pulizia generale ogni giorno al termine di ogni servizio.
Controllo dei rubinetti e degli scarichi ogni mese.

Cappe Pulizia generale due volte all'anno. I filtri in funzione dell'uso

Tavoli, piani, carrelli Pulizia generale ogni giorno al termine di ogni servizio.

RACCOLTA DEI RIFIUTI

Deve essere regolarmente effettuata secondo i criteri della raccolta differenziata così come da ordinamento comunale in vigore e successivi aggiornamenti.

PIANO DI MANUTENZIONI

Per la manutenzione ordinaria la Ditta aggiudicataria avrà l'onere di:

- A) Provvedere alla riparazione di porzioni limitate di mattonelle e relative stucature inerenti ai pavimenti o rivestimenti al fine di preservare la superfici lavabili e disinfettabili come previsto dalle norme igieniche oltre che da capitolato.
- B) Provvedere a modeste e limitate riprese d'intonaco (buchi o rotture in zone adiacenti ai telai degli infissi) e tinteggiatura periodica dei locali almeno a cadenza triennale o se imposta da Enti di Controllo.
- C) Provvedere alla riparazione ordinaria di parti limitate dell'impianto elettrico: prese, spine, prolunghe, fusibili, lampadine, tubi fluorescenti.
- D) Provvedere alla riparazione ordinaria o sostituzione di parti limitate di impianto idrico e della rete dello scarico: guarnizioni, rubinetti, doccette, ecc. ecc., pulizia dei sifoni e rete secondaria di scarico.
- E) Provvedere alla pulizia e detersione delle cappe aspiranti, filtri e bocche d'aspirazione degli impianti del sistema del riciclo d'aria o di espulsione vapori cucina. Inoltre sostituzione di porzioni di tunnel in caso di responsabilità della ditta nella rottura accidentale. Controllo tenuta delle condotte forzate dell'aria con sigillatura delle sconnessioni.
- F) Provvedere alla riparazione dei vetri afferenti i locali dati in uso.
- G) Provvedere alla riparazione di infissi di porte e finestre comprensive di maniglie, maniglioni, telai, cerniere, inoltre reti anti insetto, veneziane.
- H) La revisione e manutenzione degli impianti di risalita eventualmente presenti od utilizzati non sarà a carico della ditta esecutrice ma la rottura di porte, bottoniere, ed altre zone, dovute ad uso irrazionale ed incontrollato sarà fatturato, dalla ditta che svolge manutenzione in tutti gli impianti di risalita dell'ASP, a carico della ditta aggiudicataria sia per l'intervento di manutenzione sia in proporzione della responsabilità, definita in contraddittorio, in caso di necessità di rifacimento completo.

La ditta aggiudicataria prima di ogni intervento di manutenzione che possa apportare variazioni anche limitate ai locali dovrà informare gli uffici competenti dell'ASP ed averne conseguente autorizzazione.

MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DELLE MACCHINE

La ditta Aggiudicataria ha, inoltre, l'obbligo **di annotare su proprio registro**, eventualmente anche unico per tutti i CS, la periodicità e la tipologia degli interventi eseguiti, la data e il nominativo del riparatore

La ditta aggiudicataria è tenuta a mantenere sempre funzionanti tutte le attrezzature e gli impianti consegnati evitando sprechi e consumi immotivati di energia elettrica ed acqua.

A tal fine le attrezzature che necessitano di energia elettrica debbono essere allacciate per i tempi realmente utili all'attività di servizio controllando sempre il funzionamento delle stesse ed evitando immotivati abbandoni di attrezzature accese che usurano, deteriorano e rendono

obsolete le attrezzature in tempi relativamente brevi.

A tal fine sono a carico della ditta aggiudicataria le manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le macchine e attrezzature fisse e mobili quali a titolo esplicativo ma non esaustivo:

- lavastoviglie e relativo addolcitore
- distributori bevande calde con relativo addolcitore
- carrelli termici
- carrelli sbarazzo e di servizio
- frigoriferi in ogni locale
- scaffalature, ecc.

Per tutto quanto elencato e altro consegnato, compreso tutti gli impianti (con esclusione degli elevatori), la ditta dovrà provvedere al piano di manutenzione programmata e non secondo i piani presentati ed approvati dall'ASP

Sono quindi a carico della ditta aggiudicataria:

ricambi e materiali originali delle attrezzature;

manodopera e IVA compresa:

trasporto, se necessario, delle attrezzature ai laboratori per l'attività di manutenzione;

materiale sostitutivo, se necessario, per il periodo utile agli interventi di manutenzione, al fine di evitare disservizi a carico degli utenti (carrelli sostitutivi, stoviglie e a perdere , ecc) , sempre previa autorizzazione dell'Esperta Dietista.

Annualmente, in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, verrà definito l'elenco di stoviglie, materiali e/o attrezzature che dovrà essere riacquistato dalla ditta stessa essendo usurato/obsoleto, salvo quanto verrà ritenuto urgente e improrogabile e da doversi acquistare in un altro momento dell'anno, poiché tutto quanto consegnato ed utile al servizio dovrà essere, se necessario, **riacquistato a carico della Ditta Aggiudicataria**. Tutte le apparecchiature dovranno altresì rispondere alle norme vigenti in materia antinfortunistica, di sicurezza degli impianti, di prevenzione incendi e perfettamente a norma dal punto di vista igienico-sanitario.

Nel caso si ritenesse la ditta aggiudicataria responsabile di rottura di impianti fissi o mobili di proprietà dell'ASP, al di fuori dei locali dati in uso, si provvederà in contraddittorio alla richiesta dei danni subiti ed all'allontanamento di personale non idoneo al servizio.

Nota:

La ditta aggiudicataria deve segnalare immediatamente all'ASP, settore manutenzione, fatti o situazioni rilevate, anche non oggetto dell'appalto, che possono pregiudicare la sicurezza o il corretto svolgimento del servizio.

CONSUMI ENERGETICI

L'aggiudicatario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, ne certifichi l'appartenenza.

Nell'ipotesi di apparecchi "ad uso professionale", quindi, non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate al riferimento riportato dall'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE, concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione

dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.