



**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO
TRIENNALE CON OPZIONE DI PROSECUZIONE DI ULTERIORI DUE
ANNI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE PER
L'ASP MARTELLI
(CIG 8714961553)**

CAPITOLATO SPECIALE

SOMMARIO

1.	DEFINIZIONI.....	4
2.	OGGETTO DELL'APPALTO	4
3.	TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO.....	6
4.	SERVIZI ACCESSORI	7
5.	DIMENSIONAMENTO DEL CENTRO COTTURA.....	8
6.	NUMERO DI GIORNATE ALIMENTARI.....	8
7.	ONERI A CARICO DELL'IMPRESA.....	9
8.	ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI.....	11
9.	GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	12
10.	INIZIO DEL SERVIZIO	12
11.	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	12
12.	SPESE INERENTI AL SERVIZIO	12
13.	AUTORIZZAZIONI.....	13
14.	DIREZIONE DEL SERVIZIO	13
15.	ORGANICO MINIMO DEL PERSONALE E COSTO DELLA MANODOPERA	13
16.	CLAUSOLA SOCIALE	14
17.	ONERI DELLA SICUREZZA SPECIFICI AFFERENTI ALL'IMPRESA	14
18.	TRATTAMENTO DEL PERSONALE	15
19.	VARIAZIONI DEL PERSONALE	16
20.	ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE	16
21.	IDONEITA' SANITARIA.....	16
22.	QUALITA' DEGLI ALIMENTI	16
23.	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (C.A.M).....	16
24.	MENU'	17
25.	RIPARTIZIONE GIORNALIERA DEGLI ALIMENTI.....	17
26.	STRUTTURA DEL MENU'	20
27.	PRESENZE AGGIUNTIVE.....	22
28.	VARIAZIONE DEL MENU'	22
29.	DIETE SPECIALI	22
30.	QUANTITA' DELLE VIVANDE.....	23
31.	INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI	23
32.	DIVIETI.....	23
33.	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	23
34.	RICICLO	23
35.	MANIPOLAZIONE E COTTURA	23
36.	PENTOLAME PER LA COTTURA.....	24
37.	CONDIMENTI.....	24
38.	PRENOTAZIONE DEI PASTI	24
39.	CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	24
40.	PULIZIE LOCALI E ATTREZZATURE.....	24
41.	INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI	25
42.	CUSTODIA DEI DETERSIVI	25
43.	MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI.....	25
44.	RIFIUTI	25
45.	SERVIZI IGIENICI	25
46.	NORME IN MATERIA DI SICUREZZA.....	26
47.	IMPIEGO DI ENERGIA	26
48.	SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	26
49.	DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE.....	26
50.	COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE DELLA COMMITTENTE	27
51.	STRUTTURA	27
52.	CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI.....	27
53.	VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI.....	27
54.	RICONSEGNA ALLA COMMITTENTE	28
55.	MIGLIORIE.....	28
56.	ACCESSI	28
57.	RICHIAMO ALLA LEGGE E ALLE NORME.....	28



58. ALLEGATO “PLANIMETRIE”	30
59. ALLEGATO “ARREDI E ATTREZZATURE”	31
60. ALLEGATO COMUNICAZIONE GESTORE USCENTE	33

1. DEFINIZIONI

Al fine di una più chiara lettura del presente Capitolato Speciale d'Appalto si definisce quanto segue:

- 1) Per “**Impresa**” si intende l’Impresa aggiudicataria della procedura di gara ed alla quale viene affidato il servizio di ristorazione per gli ospiti dell’ASP Martelli.
- 2) Per “**Committente**” si intende l’ASP Martelli, la quale affida all’Impresa il servizio di preparazione pasti per gli ospiti;
- 3) Per “**Giornata alimentare**” si intende la somministrazione di due pasti al giorno (pranzo e cena), della colazione e della merenda pomeridiana;
- 4) Per “**Centro cottura**” i locali per la preparazione dei pasti ubicati presso la sede dell’ASP, le cui planimetrie vengono allegate al presente capitolato sub. A e le cui attrezzature con relative specifiche tecniche sono indicate negli allegati rispettivamente sub. B.

2. OGGETTO DELL’APPALTO

L’oggetto dell’appalto è la gestione del servizio di Ristorazione per gli Ospiti della ASP “**Centro Residenziale Martelli**” per un numero complessivo presumibile di **98 (novantotto)** ospiti e per eventuali visitatori presenti in struttura o per altre esigenze dell’Ente, con la preparazione dei menù in linea fresco caldo, preparati e serviti nella stessa giornata.

Il numero di ospiti della Committente può variare in aumento fino ad un massimo di 110 (centodieci) ed in diminuzione fino ad un minimo di n. 40 (quaranta), fermo restando il costo della giornata alimentare e senza che l’Impresa possa avanzare pretese di sorta a titolo di maggiori costi, mancato utile o indennizzo.

La gestione del servizio di Ristorazione dovrà essere comprensiva di:

- a) organizzazione complessiva del servizio;
- b) approvvigionamento delle derrate alimentari;
- c) approvvigionamento di quant’altro necessario per l’alimentazione degli ospiti;
- d) preparazione nel centro cottura dell’ASP di pasti giornalieri destinati agli anziani ed altre esigenze dell’Ente e preparazione dei carrelli termici destinati ai singoli reparti;
- e) preparazione e distribuzione della colazione;
- f) trasporto dei pasti nei relativi contenitori dai locali della cucina ai luoghi di consumo;
- g) pulizia e riordino del pentolame, piatti, bicchieri, stoviglie-posateria ed attrezzature;
- h) pulizia e sanificazione della cucina, del magazzino, del locale lavaggio, del locale frigoriferi e degli impianti presenti;
- i) progettazione, implementazione e assunzione delle responsabilità connesse alla HACCP;
- j) sporzionamento dei pasti nelle due strutture e laddove richiesto presso ogni sala da pranzo ubicata anche nei diversi moduli e piani.

Nell'espletamento del servizio l'Impresa è altresì tenuta ad erogare, dietro specifica richiesta, i pasti al personale dipendente della ASP, di altri appaltatori, nonché di eventuali liberi professionisti che operano presso la struttura. I costi diretti dei singoli pasti saranno sostenuti da quest'ultimi, con versamento diretto al personale dell'Impresa presente presso la struttura. L'Impresa, subito dopo l'avvio del servizio, si impegna quindi a definire con la Direzione dell'Azienda i costi e la composizione dei menù che saranno riservati alle suddette categorie di personale.

I suddetti pasti dovranno essere predisposti, su richiesta, anche in servizio "take a way" da portare a casa e consumati in altra sede da parte del personale dipendente dell'azienda, di dipendenti di altre aziende in appalto nonché da eventuali liberi professionisti.

I pasti dovranno essere prodotti direttamente nella cucina dell'ASP (centro cottura).

La Committente mette a disposizione dell'Impresa per l'intera durata contrattuale i locali e gli impianti di cucina, così come descritti nelle planimetrie allegate.

L'Impresa è la sola responsabile nei confronti delle competenti autorità per eventuali infrazioni alla normativa antinfortunistica dei locali e degli impianti presenti all'atto della consegna, cosicché è onere dell'Impresa stessa segnalare tempestivamente al Committente ogni eventuale anomalia o carenza del centro cottura. Le segnalazioni non dovranno essere pretestuose o superflue e dovranno essere improntate ai principi della buona fede e della correttezza contrattuale.

La Committente non sarà altresì responsabile qualora siano manomessi locali ed attrezzature esistenti introdotte nuove attrezzature che non rispondessero alle norme di sicurezza o nel caso in cui sussistano negligenze da parte del personale dell'Impresa.

Gli addetti ai servizi di sicurezza della Committente potranno avere accesso in ogni momento ai locali della cucina usufruendo della copia delle chiavi in ogni caso a disposizione, in busta sigillata e controfirmata dalle parti, presso la Committente stessa.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità. È in ogni caso fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati. L'Impresa è tenuta a fornire a tale scopo apposita dichiarazione, secondo le norme vigenti.

L'ASP eroga nella propria sede istituzionale assistenza qualificata e personalizzata a persone anziane non autosufficienti secondo i criteri e le modalità stabilite dalle leggi nazionali e, specificatamente, dalla Regione Toscana.

La Committente ha attualmente autorizzati dall'Amministrazione Comunale:

PER L'ASP "L. MARTELLI"

- n. 80 NON AUTOSUFFICIENTI
- n. 11 AUTOSUFFICIENTI
- n. 7 NON AUTOSUFFICIENTI MODULO ALZHEIMER
- n. 2 POSTI AUTOSUFFICIENTI (solo per emergenze)
- n. 10 POSTI NON AUTOSUFFICIENTI SEMIRESIDENZIALI-DIURNI



I luoghi di espletamento dei servizi sono individuati nella sede istituzionale di Via della Resistenza n. 99 a Figline Valdarno (FI) e nella sede distaccata di Via San Romolo n. 1 sempre a Figline Valdarno.

L'articolazione delle strutture è la seguente:

CASA MARTELLI Via della Resistenza, 99 a Figline Valdarno

- n. 49 NON AUTOSUFFICIENTI
- n. 11 AUTOSUFFICIENTI
- n. 2 POSTI AUTOSUFFICIENTI (solo per emergenze)

La struttura è la storica residenza per anziani sia autosufficienti sia non autosufficienti, ben inserita nel contesto urbano.

CASA ARGIA Via San Romolo, 1 a Figline Valdarno

- n. 31 NON AUTOSUFFICIENTI
- n. 7 NON AUTOSUFFICIENTI MODULO ALZHEIMER

La struttura è situata vicina al centro storico di Figline Valdarno, occupa solo anziani non autosufficienti. È presente nella struttura un modulo n. 3 disturbi cognitivo comportamentali autorizzato per n. 15 posti, ma per accordo con la locale ASL non possono essere accolti più di n. 7 ospiti con disturbi cognitivo comportamentali.

La Struttura è di proprietà della ASL 10 di Firenze e data in gestione a questa Azienda a far data dal 1° Giugno 2004.

CENTRO DIURNO "PAPAVERO" Via San Romolo, 1 a Figline Valdarno

- n. 10 NON AUTOSUFFICIENTI

Il Centro Diurno è integrato con la residenza di Casa Argia ed i servizi dovranno essere garantiti all'interno della stessa struttura qualora ne sia disposta la riapertura.

3. TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

L'Impresa è tenuta ad assicurare il servizio per la colazione, il pranzo, la merenda e la cena agli orari stabiliti dal Committente che potranno essere suscettibili di variazioni.

Nel corrispettivo della colazione è altresì compresa la predisposizione ed il trasporto nei locali comuni di uno spuntino in biscotti, bibite e bevande calde, ovvero altri snack concordati con la Direzione e che l'Impresa è tenuta a garantire.

Nel corrispettivo della cena è altresì compresa la predisposizione ed il trasporto nei locali comuni di tisane, camomille, the e altre eventuali bevande calde concordate con la Direzione e che l'Impresa è tenuta a garantire.

Qualora se ne riscontrasse la necessità da parte del medico curante o dal personale sanitario in servizio presso la Committente, l'Impresa dovrà fornire pasti con diete speciali personalizzate da

erogare mediante vassoi personalizzati senza alcun costo aggiuntivo dovendosi le stesse considerare in sostituzione del pasto normale.

L'Impresa dovrà assicurare cinque punti di distribuzione della frutta di stagione nei vari piani di Casa Martelli e due in Casa Argia, in modo tale che gli ospiti durante tutta la giornata possano trovare a loro disposizione le "fruttiere" sempre rifornite.

L'Impresa dovrà inoltre fornire alimenti sostitutivi agli ospiti che, secondo il giudizio medico, ne avranno la necessità, (es. diabetici, allergici agli alimenti con glutine, ecc.), oltre alle bevande e quant'altro necessario per l'alimentazione degli ospiti.

In occasione di particolari ricorrenze quali:

➤ Capodanno	1 Gennaio
➤ Epifania	6 Gennaio
➤ Festa di Carnevale	Febbraio/Marzo
➤ Festa della Donna	8 Marzo
➤ Pasqua di Risurrezione	Marzo/Aprile
➤ Lunedì dell'Angelo	Marzo/Aprile
➤ Festa di Liberazione	25 Aprile
➤ Festa dei Lavoratori	1 Maggio
➤ Festa della Mamma	8 Maggio
➤ Festa del Martelli	1 Giugno
➤ Festa della Repubblica	2 Giugno
➤ Santo Patrono di Figline	6 luglio
➤ Ferragosto	15 Agosto
➤ San Lorenzo	10 agosto
➤ Festa dei Nonni	2 Ottobre
➤ Ognissanti	1 Novembre
➤ Immacolata Concezione	8 Dicembre
➤ Santo Natale	25 Dicembre
➤ Santo Stefano	26 Dicembre
➤ San Silvestro	31 dicembre

L'Impresa dovrà garantire la preparazione di un Menù speciale da concordare con la Direzione e che comunque dovrà comprendere antipasti misti e dolce.

In alternativa alla normale programmazione dei menù l'Impresa è tenuta ad erogare due pranzi a tema mensili (per stagionalità o tradizioni del territorio) da articolare diversamente in ciascuno dei mesi dell'anno in modo da variare la dieta degli ospiti con un'offerta originale, secondo quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in fase di gara.

4. SERVIZI ACCESSORI

Su indicazione della Direzione della Committente, l'Impresa dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione di eventuali coffe-break, colazioni di lavoro, rinfreschi o pranzi/cene.

Tali servizi accessori verranno prestati dall'Impresa nei termini ed alle condizioni da concordare di volta in volta con la Committente.

Su richiesta della Direzione della Casa di Riposo, l'Impresa dovrà fornire bevande, bibite e succhi di frutta oltre a quelle ricomprese nel servizio di ristorazione.

Le bevande extra che potranno essere eventualmente fornite su richiesta sono:

Acqua naturale oligominerale da lt. 1,5
Vino da tavola Chianti confezione da lt. 0,750
Vin Santo per la S. Messa in confezione da lt. 0,750
Bibite analcoliche di vari gusti in confezione da lt. 1½
Succhi di frutta di vari gusti in confezione da lt. 1
Vino spumante dolce o secco da lt. 0,75.

Il corrispettivo per questi ultimi servizi accessori è stato indicato dall'Impresa nella propria offerta economica prodotta in sede di gara ed allegata al contratto d'appalto.

Resta fermo l'obbligo di somministrare a cura e spese dell'Impresa le bevande agli ospiti in base al bisogno, remunerate con il corrispettivo della giornata alimentare.

5. DIMENSIONAMENTO DEL CENTRO COTTURA

Il centro cottura ha, sia strutturalmente sia per le attrezzature previste, un sovradimensionamento pasti per ciclo produttivo, rispetto alle reali necessità del Committente, considerato che lo stesso può erogare fino a circa 230 pasti.

La Committente mette a disposizione dell'Impresa il proprio centro cottura affinché quest'ultima possa sfruttarne a pieno le potenzialità anche per la produzione di pasti destinati ad altre strutture pubbliche o private committenti dell'Impresa stessa.

A fronte di tale disponibilità ed a copertura dei maggiori costi sostenuti dalla Committente, l'Impresa riconoscerà all'ASP il corrispettivo indicato nel contratto d'appalto per ogni pasto prodotto (pranzo o cena) (royalties).

La Committente si riserva comunque il diritto di sospendere la suddetta facoltà da parte dell'Impresa a proprio insindacabile giudizio in ragione delle proprie esigenze organizzative, strutturali o sanitarie, senza che l'Impresa possa avanzare alcuna richiesta a titolo di risarcimento, indennizzo o pretesa di sorta.

6. NUMERO DI GIORNATE ALIMENTARI

Il numero delle giornate alimentari da somministrare annualmente è quantificabile in via meramente indicativa in circa **35.770 (trentacinquemilasettecentosettanta)**.

Il numero delle giornate alimentari può variare in aumento ed in diminuzione secondo quanto previsto dal presente capitolato, in base alle decisioni insindacabili della Committente, senza che

all'Impresa spettano alcun maggior compenso a titolo di indennizzo, maggiorazione, revisione prezzi o a quant'altro, intendendosi l'Impresa remunerata con il corrispettivo per giornata alimentare indicato nel contratto d'appalto.

7. ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono in particolare a carico dell'Impresa, remunerate con il corrispettivo della giornata alimentare:

PRIMA DELL'AVVIO DEL SERVIZIO:

Dovrà essere fornito in proprietà dell'azienda il seguente materiale dello stesso modello di quello in uso:

- a) sostituzione delle pentole in acciaio deteriorate e non più idonee, cucchiaini, ramine in acciaio, romaoli in acciaio di varie misure, gastronorm;
- b) n. 1 forno 10 teglie autopulente;
- c) n. 1 cucina 4 fuochi con forno sottostante;
- d) n. 2 carrelli bagnomaria due scomparti;
- e) n. 2 scaldapiatti;
- f) n. 1 carrello self service;
- g) n. 1 affettatrice con taglio automatico;
- h) n. 4 thermos per latte e caffè;
- i) 100 posate, cucchiaini, forchette, cucchiai;
- l) 100 coltelli punta tonda seghettati;
- m) 100 piatti piani fondi e frutta;
- n) 100 tazze latte comprese di piattino;
- o) 100 tazzine caffè senza piattino;
- p) 60 coccini per camere con relativi coperchi;
- q) 36 formaggere.

La fornitura iniziale dovrà essere concordata preventivamente e risultare di gradimento della Direzione della Committente, ancorché commissionata ad esclusive cure e spese dell'Impresa in quanto remunerata con il corrispettivo della giornata alimentare oggetto di gara.

A REGIME:

Sono a carico dell'Impresa, remunerati con il solo corrispettivo della giornata alimentare:

- 1) Acquisto e gestione delle materie prime alimentari che devono essere di prima qualità, nelle grammature di cui al successivo art. 25 da considerarsi a crudo al netto degli scarti di lavorazione;
- 2) Fornitura di tutte le bevande necessarie per gli ospiti in base al presente capitolato;
- 3) Acquisto e gestione prodotti di pulizia cucina e relative attrezzature, prodotti per lavaggio stoviglie: l'impresa sarà responsabile dell'uso di tali prodotti che dovranno essere privi di tossicità;
- 4) Elaborazione del menù, nel rispetto dei principi dietetico-nutrizionali e della ripartizione giornaliera degli alimenti di cui al successivo art. 25, da sottoporre all'approvazione della Committente;
- 5) Preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;

6) Predisposizione del piano di autocontrollo HACCP ai sensi della normativa indicata all'art. 56 per la preparazione, la cottura, il confezionamento e la sporzionatura dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge.

7) Preparazione dei carrelli termici multiporzione;

8) Trasporto dei pasti nei relativi contenitori dai locali della cucina ai luoghi di consumo e sporzionamento ai piani;

9) Riassetto, pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina, dispense, zona lavaggio e delle macchine, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l'inoltro e la distribuzione dei pasti; l'Impresa, fermo il rispetto delle frequenze di legge e delle prescrizioni eventualmente impartiti dagli enti di controllo sanitario, dovrà inoltre provvedere alla pulizia straordinaria ed alla disinfezione dei locali dispense, zona lavaggio, porte, vetrate, celle frigorifere, cappe di aspirazione, servizi igienici e quant'altro, oltre a provvedere agli interventi di sanificazione. L'impresa deve altresì programmare interventi di abbattimento di insetti e roditori nel centro di cottura e negli altri locali di refezione;

10) Lavaggio stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, sia utilizzati dagli addetti alla preparazione pasti sia da parte degli ospiti per la consumazione dei pasti, che deve avvenire con lavastoviglie munito di dosatori automatici di detersivo con controlli periodici da parte della ditta fornitrice dei detersivi, da comunicare alla Direzione della Casa di Riposo. Le stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, utilizzati saranno portati nel locale lavaggio dal personale della Casa di Riposo. Sarà cura del personale dell'Impresa riportare nei locali di utilizzo (sale da pranzo sui vari piani) tutte le stoviglie, piatti, tazze, posate, bicchieri, ecc. puliti. Il servizio di lavaggio innanzi descritto dovrà essere effettuato dal personale dell'Impresa, sia presso i locali di Casa Martelli, sia presso quelli di Casa Argia, con conseguente necessità del relativo personale di assicurare la presenza in entrambe le strutture ed in modo tale che:

- al termine dei pasti tutte le stoviglie, piatti, tazze, posate, bicchieri, etc vengano trasportati dal personale dell'Impresa nei locali di lavaggio presenti in ciascuna struttura;
- dopo il lavaggio, tutto quanto, venga riordinato e portato nuovamente ai piani dallo stesso personale dell'Impresa;

11) Fornitura, sostituzione e reintegro delle piccole attrezzature del centro di cottura (coltelli, pentole, tegami, mestoli e simili) e dei carrelli termici con relativi contenitori gastronomici. La Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato e consistenza di tali materiali prescrivendo all'impresa le opportune azioni da intraprendere nel caso di una loro carenza. Al termine del contratto tutto quanto fornito, sostituito e reintegrato rimarrà di proprietà della Committente;

12) Dotazione e lavaggio di tutto l'abbigliamento per il proprio personale, che deve essere idoneo e a norma antinfortunistica ai sensi del D. Lgs 81 del 2008. Dotazione di strofinacci e quant'altro necessario per la cucina;

13) Tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione per il rispetto delle normative in vigore per il settore, ivi comprese le operazioni manuali da effettuarsi in casi straordinari di fermo macchina lavastoviglie, in nessun caso è previsto l'uso di materiali monouso;

14) Trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta di riferimento della Struttura, mentre i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento dovranno essere smaltiti a cura e spese dell'Impresa;

15) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature del centro cottura;

16) la fornitura, sostituzione e reintegro di stoviglie, pentole, piatti, tazze, ciotole, posate e bicchieri destinate alle sale mensa, distributori di colazione, anche per il caso in cui la mancanza o il danneggiamento di tali prodotti non sia imputabile al personale dell'Impresa;

17) la fornitura di pasti in contenitori monouso per ospiti in isolamento o quarantena a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19 o per altre ragioni.

In caso di impossibilità dell'utilizzo delle attrezzature del centro cottura della Committente, a qualsiasi ragione dovute, l'Impresa è tenuta a preparare i pasti nel **centro di cottura alternativo** indicato in sede di gara, comunque conforme alla normativa vigente, assicurando il trasporto in appositi contenitori termici, con proprio automezzo idoneo, garantendo inoltre lo stesso menù e la stessa qualità senza nessun onere aggiuntivo a carico del Committente.

Carta dei servizi della ristorazione

L'Impresa, entro quindici giorni dalla sottoscrizione del contratto e dall'attivazione del servizio è tenuta a stampare e distribuire a propria cura e spese la "carta dei servizi della ristorazione" con il layout grafico su carta di qualità nel modello allegato alla propria offerta tecnica formulata in sede di gara. Indicativamente l'Impresa potrà essere chiamata a stampare e distribuire un totale di n. 200 copie, di cui una parte mediante consegna all'interno della struttura ed una parte da trasmettere tramite posta alle famiglie con una comunicazione di accompagnamento dell'Azienda. Prima della stampa della carta dei servizi, la versione definitiva, integrata con il logo ed i caratteri identificativi dell'ASP, dovrà essere sottoposta alla Direzione della Committente, che potrà apportare variazioni non essenziali alla stessa per coordinarla con gli altri propri materiali editoriali e multimediali. Dovranno essere inoltre consegnati i file esecutivi per ogni eventuale successiva rielaborazione ed utilizzo da parte dell'ASP, intendendosi trasferito anche il diritto di sfruttamento economico dell'opera ai sensi della normativa sul diritto d'autore.

8. ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI

L'Impresa si impegna a consegnare i pasti per i degenti nei seguenti orari:

Pasto	Orario
Colazione	7:30 / 9:30
Pranzo	12:00
Merenda	16:00
Cena	19:00

Gli orari sopra indicati sono puramente indicativi e potranno variare con il variare delle esigenze del Committente, in relazione a necessità organizzative.

9. GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione per gli ospiti dal Lunedì alla Domenica e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

10. INIZIO DEL SERVIZIO

L'Impresa dovrà iniziare la gestione del servizio di ristorazione entro quindici giorni dalla stipula del contratto d'appalto, salvo che la Committente non conceda un termine maggiore e salvo la consegna in via d'urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs 50 del 2016.

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa è tenuta:

- a) a sottoporre a controllo e validazione da parte del servizio dietetico della Azienda Sanitaria competente per territorio, la tabella dietetica articolata su quattro settimane facente parte dell'offerta, a propria cura e spese;
- b) ad acquisire le necessarie licenze commerciali e sanitarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato e ad effettuare la registrazione del centro cottura ai sensi del Regolamento 852/CE/2004 qualora necessario;
- c) espletare gli ulteriori adempimenti previsti dal presente capitolato speciale.

11. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione agli ospiti deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146 del 1990.

Al verificarsi di questa evenienza però, potranno essere concordate con la Committente, in via straordinaria, particolari condizioni gestionali ed organizzative.

12. SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese necessarie allo svolgimento dell'appalto sono interamente a carico dell'Impresa. La Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Impresa i costi per utenza telefonica.

Sono invece a carico del Committente:

- fornitura di acqua;
- fornitura gas-metano;
- fornitura energia elettrica, riscaldamento (costi energetici in genere).

13. AUTORIZZAZIONI

L'Impresa è tenuta ad acquisire le necessarie autorizzazioni commerciali e sanitarie per lo svolgimento dell'attività richiesta dal presente capitolato nonché ad effettuare la registrazione del centro cottura ai sensi del Regolamento 852\CE\2004 qualora necessario.

L'Impresa dovrà inoltre possedere il registro di carico e scarico degli olii esausti e comunque dei rifiuti dalla stessa prodotti qualora non rientrino tra i rifiuti speciali assimilati agli urbani. Tale documentazione unitamente alla documentazione contrattuale, dovrà permanere sempre presso i locali di produzione e consumo ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo degli organi preposti unitamente alla quarta copia del formulario.

14. DIREZIONE DEL SERVIZIO

L'Impresa affida la direzione del servizio al coordinatore nominativamente indicato nel contratto d'appalto.

Il Coordinatore del servizio dovrà mantenere un contatto con il Direttore dell'Esecuzione della Committente per un controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Committente al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa. In caso di assenza o impedimento del Coordinatore (ferie, malattie, etc.), l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento del Committente.

15. ORGANICO MINIMO DEL PERSONALE E COSTO DELLA MANODOPERA

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.lgs 50 del 2016 si quantificano i seguenti costi della manodopera per giornata alimentare. Per la quantificazione dei costi si è fatto riferimento al D.M. 27 giugno 2019 recante la "Determinazione del costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo-comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva".

Mansione	Qualifica CCNL		Ore annue effettivamente lavorate	Costo orario da D.M. 27 giugno 2019	Costo annuo
ASP MARTELLI					
Cuoco	III Livello	40	2080	€ 21,59	€ 44.907,20
Addetto servizi mensa	VI ^S Livello	43	2236	€ 18,50	€ 41.366,00
Addetto servizi mensa	VI Livello	54	2808	€ 18,25	€ 51.246,00
Addetto servizi mensa (supplementare)	VI Livello	33	1716	€ 18,25	€ 31.317,00
Aiuto cuoco	V Livello	18	936	€ 19,21	€ 17.980,56
Costo annuo					€ 186.816,76

Qualora il costo della manodopera per giornata alimentare indicato dall'Impresa in sede di gara dovesse risultare inferiore all'importo innanzi indicato, l'offerta sarà ritenuta anomala ai sensi dell'art. 97 del D.lgs 50 del 2016.

Il suddetto monte ore dovrà essere dedicato esclusivamente alla preparazione dei pasti oggetto del presente appalto in favore dell'ASP, esclusa la preparazione dei pasti verso l'esterno che dovrà essere assicurata mediante l'incremento del personale e/o del relativo orario senza costi di alcun tipo a carico della stazione appaltante.

16. CLAUSOLA SOCIALE

L'Impresa è tenuta ad assumere il personale con contratto di lavoro dipendente prevalentemente a tempo indeterminato e deve applicare il **CCNL di riferimento** o comunque assimilabile tenuto conto della tipologia del servizio, garantendo il rispetto del trattamento retributivo adeguato e sufficiente ai sensi dell'art. 36 della Costituzione ed osservandone la relativa clausola sociale.

L'Impresa per l'intera durata dell'appalto assume comunque il formale impegno ad utilizzare prioritariamente ed assumere con rapporto di lavoro **dipendente** gli stessi addetti dipendenti dell'Impresa uscente. Tutto ciò nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali ed a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per il servizio oggetto di appalto.

Il personale attualmente in organico degli appaltatori uscenti che l'Impresa è tenuta ad assumere in virtù del contratto d'appalto è indicato nelle lettere del gestore allegata al presente capitolato speciale d'appalto (**sub. C**).

A richiesta dell'Azienda, l'Impresa è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto prescritto, ivi compreso il regolare versamento delle retribuzioni e la produzione delle buste paga dei lavoratori. In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente comma, l'Azienda provvederà ad informare i competenti Servizi ispettivi del lavoro e le Organizzazioni Sindacali e potrà risolvere il contratto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di costituzione in mora, ferma l'applicazione delle penali contrattuali e del risarcimento danni. Tutto ciò salva la possibilità di intervenire sostitutivamente in conformità con quanto previsto dalle norme di legge.

17. ONERI DELLA SICUREZZA SPECIFICI AFFERENTI ALL'IMPRESA

Per gli oneri della sicurezza specifici aziendali soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.lgs 50 del 2016, distinti da quelli da interferenza fissati nel DUVRI, sono stimati € **2.307,17** oltre IVA annuali.

Qualora il costo degli oneri della sicurezza specifici aziendali indicato dall'Impresa in sede di gara dovesse risultare inferiore all'importo innanzi indicato, l'offerta sarà ritenuta anomala ai sensi dell'art. 97 del D.lgs 50 del 2016, con avvio del subprocedimento di verifica.

18. TRATTAMENTO DEL PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, la fornitura delle derrate alimentari ovvero i generi di conforto o quant'altro previsto dal presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale dell'Impresa deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sull'igiene personale e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

L'Impresa è tenuta a fornire il personale addetto necessario per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.

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 messo a disposizione dall'Impresa dovrà essere capace e fisicamente valido.

L'Impresa si impegna a garantire la necessaria stabilità al personale suddetto assicurando in tal modo alla Committente la continuità del servizio.

L'Impresa è tenuta ad osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

L'Impresa è tenuta a garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori, assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi da parte della Committente in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto il rapporto unità impiegate – qualifica professionale – ore di lavoro prestate ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio.

L'Impresa è tenuta a fornire e mantenere aggiornato un elenco nominativo del personale addetto al servizio. Con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, gli orari di lavoro, gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi e del libretto sanitario, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

Tutto il personale impiegato, durante il servizio, dovrà recare ben visibile il cartellino indicante nome e cognome e fotografia.

L'Impresa si impegna a mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico di coloro che si comportassero in modo non corretto, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

In conseguenza di controlli di sua competenza la Committente si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità.

19. VARIAZIONI DEL PERSONALE

Devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte del Committente, la variazione della consistenza numerica del personale, la sua qualifica e il nominativo. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

20. ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

L'Impresa deve garantire l'addestramento di tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e modalità previste nel presente contratto e adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

L'Impresa è altresì tenuta a formare il proprio personale ai sensi della D.G.R.T. 559 del 2008, recante le linee guida per *“La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)”*.

21. IDONEITA' SANITARIA

Dietro richiesta della Committente il personale dell'Impresa sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente potrà essere sottoposto con oneri a carico dell'impresa stessa a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

22. QUALITA' DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari devono essere conservate nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino, secondo le indicazioni contenute nelle etichette.

Le derrate devono avere confezione ed etichette conformi al D. lgs. del 27.01.1992, n. 109 e successive eventuali modificazioni.

E' in ogni caso fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati.

23. CRITERI AMBIENTALI MINIMI (C.A.M)

L'Impresa è tenuta ad applicare i CAM di cui al D.M. 10 marzo 2020 n. 65 *“CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari”*, limitatamente a quanto previsto dal paragrafo

“Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo)”, secondo cui, tra l’altro, “L’aggiudicatario, in condivisione con l’ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della

Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche”.

24. MENU’

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo:

Il menù invernale inizia dal 1° ottobre e termina il 30 aprile;

Il menù estivo inizia il 1° maggio e termina il 30 settembre.

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

25. RIPARTIZIONE GIORNALIERA DEGLI ALIMENTI

Tabella dietetica delle vivande che dovranno essere servite, fermo in rispetto delle linee guida regionali allegate al presente capitolato speciali qualora più favorevoli alla Committente:

COLAZIONE

Latte parzialmente scremato	cc. 200
oppure caffè d’orzo	cc. 100
oppure caffè latte	cc. 200
- di cui 150 latte e 50 caffè d’orzo (gr. 3 in polvere)	
Frullato di frutta fresca	cc. 200
Spremuta di agrumi freschi	cc. 200
Thé	cc. 200
Zucchero bianco, di canna grezzo o dolcificante	gr. 10
Marmellata o Miele (una confezione monoporzione)	gr. 25
Pane o Fette biscottate o Biscotti	gr. 50
Cereali	gr. 50

BEVANDE

Acqua	litri ½
Vino	litri 1\4

PRIMI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)

Pasta di semola di grano duro (asciutta)	gr. 80
Pasta di semola di grano duro (in brodo)	gr. 40

Pasta integrale	gr. 80
Pasta per minestrone	gr. 40
Riso (asciutto)	gr. 80
Pasta fresca (asciutta)	gr. 100
Paste fresche ripiene (asciutte)	gr. 110
Pasta fresca ripiena (in brodo)	gr. 60
Gnocchi di patate	gr. 120
Farina di mais	gr. 40

SECONDI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)

Carne di manzo

Bollito	gr. 130/150
Spezzatino	gr. 130/150
Brasato	gr. 130/150
Cotoletta	gr. 100
Bistecca di polpa	gr. 100/120
Roast-beff all'inglese	gr. 100

Carne di vitello

Punta	gr. 120/150
Cima alla genovese	gr. 100/120
Reale/spalla	gr. 100/120
Traversino	gr. 100/120
Farcita tricolore	gr. 100/120
Scaloppina	gr. 100/120
Arrostato arrotolato	gr. 100/120

Carne di maiale

Braciola	gr. 130/150
Saltimbocca alla romana	gr. 90/130
Prosciutto cotto alla piastra	gr. 120/140
Salamella	gr. 100/120
Cotechino tipo Modena	gr. 100/120
Fettina di lombo	gr. 100/120
Arrostato di lombo	gr. 100/120

Pollame

Fesa di tacchino	gr. 120
Arrostato di tacchino	gr. 120
Ossibuchi di tacchino	gr. 140

Pollo ¼ al lordo	gr. 240/260
Coniglio	gr. 250

Pesce

Filetti di sogliola	gr. 150/180
Palombo impanato	gr. 150/180
Merluzzo	gr. 150/180
Seppie	gr. 120/150
Nasello	gr. 150/170
Insalata di mare	gr. 120/140
Fritturina di pescheria	gr. 150/170
Tonno	gr. 100/120

Varie

Zucchine	gr. 130/150
Melanzane	gr. 180
Hamburger alla valdostana	gr. 100/130
Bauletti di prosciutto	gr. 110/120
Gelatina di pollo	gr. 90/100
Svizzerini alla casalinga	gr. 100/120
Uova al burro	n. 2
Uova sode e tonno all'olio (gr. 40)	n. 2
Omelette al formaggio – uovo	n. 2
Omelette al prosciutto – uovo	n. 2
Omelette alla verdura – uovo	n. 2
Cinghiale	gr. 130/150
Frittata – uova	n. 2
Mozzarella in carrozza	gr. 130/150
Mozzarella alla caprese	gr. 130/150
Cereali vari	gr. 60

Affettati

Prosciutto cotto, salame, pancetta, mortadella	gr. 90/100
Prosciutto crudo, bresaola	gr. 60

Formaggi

Misti	gr. 100/120
Parmigiano reggiano	gr. 60

Contorni (grammature a crudo al netto degli scarti)

Zucchine	gr. 200
Carote	gr. 200
Piselli	gr. 200
Bietole	gr. 250

Spinaci	gr. 250
Insalata	gr. 80
Patate	gr. 200
Carciofi	gr. 200
Fagiolini	gr. 200
Fagioli	gr. 200
Cavolfiore	gr. 200
Finocchi	gr. 200
Ceci	gr. 200

Frutta (al netto degli scarti)

In generale	gr. 180/200
Frutta di stagione	gr. 180/200
Banane	gr. 250
Frutta secca disidratata	gr 30

Desserts

Budino	gr. 150/200
Dolce	gr. 150/200
Gelato	gr. 100/150
Yogurt	gr. 125

Cucina Terapeutica

Alimenti vari per di attività per cucina terapeutica effettuata a cura dell'educatore (farina, uova, sale, zucchero, etc.).

26. STRUTTURA DEL MENU'

Colazione

Caffè zuccherato o non, the zuccherato o non, latte parzialmente scremato o scremato (a richiesta) zuccherato o non, yogurt misti, marmellata in monoconfezione, miele in monoconfezione, pane, biscotti, fette biscottate, cereali.

Pranzo

Primi piatti:

almeno due piatti "del giorno" ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: una minestra in brodo o una pasta asciutta condita o un riso condito o pasta asciutta in bianco;

Secondi piatti:

almeno due piatti "del giorno" ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di formaggio e uno a base di salumi;

Contorni:

tre contorni di cui due cotti e uno crudo;

Frutta:

frutta fresca, cotta o budino;

Frutta: frutta fresca, cotta, budino e frutta secca;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica);
- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Merenda

Tè con biscotti, yogurt, gelato, spremuta di agrumi freschi, etc.

Cena

Primi piatti:

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra tre ulteriori alternative: una minestra in brodo, una pasta asciutta e un riso condito;

Secondi piatti:

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra tre ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di vegetali cotti, sformati, torte salate;

Contorni:

un contorno a scelta fra tre di cui due cotti e uno crudo;

Frutta: frutta fresca, cotta, budino e frutta secca;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica);
- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Tutti i giorni, sia dopo il pranzo che dopo la cena deve essere fornito il caffè (a richiesta anche decaffeinato o orzo), nei giorni di domenica e festivi è prevista la fornitura di dolce. A richiesta dell'ospite il caffè dovrà essere espresso e generato mediante erogatore a cialda.

Dovranno essere fornite bevande ad occorrenza per gli ospiti oltre a quelle previste per i pasti.

N.B.: Dovranno essere sempre disponibili le seguenti preparazioni:

Semolino, minestra in brodo, riso in bianco, in brodo, frullati di carne, frullati di frutta, purè di patate, uova, frutta cotta, formaggi misti ed affettati misti.

È a carico della Committente la fornitura del vino.

Qualora se ne riscontrasse la necessità, l'Impresa dovrà fornire pasti con diete speciali senza costo aggiuntivo; per esempio potranno rendersi necessarie le preparazioni di frullati di carne, frullati di frutta fresca o cotta, banane, prugne cotte, yogurt, che comunque non dovranno essere considerate preparazioni extra in quanto verranno richieste in sostituzione al pasto normale.

Nella formulazione dell'offerta deve essere inoltre considerato che in occasione di determinate festività dovrà essere predisposto un menù speciale (Vigilia, Natale, S. Stefano, S. Silvestro, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, 25 aprile, 1° maggio, festa del papà, festa della mamma, ferragosto, patrono, 1° novembre, 8 dicembre, ecc.).

In queste occasioni la composizione del menù del pranzo dovrà essere così formulata, senza alcuna maggiorazione rispetto al costo della giornata alimentare:

- antipasti misti, crostini e salumi
- bis di primi
- bis di secondi
- contorni
- frutta dolce caffè

27. PRESENZE AGGIUNTIVE

L'Impresa deve garantire in qualsiasi momento della giornata la fornitura di pasti in caso di presenze non prevedibili in fase di prenotazione pasti.

A richiesta dell'Azienda l'Impresa, in particolare per il servizio "a pranzo con i tuoi", è tenuta a preparare menù straordinario, così come previsti al punto che precede per le festività, nel numero che sarà comunicato con preavviso di ventiquattro ore. Il menù straordinario si differenzierà rispetto al menù speciale in quanto sarà fornito un servizio specifico di apparecchiatura, sparecchiatura e servizio ai tavoli (cameriere) a cura dell'Impresa. In tal caso, diversamente da quanto previsto dal punto che precede, il corrispettivo del pasto ordinario, così come risultante in seguito al ribasso d'asta, sarà incrementato del 100%.

28. VARIAZIONE DEL MENU'

Le eventuali variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dalla Committente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Committente. L'Impresa dovrà apportare al menù quelle variazioni richieste dal servizio dietologico dell'A.S.L. a cui lo stesso dovrà essere sottoposto per la necessaria vidimazione.

29. DIETE SPECIALI

L'Impresa si impegna a fornire diete speciali, anche per disfagici, in vassoi termici personalizzati senza alcun costo aggiuntivo, dovendosi le stesse considerare sostitutive del normale pasto. Il vassoio dovrà riportare all'esterno un cartoncino con indicazione del cognome e nome del paziente

cui è destinato. Tali diete speciali si intendono, a titolo esemplificativo, riferite ad esigenze nutrizionali sanitarie, masticatorie, etc. (es. dieta ipocalorica, ipolipitica, epatopatica, colicistopatica, idrica, ipoglicidica, ipoproteica, aproteica, ipercalorica, iperproteica, dieta morbida, frullata, semiliquida, liquida) con utilizzo di prodotti naturali.

30. QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare, relative al menù giornaliero, sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche. Tali grammature si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

31. INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Qualora l'Impresa intendesse introdurre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dal Committente, deve far richiesta allo stesso.

I nuovi piatti proposti, se accettati dal Committente, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

32. DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

33. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, legumi, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti.

34. RICICLO

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

35. MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

36. PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame, tegami, ecc. in acciaio inox o in vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio per la conservazione degli alimenti.

37. CONDIMENTI

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione a cura del personale del reparto. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare il formaggio tipo grana o altro formaggio tipico in funzione del piatto servito. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

38. PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione dei pasti viene effettuata dal personale addetto alla assistenza e comunicata all'Impresa entro le ore 17.00 del giorno precedente.

39. CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizione in grado da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni). Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

L'Impresa è tenuta ad utilizzare carrelli termici.

40. PULIZIE LOCALI E ATTREZZATURE

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione, delle attrezzature e degli arredi.

I contenitori forniti dall'Impresa, dovranno essere ritirati e lavati dal personale alle dipendenze dell'Impresa.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti e degli alimenti.

41. INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, l'Impresa deve effettuare con cadenza semestrale un intervento di disinfestazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta del Committente o degli Uffici d'igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico dell'Impresa.

42. CUSTODIA DEI DETERSIVI

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

43. MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, durante lo svolgimento di tali operazioni. Detti prodotti, al momento del loro utilizzo, dovranno essere riposti su un carrello apposito.

44. RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D.lgs 152 del 2006 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

L'impresa è tenuta ad assicurare la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti, a formare il personale in tal senso, nonché a procurarsi tutto quanto il necessario per adempiere a tale obbligo.

Le spese per il servizio e smaltimento di ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.

È onere dell'Impresa predisporre il MUD annuale e verificare la corretta qualificazione di ogni tipologia di rifiuto prodotto (urbano, assimilato, speciale, pericoloso). L'Impresa è dunque tenuta a rilevare indenne l'ASP a fronte di ogni sanzione amministrativa che dovesse esserle comminata al riguardo.

45. SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici e spogliatoio a disposizione del personale di cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

46. NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto alla normativa in materia di: “Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori D. Lgs. n. 81 del 2008”, nonché in materia di prevenzione incendi mediante la formazione iniziale ed i successivi aggiornamenti. Tra il personale dell'Impresa devono inoltre essere sempre presenti gli addetti per la gestione dell'emergenza, specificamente formati, informati ed addestrati. Qualora in sede di prima applicazione il personale non dovesse essere in possesso di tutti i titoli di legge l'Impresa è tenuta ad espletare i percorsi formativi nel minor tempo possibile, assumendo nel frattempo tutte le misure equivalenti per il contenimento dei rischi.

47. IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

48. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Impresa, conformemente alle normative vigenti (DPR 08.06.1982, n. 524), deve predisporre a far affiggere a propria cura presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

49. DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

La Committente si riserva la facoltà di effettuare i controlli del caso al fine di accertare:

- che il pasto pronto abbia i requisiti concordati;
- 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.

Tali controlli possono essere sia di natura interna (Direttore dell'esecuzione) sia di natura esterna (servizi sanitari di igiene pubblica o servizio veterinario). In caso di difformità l'Impresa dovrà dare corso immediato alle eventuali prescrizioni disposte da tali servizi.

L'Impresa è tenuta a fornire su richiesta della Committente idonea documentazione che consenta di determinare la provenienza e le caratteristiche organolettiche e tecniche dei prodotti nonché le quantità delle derrate alimentari anche la fine di verificarne la conformità con il presente capitolato.

L'Azienda, potrà effettuare i controlli in questione, mediante la presenza, anche fissa, fino a due “assaggiatori” (uno per Casa Martelli ed uno per Casa Argia), scelto tra il proprio personale dipendente o il personale di altra impresa, in modo tale che il pasto possa essere verificato nella sua qualità, mediante il consumo da parte di una soggetto diverso dall'ospite anziano, il quale nel lungo

periodo potrebbe assuefarsi ad un livello qualitativo non ottimo. In tal caso, ferma restando la remunerazione di tale pasto contrattualmente stabilita, l'Assaggiatore potrà redigere feedback scritti da consegnare alla Direzione dell'Azienda in modo tale che questa possa a sua volta muovere rilievi all'Impresa o richiedere adeguamenti. L'Impresa rinuncia a sollevare qualsiasi pretesa nei confronti dell'assaggiatore che abbia rilevato un livello di qualità non ottimale. Gli assaggiatori saranno al massimo due, uno per Casa Martelli e uno per Casa Argia.

50. COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE DELLA COMMITTENTE

Il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Committente e di altre imprese operanti all'interno delle strutture, per l'esito positivo del servizio. Si prevedono periodici incontri di verifica dell'andamento del servizio tra la Direzione della struttura ed il rappresentante dell'appaltatore.

Il personale specializzato dell'Impresa deve essere disponibile, a richiesta, ad incontri con il personale ed i parenti degli Ospiti, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente l'oggetto d'appalto.

51. STRUTTURA

Al fine della fornitura dei pasti vengono messi a disposizione i locali cucina, dispensa e zona lavaggio dovendo i pasti essere prodotti direttamente in tali locali.

All'inizio del contratto verrà redatto in contraddittorio un verbale di consegna dei locali in questione la cui consistenza verrà così identificata e definita.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione del Committente.

52. CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

La Committente dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili e gli impianti esistenti, oltre agli arredi e attrezzature.

53. VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

In qualunque momento, su richiesta del Committente le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa provvederà a reintegrare le attrezzature entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Analoghe misure saranno prese dalla Committente in caso di mancata o intempestiva osservanza degli obblighi previsti dall'art. 7 del presente capitolato.

54. RICONSEGNA ALLA COMMITTENTE

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Committente i locali con impianti e attrezzature annessi al numero pari a quelle installate, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovute ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

55. MIGLIORIE

Tutte le migliorie apportate alle attrezzature da parte dell'Impresa passeranno in proprietà del Committente senza alcun onere.

56. ACCESSI

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione della fornitura ed installazione delle attrezzature.

57. RICHIAMO ALLA LEGGE E ALLE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Inoltre per quanto non espressamente previsto l'appalto viene svolto con osservanza delle seguenti normative:

- 1) regolamento di igiene comunale;
- 2) leggi concernenti la disciplina sugli additivi chimici consentiti per la preparazione e la conservazione delle sostanze alimentari;
- 3) leggi sulla disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi per le sostanze alimentari;
- 4) D.lgs 110 del 27/01/1992, n. 109/1992 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, D.lgs 181/2003, l. 204/2004;
- 5) Regolamenti CE 178/02 – 852/04 – 853/04 – 854/04 concernenti l'igiene sui prodotti alimentari;



6) D.G.R.T. 559 del 2008, recante le linee guida per “*La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)*”

7) Certificazioni UNI EN ISO 9001:200, UNI EN ISO 22000:2005 e UNI EN ISO 10854:1999.

L’Impresa si impegna ad osservare nell’erogazione del servizio quanto previsto:

- dalle “**Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale**” approvate dalla Regione Toscana con **Delibera di Giunta Regionale del 24 gennaio 2012 n. 35**;

- dalle “**Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica**” approvate dalla Regione con **Delibera di Giunta Regionale del 28 dicembre 2010 n. 1127**, nella parte richiamata dalla sopra richiamata DGRT n. 35 del 2012.

59. ALLEGATO “ARREDI E ATTREZZATURE”

“ELENCO DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE” - MARTELLI

N.	ZONA	DESCRIZIONE	Q.TA'
1	Magazzino	Bilico metallo verniciato p.ta max kg 150	1
2		Scaffale acciaio inox con 4 ripiani lisci	1
3		Minicella con gruppo motore tropicalizzato compreso scaffalatura in acciaio inox 4 ripiani	3
4		Congelatore a pozzetto con gruppo motore	3
5	Dep. detersivi	Scaffale con 4 ripiani lisci	1
6	Magazzino di giornata	Armadio inox ante scorrevoli	1
7		Armadio frigorifero inox 1 porta	1
8		Scaffale acciaio inox con 4 ripiani lisci	1
9	Preparazione carne	Lavamani inox con comando a pedale completo di parete attrezzata con distributore sapone	1
10	bianca/rossa	Tavolo inox su gambe con alzatina, ripiano inferiore e cassetto	1
11		Tavolo inox su gambe con alzatina, ripiano inferiore e cassetto	1
12		Tagliere in polietilene con battuta	1
13		Affettatrice a piano verticale	2
14		Ceppo con sgabello in acciaio inox e piano in polietilene	1
15		Bilancia inox da banco	1
16		Tritacarne da banco	1
17		Lavello inox su gambe con rubinetto dotato di leva a pedale	1
18		Armadietto sterilizzacoltelli	1
19		Contentore carrellato per rifiuti	2
20	Preparazione piatti freddi	Lavello inox su gambe con rubinetto dotato di leva a pedale, distributore di sapone	1
21		Affettatrice a piano inclinato	1
22		Tagliere in polietilene con battuta	1
23		Armadietto sterilizzacoltelli	1
24		Tavolo inox armadiato refrigerato due vani	1
25		Contentore carrellato per rifiuti	1
26	Preparazione verdure	Lavello inox su gambe con rubinetto dotato di leva a pedale, ripiano inferiore e filtro troppo-pieno	1
27		Tavolo inox su gambe con alzatina, ripiano inferiore e cassetto	1
28		Tagliere in polietilene con battuta	1
29		Contentore carrellato per rifiuti	1
30		Contentore carrellato per rifiuti	1
31		Armadietto sterilizzacoltelli	1
32		Lavamani inox con comando a pedale completo di parete attrezzata con distributore sapone	1
33		Pelapatate	1

34	Cottura	Forno convezione vapore a gas - capacità 10 gn 2/1 con supporto, addolcitore acqua automatico e doccia laterale esterna	1
35		Cucina 8 fuochi top su elemento a giorno	1
36		Elemento neutro top su vano a giorno	1
37		Fry top a gas 1/2 modulo top su elemento a giorno	1
38		Cuocipasta a gas 2 vasca completo di cestelli e convogliatore di fumi	1
39		Cappa di aspirazione inox a parete con filtri	1
40		Tavolo inox armadiato riscaldato passante con ripiano intermedio e due porte scorrevoli	1
41		Tavolo inox armadiato con ripiano intermedio e due porte scorrevoli	1
42		Bilancia inox da banco	1
43		Grattugia da banco	1
44		Carrello di servizio con maniglia	1
45		Piccola attrezzatura da cucina (coltelleria, mestoliera, pentolame, teglie da forno, ecc.)	
46	Lavaggio	Tavolo di prelavaggio con doccia e ripiano	1
47		Lavastoviglie a capote con mensola di scarico	1
		Lavapentole a cappotta	1
48		Tavolo inox per lavastoviglie	1
49		Cappa di aspirazione inox a parete	1
50	Spogliatoio	Armadietto inox a doppio scomparto	4
51	Stoccaggio pasti veicolati	Scaffale acciaio inox con 4 ripiani lisci	1
52		Termosigillatrice	1
53		Mixer ad immersione	1
54		Carrelli grandi per sporzionare casa Martelli n. 2 casa Argia n. 1	3
55	Varie	Carrelli piccoli per sporzionare casa Martelli n. 2 casa Argia n. 1	3
56		Carrello scaldapiatti a 2 cilindri di piatti	1
57		Carrello scaldapiatti	2



60. ALLEGATO COMUNICAZIONE GESTORE USCENTE

La comunicazione del gestori uscente sul personale attualmente impiegato nell'appalto in ogni struttura viene allegata al presente capitolato speciale.