

**GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO A
CORPO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A FAVORE
DELLA AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA
ISTITUZIONI ASSISTENZIALI RIUNITE DI PAVIA PER
LA DURATA DI ANNI SETTE**

CAPITOLATO TECNICO

C.I.G. 81016014A4

Sommario

Articolo 1 - Oggetto della gara	3
Articolo 2 - Servizio riguardante la preparazione dei pasti	3
Articolo 3 - Diete speciali	6
Articolo 4- Servizio da svolgere in caso di emergenza	7
Articolo 5- Servizio di trasporto e consegna pasti	8
Articolo 6 - Servizio riguardante l'ultimazione del processo produttivo dei pasti	9
Articolo 7 - Servizio di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature	9
Articolo 8 - Servizio di derattizzazione / disinfestazione	10
Articolo 9 - Controlli igienico-sanitari e nutrizionali sulle derrate e sulla qualità del servizio...	11
Articolo 10 - Fornitura delle derrate alimentari	13
Articolo 11 - Fornitura di posateria e stoviglie	14
Articolo 12 - Distribuzione dell'acqua mediante erogatori	14
Articolo 13 - Fornitura dei prodotti dietetici a fini speciali	15
Articolo 14 - Servizio riguardante la gestione del magazzino-cucina	15
Articolo 15 - Servizio di prenotazione e distribuzione pasti	15
Articolo 16 - Dotazioni e manutenzioni dei locali, arredi, complementi ed apparecchiature-	16
Articolo 17 - Utilizzo degli impianti dell'Ente per forniture all'esterno	18
Articolo 18 - Controlli da parte dell'Ente	18
Articolo 19 - Responsabilità dell'Appaltatore in caso di sanzioni irrogate	19
Articolo 20 - Ulteriori obblighi a carico dell'Appaltatore	19
Articolo 21 - Oneri a carico dell'Ente	19
Articolo 22 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)	20
Articolo 23 - Durata dell'appalto	20
Articolo 24- Periodo di prova	20
Articolo 25- Norma finale	20

Articolo 1 - Oggetto della gara

La gara ha per oggetto l'appalto a corpo del servizio di ristorazione a favore della Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia cui fanno capo le seguenti Strutture:

- R.S.A. Pertusati in Pavia - Viale Matteotti 63
- R.S.A. Santa Croce in Pavia - Viale Matteotti 65
- Istituto di Cura Santa Margherita in Pavia - Via Emilia 12
- R.S.D. Gerolamo Emiliani in Pavia - Via Vivai 21
- Appartamenti protetti per dieci anziani ospiti (A.P.A.)

La Azienda di Servizi alla Persona Istituzioni Assistenziali Riunite di Pavia è un Ente Pubblico di cui si elencano i dati salienti:

- Sede Legale: Viale Giacomo Matteotti 63 - 27100 Pavia
- Sede Amministrativa: Via Emilia 12 - 27100 Pavia
- Codice Fiscale e Partita IVA: 02030350181
- Telefono: 0382-3811
- Sito WEB: www.asppavia.it
- e-mail: info@asppavia.it
- P.E.C.: protocollo.asp.pavia@pec.it

Il servizio di ristorazione da appaltare consta di un insieme di servizi indicati ai successivi articoli.

Articolo 2 - Servizio riguardante la preparazione dei pasti da svolgere presso la Cucina Centrale della R.S.A. Pertusati

L'Appaltatore deve svolgere il servizio con proprio Personale, propria organizzazione, in piena e completa autonomia, facendosi carico della totalità degli adempimenti necessari per garantire un servizio adeguato e soddisfacente.

I pasti da preparare sono quelli dei menù allegati al presente Capitolato Tecnico (Allegati 1,2,3,4).

L'Appaltatore nelle festività principali (Natale, Santo Stefano, Capodanno, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, Ferragosto, Festa dell'Immacolata, Festa Patronale di San Siro del 9 dicembre), dovrà aggiungere al menù il dolce tipico delle rispettive feste (panettone, colomba etc.).

Le casse termiche contenenti i pranzi da trasportare all'Istituto di Cura "Santa Margherita" devono essere pronte per le ore 10.30 per poi essere caricate sul veicolo.

Le casse termiche contenenti i pranzi da trasportare alla R.S.D. Gerolamo Emiliani devono essere pronte per le ore 11.40 per poi essere caricate sul veicolo.

I carrelli termici contenenti il pranzo destinato agli Ospiti della R.S.A. Pertusati e della R.S.A. Santa Croce devono essere pronti per le ore 11.45.

Le casse termiche contenenti i pasti serali da consegnare all'Istituto di Cura "Santa Margherita" devono essere pronte per le ore 16,30 per poi essere caricate sul veicolo.

Le casse termiche contenenti i pasti serali da consegnare alla R.S.D. Gerolamo Emiliani devono essere pronte per le ore 17,40 per poi essere caricate sul veicolo.

I carrelli termici contenenti i pasti serali destinati agli Ospiti della R.S.A. Pertusati e della R.S.A. Santa Croce devono essere pronti per le ore 17,45.

L'Appaltatore dovrà utilizzare la tecnica di preparazione dei pasti basata sul sistema "fresco-caldo" per cui gli alimenti saranno preparati presso la cucina centrale ubicata all'interno della R.S.A. Pertusati in Pavia, Viale Matteotti 63, ed inseriti nei contenitori da posizionare nei carrelli termici.

Il servizio comprende la fornitura di sacchetti picnic sia per i degenti sia per gli accompagnatori in occasione di uscite programmate.

Il servizio di ristorazione dovrà assicurare l'erogazione dei pasti (colazione, pranzo, merenda, cena), comprese le diete speciali per gli Ospiti della R.S.A. Pertusati, della R.S.A. Santa Croce, dell'Istituto di Cura Santa Margherita, della R.S.D. Gerolamo Emiliani tutti i giorni dell'anno festivi inclusi.

Nella seguente tabella si riporta il numero delle giornate alimentari annuali stimate in base ai Soggetti fruitori:

	A.P.A. R.S.A. I.D.R. R.S.D.	C.D.I.	DIPENDENTI
Giornate alimentari complete annue stimate	215.000		
Pranzi stimati dal lunedì al venerdì		11.000	
Pranzi stimati dal lunedì al venerdì			7.800

Le suddette quantità sono designate in modo puramente indicativo. L'Appaltatore si impegna a somministrare alle medesime condizioni quelle maggiori o minori quantità che dovessero effettivamente occorrere per tutta la durata del contratto, così come per qualsiasi altra condizione che determini variazioni quantitative del fabbisogno stimato e questo in relazione ad eventuali modifiche di carattere organizzativo e/o di gestione dei servizi e delle attività dell'Ente.

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio attraverso il coordinamento e la direzione locale presso la cucina centrale dell'Ente impegnandosi a comunicare all'Ente i nominativi e i profili professionali del personale che opera presso la cucina centrale entro le 24 ore dall'assunzione. Tale organico dovrà prevedere la presenza delle figure di cuoco e aiuto cuoco.

Tutti i pasti saranno preparati con il sistema della cucina tradizionale che prevede esclusivamente l'impiego di prodotti alimentari di prima qualità, freschi e cucinati direttamente presso i locali della cucina centrale dell'Ente.

La somministrazione delle colazioni avverrà tramite distributori automatici di bevande calde tradizionali (latte, caffè, the, camomilla ecc.) e di fette biscottate, biscotti e biscotti in formato granulare. La fornitura di preparazioni solubili per i prodotti previsti e delle derrate alimentari è a carico dell'Appaltatore. Il servizio dovrà comprendere l'installazione presso le tisanerie dei nuclei assistenziali di impianti automatizzati per la distribuzione nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature fornite.

Gli impianti forniti dovranno prevedere un dispositivo che consenta di avere sotto controllo il servizio prevedendo la possibilità, a partire dai prodotti di base, di più selezioni per ognuna delle quali siano possibili diversi dosaggi.

La colazione ed i pasti saranno garantiti ad ogni singolo nucleo assistenziale secondo gli orari e le modalità di cui alla sottostante tabella:

PASTI	ORARI DI SOMMINISTRAZIONE	MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE REPARTI DI DEGENZA E CDI
COLAZIONE	7,30	Mediante distributore automatico installato presso le tisanerie di nucleo (gestione diretta)
SPUNTINO	10,00	Mediante distributore automatico installato presso le tisanerie di nucleo (gestione diretta) e/o consegna secondo quantitativo richiesto
PRANZO	12,00	Ritiro carrelli termici a carico dell'Ente
MERENDA	16,00	Mediante distributore automatico installato presso le tisanerie di nucleo (gestione diretta) e/o consegna secondo quantitativo richiesto
CENA	18,00	Ritiro carrelli termici a carico dell'Ente

L'Ente si riserva di apportare variazioni degli orari sopra indicati in caso di sopravvenute esigenze organizzative che saranno preventivamente comunicate.

L'Appaltatore deve provvedere anche al **servizio mensa per i Dipendenti**. Il servizio presuppone la preparazione, la cottura, il confezionamento e la distribuzione dei pasti per il servizio mensa dei dipendenti.

Oltre ai dipendenti potranno fruire della mensa anche Soggetti esterni che obbligatoriamente, per contingenze diverse e debitamente comandati, presteranno servizio all'interno delle Strutture dell'Ente.

L'orario di apertura della mensa sarà dalle ore 12.30 alle ore 14.00. Il fabbisogno da parte dei dipendenti è per 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì. In via eccezionale il servizio dovrà essere disponibile anche il sabato e la domenica in occasione di eventi speciali.

L'Appaltatore dovrà garantire il costante rifornimento delle quantità necessarie di tovaglioli, tovagliette, posate, olio, aceto, sale, pepe, stuzzicadenti presso le mense dei dipendenti, nonché il riordino e la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.

L'Appaltatore si occuperà inoltre della sanificazione e dell'approvvigionamento dei prodotti di consumo occorrenti presso i servizi igienici adiacenti la cucina centrale e le mense dei dipendenti (saponi, asciugamani, carta igienica, ecc.).

L'Appaltatore verifica e garantisce l'accesso alle mense attraverso propri sistemi di controllo e/o mediante consegna di apposito buono pasto.

Articolo 3 - Diete speciali

Su richiesta della Unità Operativa Complessa di Riabilitazione Metabolica, l'Appaltatore dovrà preparare pasti per diete speciali personalizzate (a titolo esemplificativo e non esaustivo diete ipocaloriche, iperproteiche, ecc.) per tutte le Strutture dell'Ente. Tali diete, con le apposite grammature, saranno predisposte dall'Unità Operativa Complessa di Riabilitazione Metabolica. L'erogazione dovrà avvenire mediante vassoi personalizzati senza alcun costo aggiuntivo per l'Ente dovendosi le stesse considerare in sostituzione del pasto normale.

L'Appaltatore dovrà inoltre fornire alimenti sostitutivi agli Ospiti che, secondo il giudizio della Unità Operativa Complessa di Riabilitazione Metabolica, ne avranno la necessità (ad esempio diabetici, celiaci, pazienti nefropatici ecc.), oltre alle bevande e quant'altro occorrente per l'alimentazione.

Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'Ospite.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con l'indicazione della Struttura di destinazione ed il cognome e nome dell'Ospite, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli Addetti alla somministrazione.

Diete a consistenza modificata

I pasti a consistenza modificata dovranno essere omogenei (preparazioni uniformi, prive di doppie consistenze che renderebbero complessa la deglutizione mettendo a rischio di aspirazione e soffocamento il Paziente), compatti (che non si frantumano all'interno della cavità orale), viscosi (tali da scivolare adeguatamente nella cavità orofaringea).

La preparazione dovrà avvenire solo a partire dalle materie prime fresche, senza l'utilizzo di preparazioni liofilizzate, surgelate o già pronte.

I pasti a consistenza modificata dovranno essere suddivisi nelle tre portate tradizionali, con grammatura standardizzata:

- **Primo Piatto (100 grammi a porzione):** a base, alternativamente, di semola di grano duro o riso, conditi con sughi semplici, di pomodoro e/o verdure oppure più complessi, con l'aggiunta di una fonte proteica animale (carne, pesce o formaggio) o vegetale (legumi).

- **Secondo piatto (100 grammi a porzione):** a base, alternativamente, di carne (bianca o rossa), pesce, formaggi, affettati e uova, secondo le frequenze settimanali consigliate dalla Dieta Mediterranea.
- **Contorno (100 grammi a porzione):** a base di verdure, eventualmente unite a legumi o patate (tali tuttavia da non alterare l'equilibrio dei macronutrienti somministrati, in particolare dei carboidrati).

Il menù deve essere elaborato in modo tale da garantire il seguente apporto nutrizionale minimo medio giornaliero:

kcal	1400
Grassi	46 g (29,6%)
di cui saturi	13 g (8,3%)
Carboidrati	202 g (57,7%)
di cui zuccheri	24 g (6,8%)
Proteine	53 g (15,1%)

Ogni giorno deve essere presente una scelta di due primi a consistenza modificata e di due secondi a consistenza modificata.

Tali diete sono da preparare senza alcun costo aggiuntivo per l'Ente essendo le stesse da considerare in sostituzione del pasto normale.

Variazione del menù

L'Appaltatore non può apportare nessuna variazione ai menù senza specifica autorizzazione scritta dell'Ente.

Articolo 4- Servizio da svolgere in caso di emergenza

L'Appaltatore dovrà garantire il servizio sempre e comunque, anche qualora dovessero verificarsi emergenze tali da impedire la preparazione delle colazioni e dei pasti (a titolo esemplificativo e non esaustivo mancanza di corrente elettrica, mancanza di gas, mancanza di acqua, mancato funzionamento delle apparecchiature ecc.).

Infatti, essendovi una sola cucina centrale presso la R.S.A. Pertusati, l'Appaltatore si deve cautelare da eventi di qualsiasi tipo che, impedendo il regolare funzionamento della cucina stessa, potrebbero determinare l'impossibilità di cucinare i pasti, in tutto o in parte, con conseguenze di estrema gravità per la regolarità del servizio e degli obblighi assistenziali.

Quindi, in caso di emergenza, l'Appaltatore dovrà senza costi aggiuntivi a carico dell'Ente:

- Cucinare e preparare tutti i pasti occorrenti presso un idoneo Centro Cottura del quale abbia la disponibilità
- Riporre i pasti in idonei contenitori così da consentirne il trasporto alle Strutture dell'Ente

- Trasportare con i propri veicoli i pasti presso le Strutture dell'Ente.

L'Appaltatore dovrà consegnare i pasti presso le Strutture dell'Ente in orari tali da consentire la distribuzione dei pasti in tempo utile.

L'Appaltatore dovrà consegnare all'Ente un documento indicante l'ubicazione e le potenzialità del centro cottura che intende utilizzare in caso di emergenza ed il piano H.A.C.C.P. di tale centro cottura ai sensi del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n° 193 e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 5- Servizio di trasporto e consegna pasti

L'Appaltatore deve eseguire il servizio di trasporto e consegna dei pasti che devono essere veicolati dalla R.S.A. Pertusati fino all'Istituto di Cura Santa Margherita ed alla R.S.D. Gerolamo Emiliani.

Tale servizio deve essere garantito tutti i giorni dell'anno.

Il servizio prevede i seguenti adempimenti giornalieri:

Mattino

- Ore 10,35 partenza dalla R.S.A. Pertusati per la consegna dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
- Ore 10,45 arrivo all'Istituto di Cura Santa Margherita
- Ore 11,40 partenza dalla R.S.A. Pertusati per la consegna dei pasti presso la R.S.D. Gerolamo Emiliani e successivamente per la consegna dei pasti per i dipendenti dell'Istituto di Cura Santa Margherita
- Ore 11,50 arrivo alla R.S.D. Gerolamo Emiliani.
- Ore 12,05 arrivo all'Istituto di Cura Santa Margherita. Scarico dei contenitori pieni della mensa dipendenti.

Pomeriggio

- Ore 16,35 partenza dalla R.S.A. Pertusati per la consegna dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
- Ore 16,45 arrivo all'Istituto di Cura Santa Margherita
- Ore 17,40 partenza dalla R.S.A. Pertusati per la consegna dei pasti presso la R.S.D. Gerolamo Emiliani
- Ore 17,50 arrivo alla R.S.D. Gerolamo Emiliani.

L'Appaltatore deve svolgere il servizio con organizzazione, risorse e mezzi propri.

L'Appaltatore deve quindi gestire autonomamente il servizio predisponendo (con oneri totalmente a proprio carico) tutte le risorse umane e materiali necessarie tra cui:

- Personale addetto al servizio munito di patente di guida idonea per condurre i veicoli utilizzati
- divise, calzature antinfortunistiche, guanti da lavoro ed altri D.P.I. occorrenti al Personale
- veicoli e relativa manutenzione, carburante e quant'altro occorrente per il buon funzionamento dei veicoli
- eventuali attrezzature per la movimentazione dei carichi.

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere al trasporto di alcune derrate alimentari (a titolo esemplificativo e non esaustivo olio, aceto, sale, ecc.) dal magazzino della R.S.A. Pertusati all'Istituto di Cura Santa Margherita ed alla R.S.D. Gerolamo Emiliani. Tale trasporto dovrà avvenire ogni settimana e, comunque, ogni qualvolta se ne verificasse la necessità.

Articolo 6 - Servizio riguardante l'ultimazione del processo produttivo dei pasti da svolgere presso l'Istituto di Cura Santa Margherita

L'Appaltatore deve svolgere il servizio riguardante l'ultimazione del processo produttivo dei pasti nell'apposito locale ubicato nell'Istituto di Cura Santa Margherita.

Tale servizio consiste nella ultimazione del processo produttivo dei pasti destinati ai Degenti e ai Dipendenti dell'Istituto di Cura Santa Margherita con particolare riguardo al condimento dei primi piatti, al porzionamento dei secondi piatti e dei contorni, all'allestimento dei carrelli termici.

Qualora gli addetti dell'Appaltatore non fossero in grado di movimentare le casse termiche manualmente, l'Appaltatore dovrà mettere a disposizione dei propri addetti gli ausili tecnici necessari per la movimentazione automatica delle casse termiche facendosi carico dei relativi costi.

Prima di iniziare il servizio l'Appaltatore deve installare l'apparecchio di dosaggio automatico del detersivo per la lavapentole e fornire il detersivo occorrente per l'intero periodo di durata contrattuale.

Articolo 7 - Servizio di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature affidate in gestione per l'espletamento del servizio

L'Appaltatore dovrà eseguire il lavaggio dei carrelli termici, del pentolame, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione ed il consumo dei pasti sia dei degenti sia del personale autorizzato dall'Ente. L'Appaltatore dovrà eseguire la sanificazione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, dei veicoli e di tutto il materiale utilizzato per l'espletamento del servizio. L'Appaltatore dovrà eseguire il lavaggio del pentolame, delle stoviglie e dei carrelli portavivande da effettuare dopo

ogni utilizzo ed ogni qualvolta si renda necessario, sette giorni su sette compresi i festivi.

l'Appaltatore deve eseguire il suddetto servizio di pulizia e sanificazione per 365 giorni all'anno.

A titolo esemplificativo e non esaustivo gli adempimenti da svolgere sono i seguenti:

- Pulizia e sanificazione dei LOCALI CUCINA CENTRALE e MAGAZZINO CUCINA presso la R.S.A. Pertusati e del locale dove avviene l'ultimazione del processo produttivo dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita (pavimenti, pareti e soffitti, vetri, zanzariere, piani di lavoro, ecc.)
- Pulizia e sanificazione delle ATTREZZATURE ubicate nei locali CUCINA CENTRALE e MAGAZZINO CUCINA presso la R.S.A. Pertusati e nel locale dove avviene l'ultimazione del processo produttivo dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita (celle frigorifere, affettatrici, lavainsalata ecc.)
- Lavaggio meccanico e manuale dei carrelli termici, del pentolame e dei contenitori gastronomici
- Trasporto dei rifiuti ai cassoni esterni inserendo nei cassoni stessi i sacchi dei rifiuti.

Prima di iniziare il servizio l'Appaltatore deve:

- Installare idonea apparecchiatura per la sanificazione dei piani di lavoro e fornire i relativi prodotti detergenti per l'intero periodo di durata contrattuale
- Installare gli apparecchi per il dosaggio automatico del detersivo per le lavapentole e fornire il detersivo occorrente per l'intero periodo di durata contrattuale.

Articolo 8 - Servizio di derattizzazione / disinfestazione da blatte ed insetti infestanti di tutti i locali / attrezzature affidate in gestione per l'espletamento del servizio

Sono a carico dell'Appaltatore gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da blatte ed insetti infestanti di tutti i locali affidati in gestione all'Appaltatore stesso per l'espletamento del servizio. Tali interventi dovranno essere effettuati almeno ogni 30 giorni.

Prima di iniziare l'esecuzione del servizio l'Appaltatore dovrà indicare l'Impresa che effettuerà gli interventi di disinfestazione/derattizzazione, con le autorizzazioni di legge, i protocolli d'intervento, le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Eventuali variazioni dovranno essere comunicate tempestivamente e documentate.

La documentazione inerente gli interventi di disinfestazione/derattizzazione deve essere specifica per ogni singola prestazione e non cumulativa, e dovrà riportare:

- data dell'intervento
- prodotti utilizzati

- classificazione dell'intervento
- disinfestazione/derattizzazione da calendario
- verifica dell'efficacia dell'intervento, con specifica del range di accettabilità
- disinfestazione/derattizzazione straordinaria
- verifica dell'efficacia della disinfestazione/derattizzazione straordinaria, con specifica del range di accettabilità
- elenco dei locali sottoposti all'intervento in questione
- varie ed eventuali.

In caso di posizionamento di esche dovrà essere approntata una planimetria dei punti di installazione che potrà essere modificata qualora se ne presenti la necessità.

Inoltre dovrà essere consegnato all'Ente il calendario annuale degli interventi previsti presso i locali utilizzati dall'Appaltatore, che sarà soggetto ad eventuali modifiche/integrazioni che si rendessero necessarie.

Eventuali interventi straordinari dovranno essere comunicati per iscritto e documentati con le specifiche sopra riportate, indicando la motivazione dell'intervento.

L'Ente effettuerà i dovuti controlli.

L'Appaltatore dovrà eseguire gli interventi necessari per garantire l'assenza di roditori e di insetti infestanti all'interno dei locali dove viene svolto il servizio.

Nei luoghi di esecuzione del servizio l'Appaltatore dovrà predisporre quanto segue:

- piano dettagliato comprensivo di frequenza e modalità degli interventi
- descrizione puntuale delle azioni correttive in caso di presenza di infestazioni
- planimetria indicante i punti esca numerati distribuiti nei locali
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati
- verbali di intervento attestanti l'esito dei monitoraggi e verbali attestanti qualunque variazione e/o azione correttiva intrapresa.

L'Appaltatore, al termine di ogni intervento, deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature soggette a disinfestazione.

Articolo 9 - Controlli igienico-sanitari e nutrizionali sulle derrate e sulla qualità del servizio

L'Appaltatore deve attuare in modo rigoroso tutti gli adempimenti previsti dalla normativa H.A.C.C.P. secondo quanto prescritto dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n° 193 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Appaltatore deve eseguire il servizio nel rispetto delle norme e delle disposizioni previste (comunitarie, nazionali, regionali e locali), con particolare riferimento ai provvedimenti di cui alla Appendice 1 delle Linee Guida di Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera (D.D.G. Sanità 26/5/2009 n. 5250). L'Appaltatore, in qualità formale di OSA (Operatore del Settore Alimentare), ha la completa responsabilità della definizione e dell'attuazione delle procedure di prevenzione e controllo dei rischi igienico-sanitari connessi alla produzione e somministrazione degli alimenti.

Tutti i prodotti necessari per la preparazione ed il confezionamento dei pasti dovranno rispondere ai requisiti di cui alle vigenti norme.

Nell'esecuzione del servizio l'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente le vigenti norme igieniche e profilattiche in relazione alla qualità, alla conservazione, alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, alla pulizia dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie da tavola e da cucina.

In caso di non rispondenza degli alimenti alle caratteristiche igienico sanitarie minime previste dalle norme e in caso di non conformità dei prodotti ai requisiti delle schede tecniche consegnate all'Ente, l'Appaltatore è obbligato all'immediato ritiro dell'alimento e alla sua sostituzione a propria cura e spese.

L'onere della gestione del servizio di ristorazione a favore dell'Ente, comprensivo delle incombenze di autocontrollo di cui all'articolo 5 del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., spetta all'Appaltatore per le fasi direttamente gestite.

L'Appaltatore deve prelevare e conservare in sacchetti sterili adeguatamente identificati con data ed ora del prelievo tutte le tipologie degli alimenti somministrati, per consentire l'eventuale identificazione di agenti eziologici causa di malattie a trasmissione alimentare.

I sacchetti sterili dovranno contenere almeno 150 grammi di ciascun alimento.

Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero ad una temperatura di **+4 °C per almeno 72 ore.**

L'Appaltatore dovrà inoltre effettuare almeno due volte l'anno tamponi ambientali.

L'Appaltatore dovrà eseguire lo sgombero dei rifiuti che dovranno essere portati con propri mezzi e conferiti agli appositi cassonetti e luoghi indicati dall'Ente. In caso di inadempienza l'Appaltatore sarà responsabile verso l'Ente di ogni conseguente danno nel senso più ampio. L'Appaltatore dovrà conformarsi ai regolamenti riguardanti la sicurezza, l'igiene e dovrà rispettare la disciplina in vigore presso l'Ente.

L'Appaltatore dovrà informare per iscritto l'Ente rispetto ad eventuali proposte di modifica che ritenga opportuno effettuare per migliorare il servizio di ristorazione (es. fase di distribuzione, percorsi etc.). Soltanto dopo parere favorevole dell'Ente l'Appaltatore potrà intervenire e provvedere ad aggiornare in tal senso il manuale di autocontrollo, nel rispetto delle vigenti norme in materia di igiene degli alimenti.

L'Ente effettuerà controlli sulla corretta applicazione delle disposizioni normative in materia di igiene degli alimenti attraverso verifiche di carattere documentale ed ispettivo. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193 comporterà per l'Appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche la possibile risoluzione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico dell'Appaltatore inadempiente e con l'incameramento del deposito cauzionale in relazione all'entità del danno.

L'Ente eseguirà una volta all'anno, senza preavviso, e qualora si verificassero criticità prelievi a campione delle derrate alimentari da inviare ad idoneo Istituto pubblico per analisi e controlli.

Articolo 10 - Fornitura delle derrate alimentari

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate presso aziende di primaria importanza che possiedono un controllo qualità sulle linee di produzione e sceglierà a propria discrezione i fornitori delle merci.

L'Appaltatore dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta dell'Ente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti norme in materia. Si sottolinea che tutti gli alimenti devono essere di prima qualità. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle norme vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. L'Ente procederà con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate, anche presso il magazzino esterno del fornitore.

Le derrate potranno essere modificate durante il periodo dell'appalto in base ad esigenze diverse. In caso di derrate non gradevoli, non conformi alle necessità o di nuovi alimenti messi in commercio per patologia, l'Unità Operativa Complessa di Riabilitazione Metabolica potrà fare richiesta di sostituzione o di nuovo inserimento. L'Appaltatore dovrà provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate ed allo stesso sarà imputato ogni caso di avaria. La perdita di derrate alimentari dovuta a fatti impreveduti quali allagamenti, mancata erogazione di energia elettrica, incendi etc. rimane a totale carico dell'Appaltatore con la conseguente esclusione di rivalsa verso l'Ente.

In qualunque momento l'Ente ha la facoltà di verificare le derrate e di disporre la non utilizzazione in caso di difformità. In ogni caso quando le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non adeguate l'Ente potrà applicare le penali previste e procedere all'eventuale risoluzione del contratto.

L'Appaltatore dovrà eseguire la fornitura delle derrate occorrenti sulla base dei seguenti documenti:

- Menù invernale ospiti (Allegato 1)
- Menù estivo ospiti (Allegato 2)
- Menù invernale dipendenti (Allegato 3)
- Menù estivo dipendenti (Allegato 4)
- Grammature (Allegato 5)

Per calcolare le quantità dei prodotti occorrenti l'Appaltatore deve tenere conto del numero dei Soggetti che fruiscono dei pasti, così come di seguito indicato:

1. R.S.A. Pertusati
n. 246 Ospiti (giornata alimentare completa)

2. Centro Diurno Integrato presso la R.S.A. Pertusati
circa 12 Ospiti che fruiscono soltanto del pranzo dal lunedì al venerdì
3. R.S.A. Santa Croce
n. 42 Ospiti (giornata alimentare completa)
4. R.S.D. Gerolamo Emiliani
n. 30 Ospiti + 10 Operatori addetti all'assistenza (giornata alimentare completa)
5. Istituto di Cura Santa Margherita
n. 246 Degenti (giornata alimentare completa)
6. Centro Diurno Integrato presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
circa 30 Ospiti che fruiscono soltanto del pranzo dal lunedì al venerdì
7. Mensa Dipendenti presso la R.S.A. Pertusati
circa 10 dipendenti che fruiscono soltanto del pranzo dal lunedì al venerdì
8. Mensa Dipendenti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
circa 20 dipendenti che fruiscono soltanto del pranzo dal lunedì al venerdì

Articolo 11 - Fornitura di posateria e stoviglie

L'Appaltatore dovrà fornire a tutti i reparti il pentolame, i contenitori gastronorm, le casse termiche, la posateria, lo stoviglie, i bicchieri e quant'altro necessario per la preparazione ed il trasporto dei pasti.

La posateria pluriuso correlata al pasto fornito deve essere in acciaio inox 18/10 con caratteristiche idonee alla ristorazione per comunità, di alto standard qualitativo e resistenza meccanica.

Gli utensili per la porzionatura e per la distribuzione dei pasti nei reparti dovranno essere forniti in congruo numero in funzione delle portate presenti nel carrello termico e reintegrati qualora necessario.

Lo stoviglie per la somministrazione del pasto (piatti, scodelle ecc.) deve essere in ceramica di colore bianco destinata all'uso ristorazione per comunità. Le ceramiche dovranno essere idonee al lavaggio con lavastoviglie industriali, presentando alta resistenza meccanica e di abrasione. Le vernici utilizzate dovranno essere a basso contenuto di metalli pesanti. Le forme e le dimensioni dovranno presentare assoluta impilabilità.

I vassoi forniti devono essere in polipropilene, di forma rettangolare.

I bicchieri inclusi nella fornitura del pasto devono essere in polipropilene.

Articolo 12 - Distribuzione dell'acqua mediante erogatori

In ottemperanza alla Direttiva Parlamento Europeo e Consiglio UE 2019/904/UE

“Direttiva sulla riduzione dell’incidenza di determinati prodotti di plastica sull’ambiente - Riduzione della plastica monouso” verrà utilizzata esclusivamente l’acqua di rete.

Pertanto, l’Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di appositi erogatori di acqua che garantiscano l’erogazione sia di acqua frizzante che naturale opportunamente trattata e filtrata. Gli erogatori dovranno essere installati in ciascuna cucina di reparto e nelle due sale mensa - dipendenti per un numero complessivo di 31 erogatori così suddivisi: n. 14 per la R.S.A. Pertusati, n. 4 per la R.S.A. Santa Croce, n. 1 per la R.S.D. Gerolamo Emiliani e n. 12 per l’Istituto di Cura Santa Margherita.

L’Appaltatore dovrà anche provvedere alla fornitura degli appositi contenitori (brocche, borracce e bicchieri in polipropilene da utilizzarsi fuori dai pasti) lavabili in lavastoviglie da utilizzare sui tavoli da pranzo e sui comodini delle camere di degenza.

Inoltre l’Appaltatore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli erogatori ivi comprendendo la fornitura e la sostituzione delle bombole per l’ottenimento dell’acqua frizzante, una volta esaurite.

Qualora dovessero verificarsi emergenze tali da impedire l’utilizzo dell’acqua di rete, l’Appaltatore dovrà garantire la fornitura dell’acqua minerale sia naturale che frizzante in bottigliette da 50 cl.

L’Ente potrà, a proprio insindacabile giudizio dando un preavviso di sei mesi, ripristinare la fornitura di acqua minerale sia naturale che frizzante in bottigliette da 50 cl. senza che l’Appaltatore abbia nulla a pretendere.

Articolo 13 - Fornitura dei prodotti dietetici a fini speciali

L’Appaltatore dovrà eseguire la fornitura di prodotti dietetici a fini speciali (acquagel, prodotto addensante, budini ipercalorici/ipерproteici, prodotti senza glutine, prodotti apteici, dolcificanti, ecc.).

Nell’ Allegato 7 sono elencati i prodotti da fornire con i quantitativi presunti annuali nel limite massimo di spesa pari ad Euro 40.000,00 + IVA in ragione annua.

Articolo 14 - Servizio riguardante la gestione del magazzino-cucina

L’Appaltatore gestirà con propri Addetti il magazzino-cucina al cui interno sono stoccati i prodotti destinati alla preparazione dei pasti.

La buona conservazione delle derrate immagazzinate sarà di esclusiva competenza e responsabilità dell’Appaltatore, al quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse.

Articolo 15 - Servizio di prenotazione e distribuzione pasti

La preparazione dei pasti avverrà sulla base delle prenotazioni raccolte giornalmente dal Personale di Reparto e rese disponibili al Responsabile della Cucina Centrale entro le ore 15.00 del giorno precedente.

A tal fine l'Ente metterà a disposizione dell'Appaltatore un software di prenotazione, gestione e contabilizzazione dei pasti che garantisca la più celere e corretta gestione delle prenotazioni.

Eventuali variazioni delle prenotazioni saranno effettuate nel giorno di riferimento, compresi prefestivi e festivi, entro le ore 9.00 per il pranzo ed entro le ore 15.00 per la cena. Dovrà comunque essere garantito il pasto (almeno il piatto fisso) ai pazienti ricoverati anche dopo tali ore.

L'Appaltatore è tenuto a sostituire o integrare i pasti mancanti entro 30 minuti dalla segnalazione. La consegna dei pasti sostituiti è a totale carico dell'Appaltatore.

La distribuzione dei pasti presso le mense riservate ai Dipendenti dell'Ente dovrà essere assicurata dall'Appaltatore e svolta secondo gli orari e le modalità di distribuzione già indicate.

L'Appaltatore deve destinare stabilmente presso le mense-dipendenti propri Addetti in numero tale da garantire che la distribuzione si svolga in maniera rapida e in modo tale che i fruitori non sostino in attesa oltre il tempo massimo di 5 minuti.

Articolo 16 - Dotazioni e manutenzioni dei locali, arredi, complementi ed apparecchiature

L'Ente metterà a disposizione dell'Appaltatore gli attuali locali della cucina centrale presso la R.S.A. Pertusati (compresi magazzino, bagni e spogliatoi) nonché il locale attualmente utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti (compresi bagni e spogliatoi) presso l'Istituto di Cura Santa Margherita. Il Personale dell'Appaltatore dovrà utilizzare tali locali con la massima cura e diligenza mantenendo e consegnando i beni stessi al momento della conclusione del contratto in perfetto stato di conservazione.

L'appaltatore deve eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cui all'allegato 8.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti, delle attrezzature e di quant'altro affidato e dato in uso dall'Ente è a carico dell'Appaltatore che potrà sostituire le apparecchiature/attrezzature esistenti con altre che ritenesse più idonee e funzionali.

L'Appaltatore dovrà sostenere tutti i costi riguardanti l'integrazione delle dotazioni di attrezzature, apparecchiature, arredi, corredi necessari al servizio, senza alcun diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente. Tali dotazioni al termine dell'appalto rientreranno nel patrimonio dell'Ente.

L'Appaltatore prende in carico l'intero parco delle attrezzature presenti in tutti i locali utilizzati (forni, fuochi a gas, brasieri, cuocipasta, bollitori, affettatrici, frigoriferi, mixer, cappe aspiranti, carrelli termici, celle frigorifere e quant'altro presente) nelle condizioni in cui sono al momento dell'aggiudicazione, senza che l'Appaltatore possa obiettare e pretendere alcunché, anche economicamente.

L'Appaltatore dovrà eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature prese in carico e delle attrezzature che l'Appaltatore ritenga di integrare,

sostituire ed aggiungere, garantendo la tenuta in funzione delle stesse, considerato che tutte le attrezzature dovranno ritornare funzionanti all'Ente al termine del contratto.

A tal fine l'Ente effettuerà un inventario completo e dettagliato delle apparecchiature ed attrezzature della cucina centrale presso la R.S.A. Pertusati e del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita.

L'Appaltatore deve eseguire anche la manutenzione dei compressori posizionati sul tetto della Centrale Termica e dei compressori di riserva sul tetto delle celle frigorifere. L'Appaltatore deve eseguire anche la ricarica del gas refrigerante dei compressori di celle freezer, frigoriferi, abbattitori, qualunque sia il motivo della perdita e deve eseguire anche la riparazione del circuito dei gas refrigeranti che ha causato la perdita.

Per quanto concerne l'impianto antincendio la verifica compete all'Ente perché già compresa in altro contratto, mentre le riparazioni e la sostituzione dei componenti danneggiati è a carico dell'Appaltatore.

Le riparazioni delle prese a muro di collegamento per il riscaldamento dei carrelli termici sono a carico dell'Appaltatore.

È a carico dell'Ente l'accumulo e la fornitura dell'acqua calda. Viceversa, è a carico dell'Appaltatore la manutenzione dell'impianto idrico all'interno della cucina centrale e del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita.

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le modifiche di qualsiasi genere all'impianto elettrico, all'impianto idrico, all'impianto gas all'interno della cucina centrale e del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita.

Tutte le modifiche che comportino una variazione del CPI (Certificato Prevenzione Incendi) o dell'autorizzazione rilasciata dalla A.T.S. per il funzionamento della cucina centrale e del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita devono essere concordate con l'Ente, fermo restando l'obbligo per l'Appaltatore di aggiornare certificati e permessi, sollevando l'Ente da qualsiasi onere e responsabilità.

I lavori di manutenzione edile, di tinteggiatura e di carpenteria metallica che si rendessero necessari all'interno della cucina centrale e del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita sono a carico dell'Appaltatore. In particolare, la tinteggiatura si dovrà eseguire di norma con cadenza annuale e ogni qualvolta si renda necessaria.

L'Appaltatore dovrà farsi carico della manutenzione ordinaria e straordinaria di:

- porte di accesso alla cucina centrale
- porte di accesso al locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
- serramenti della cucina centrale e dell'annesso magazzino

- serramenti del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
- porte REI della cucina centrale e dell'annesso magazzino
- porte REI del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
- zanzariere della cucina centrale e dell'annesso magazzino
- zanzariere del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
- maniglioni antipanico delle uscite di sicurezza della cucina centrale e dell'annesso magazzino
- maniglioni antipanico delle uscite di sicurezza del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita

L'Appaltatore dovrà eseguire con oneri a proprio carico la manutenzione edile, la tinteggiatura, le riparazioni idrauliche ai lavandini, gli interventi per eliminare gli intasamenti negli scarichi dei sanitari posti all'interno dei locali spogliatoio utilizzati dal personale dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà eseguire con oneri a proprio carico le operazioni di spurgo e disinfezione delle fosse biologiche che raccolgono gli scarichi della cucina centrale e del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita. Tali operazioni di spurgo e disinfezione dovranno essere effettuate almeno con cadenza trimestrale.

Articolo 17 - Utilizzo degli impianti dell'Ente per forniture all'esterno

L'Appaltatore potrà produrre servizi pure per Soggetti esterni utilizzando la cucina centrale all'interno della R.S.A. Pertusati. In tal caso l'Appaltatore dovrà farsi carico di tutti gli oneri connessi a tali servizi per Soggetti esterni, ivi compreso il costo delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti destinati ai Soggetti esterni. L'Appaltatore dovrà preventivamente notificare per iscritto all'Ente la propria intenzione di produrre servizi per Soggetti esterni. L'Appaltatore dovrà versare all'Ente un importo pari ad Euro 0,50 oltre l'IVA nelle aliquote di legge per ogni pasto erogato a Soggetti esterni.

Articolo 18 - Controlli da parte dell'Ente

L'Ente potrà, a proprio insindacabile giudizio, effettuare controlli all'interno della cucina centrale, del magazzino cucina, del locale utilizzato per il processo di ultimazione dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita, delle mense per i Dipendenti, riguardanti gli addetti, la qualità delle materie prime, le grammature e su tutto quanto disciplinato dal presente Capitolato.

Articolo 19 - Responsabilità dell'Appaltatore in caso di sanzioni irrogate per violazioni inerenti il servizio appaltato

L'Appaltatore sarà responsabile delle eventuali sanzioni irrogate dagli Organi preposti (a titolo esemplificativo e non esaustivo A.T.S. N.A.S., Regione ecc.) per violazioni inerenti il servizio appaltato e dovrà quindi eseguire il pagamento degli importi di cui alle suddette sanzioni e farsi carico delle ulteriori negative conseguenze che dovessero derivare all'Ente.

Articolo 20 - Ulteriori obblighi a carico dell'Appaltatore

Prima di iniziare il servizio, l'Appaltatore dovrà notificare all'Ente i dati anagrafici dei propri Addetti indicando anche le rispettive qualifiche professionali.

L'Appaltatore deve dotare i propri Addetti degli articoli e dei D.P.I. occorrenti, tra cui in particolare:

- Idonea divisa (casacca, pantaloni, copricapo)
- Calzature antinfortunistiche conformi a quanto previsto dalla vigente normativa
- Guanti idonei ad evitare rischi di scottature
- Guanti monouso idonei ad evitare rischi di contaminazione e rischi di carattere igienico-sanitario
- Cartellino identificativo.

I capi indossati devono essere sempre puliti così da garantirne l'igiene ed il decoro.

L'Appaltatore dovrà controllare in modo rigoroso che i propri Addetti indossino gli articoli ed i D.P.I. occorrenti.

Articolo 21 - Oneri a carico dell'Ente

L'Ente metterà a disposizione dell'Appaltatore:

- I locali della Cucina Centrale e del Magazzino presso la R.S.A. Pertusati con le apparecchiature ed attrezzature ivi presenti
- Il locale dove avviene l'ultimazione del processo produttivo dei pasti presso l'Istituto di Cura Santa Margherita con le apparecchiature ed attrezzature ivi presenti
- Lo spogliatoio presso la R.S.A. Pertusati
- Lo spogliatoio presso l'Istituto di Cura Santa Margherita
- L'energia elettrica, l'acqua, il gas.

Articolo 22 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)

L'Ente ed il Concorrente aggiudicatario sottoscriveranno il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) che sarà allegato al contratto quale parte integrante e sostanziale del contratto stesso.

Articolo 23 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni sette con decorrenza dal giorno di effettivo inizio del servizio.

Articolo 24- Periodo di prova

Il rapporto contrattuale sarà sottoposto ad un periodo di prova di un mese al termine del quale l'Ente formulerà un motivato ed insindacabile giudizio di accettabilità o meno del servizio svolto dall'Appaltatore.

In caso di esito negativo della prova, il contratto sarà risolto di diritto ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile mediante comunicazione da trasmettere con PEC all'Appaltatore entro i 10 giorni successivi al termine del mese di prova.

Articolo 25- Norma finale

Per tutto quanto non previsto nel Capitolato Tecnico si rinvia al Disciplinare ed alle vigenti norme in materia con particolare riguardo al Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 ed alle disposizioni del Codice Civile concernenti il contratto d'appalto.

Allegati:

Allegato 1	Menù invernale Ospiti
Allegato 2	Menù estivo Ospiti
Allegato 3	Menù invernale Dipendenti
Allegato 4	Menù estivo Dipendenti
Allegato 5	Grammature
Allegato 6	Specifiche tecniche dei prodotti alimentari
Allegato 7	Prodotti dietetici a fini speciali
Allegato 8	Elenco attrezzature R.S.A. Pertusati ed Istituto di Cura Santa Margherita
Allegato 9	Scheda di rilevazione dati per l'acquisizione del DURC
Allegato 10	DGUE (Documento di Gara Unico Europeo)
Allegato 11	Codice etico-comportamentale
Allegato 12	Elenco del personale utilizzato dall'attuale Appaltatore