

Affidamento dei servizi ausiliari di ristorazione collettiva e di pulizia e sanificazione dei locali a ridotto impatto ambientale per anni 2.

Sommario

1^ PARTE – INFORMAZIONI GENERALI	3
ART. 1) OGGETTO DELL' APPALTO	3
2^ PARTE – SERVIZIO DI RISTORAZIONE	4
ART. 2) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	4
ART. 3) OBIETTIVI	4
ART. 4) REQUISITI DEL SERVIZIO E DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI	5
ART. 5) LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE	6
ART. 6) UTILIZZO DIVERSO DEI LOCALI CUCINA	7
ART. 7) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	7
ART. 8) APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	8
ART. 9) PREPARAZIONE DEI PASTI	10
ART. 10) DISTRIBUZIONE	11
ART. 11) PIANO EMERGENZE	14
ART. 12) STRUTTURA DEL MENU' E DELLA GIORNATA ALIMENTARE	15
ART. 13) CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	16
ART. 14) MENÙ PER DIETE SPECIALI	16
ART. 15) ORGANIZZAZIONE E SISTEMA DI PRENOTAZIONE INFORMATIZZATO SULLA BASE DI MENU'	17
ART. 16) ECCEDEXE ALIMENTARI	18
ART. 17) PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	18
ART. 18) PULIZIA, SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE DELLE CUCINE ED AMBIENTI ADIACENTI	18
ART. 19) ONERI A CARICO DELL' APPALTATORE	19
ART. 20) REFERENTE DI CUCINA	20
ART. 21) CONTROLLI E CONTESTAZIONI	20
ART. 22) PENALITÀ	21
3^ PARTE – SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTALE DEI LOCALI	23
ART. 23) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	23
ART. 24) SUPERFICI E FREQUENZE DEL SERVIZIO DI PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTALE	26
ART. 25) ONERI A CARICO DELL' ENTE	26
ART. 26) INTERVENTI IN ECONOMIA STRAORDINARI ED URGENTI	26

ART. 27) CONTROLLI	26
ART. 28) INADEMPIMENTI E PENALITA'	27
4^ PARTE – CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO	28
ART. 29) DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'AFFIDAMENTO	28
ART. 30) FORMAZIONE DEL PERSONALE	29
ART. 31) SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	29
ART. 32) REFERENTE DEL SERVIZIO	30
ART. 33) OBBLIGHI COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE	30
ART. 34) SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE – PIANO EMERGENZE	31
ART. 35) NORME IN MATERIA DI TUTELA DELLA PRIVACY	31
Clausola di riservatezza	31
5^ PARTE - DISPOSIZIONI CONTRATTUALI	33
ART. 36) DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI	33
ART. 37) AMMONTARE E RENDICONTAZIONE DEI SERVIZI	34
ART. 38) MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI	35
ART. 39) VARIAZIONI	35
ART. 40) CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	36
ART. 41) RECESSO	36
ART. 42) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	36
ART. 43) RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA – ASSICURAZIONE	37
ART. 44) CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA	37
ART. 45) CLAUSOLA SOCIALE	37
ART. 46) AUTORIZZAZIONI	37
ART. 47) STIPULA DEL CONTRATTO	37
ART. 48) RINVIO	38
ART. 49) TRATTAMENTO DATI PERSONALI DEL FORNITORE	38
ART. 50) FORO COMPETENTE	38
ART. 51) ALLEGATI AL CAPITOLATO	38

1^ PARTE – INFORMAZIONI GENERALI

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO

L'affidamento ha per oggetto i seguenti servizi:

- a) Produzione centralizzata dei pasti per i centri servizi per anziani "Villa Agopian", "Ing. A. Pedrelli", "Madonna del Vaiolo" presso il centro cottura "Villa Agopian" di Corbola;
- b) Servizio pulizie e sanificazione ambientale dei locali nei centri servizi per anziani "Villa Agopian" di Corbola, "Ing. A. Pedrelli" di Ariano nel Polesine e "Madonna del Vaiolo" di Taglio di Po.

La progettazione, la gestione e l'esecuzione dei servizi di cui al presente affidamento dovranno espressamente riferirsi, perseguendone finalità ed obiettivi, alle disposizioni regionali vigenti in materia di gestione dei servizi a favore di anziani non autosufficienti ed alle eventuali disposizioni che interverranno nel periodo di valenza contrattuale, nonché, per il servizio di cui alla precedente lettera a), alle disposizioni europee, nazionali e regionali vigenti in materia di gestione degli alimenti e della ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere.

La progettazione dovrà essere orientata alle finalità generali definite dalla predetta normativa ed assicurare le prestazioni contenute nelle Carte dei Servizi dei Centri Servizi per Anziani interessati, nonché il perseguimento degli obiettivi politico/gestionali definiti dal Consiglio di Amministrazione del CIASS.

Le figure professionali previste per lo svolgimento dei suddetti servizi, che l'aggiudicatario dovrà garantire, sono: per i servizi di cui alla lettera a)

- Cuoco, in possesso del diploma di qualifica professionale per operatore dei servizi di ristorazione-settore cucina o titolo equipollente;
- Ausiliario di cucina in possesso della formazione per "Manipolazione e bevande";
- Addetto alla conduzione dell'automezzo per il trasporto dei pasti in possesso almeno del diploma di scuola media di primo grado e patente di guida;

per i servizi di cui alla lettera b)

- Ausiliario in possesso del titolo di studio della scuola dell'obbligo.

Per tali figure professionali dovranno essere definiti ed assegnati dall'affidatario ruolo e responsabilità in conformità con le indicazioni contenute nel presente capitolato.

La ditta, altresì, dovrà impiegare per la gestione dei servizi di cui al presente capitolato almeno un Referente Tecnico-Amministrativo. Tali mansioni potranno sussistere in capo a due persone diverse.

Il servizio avrà la durata contrattuale di anni 2 (due) rinnovabili.

L'importo complessivo dell'affidamento a base d'asta riferito all'intero biennio contrattuale viene presuntivamente determinato in € 2.012.000,00= più gli oneri per la sicurezza quantificati in € 1.000,00= non soggetti a ribasso: per il servizio di cui alla lettera a) aliquota ridotta al 10% (eccetto i pasti dei dipendenti del C.I.A.S.S. per i quali l'aliquota è al 4%), mentre per il servizio di cui alla lettera b) aliquota ordinaria al 22%.

2^ PARTE – SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 2) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il presente appalto ha per oggetto la pubblica fornitura del servizio di ristorazione costituito dalle seguenti fasi: acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, confezionamento nei carrelli termici, trasporto dei pasti, pulizia e riordino dei locali cucina.

I pasti dovranno essere prodotti presso il centro cottura situato al piano terra del Centro Servizi per Anziani “Villa Agopian” di Corbola.

L'appalto in parola è da erogarsi nei confronti delle seguenti categorie di soggetti:

a) Ospiti residenti nei Centri Servizi per Anziani

- N. 104 ospiti presso “Villa Agopian”, sito in Via Roma n. 673 – 45015 Corbola (RO),
- N. 43 ospiti presso “Ing. A. Pedrelli”, sito in Via Aldo Moro n. 7/A – 45012 Ariano nel Polesine (RO),
- N. 48 ospiti presso “Madonna del Vaiolo”, sito in Via Romea n. 80 – 45019 Taglio di Po (RO),

per un totale posti letto di N. 195;

b) Non residenti

- utenti domiciliari dei territori comunali di Corbola (RO), Ariano nel Polesine (RO) e Taglio di Po (RO),
- utenti esterni del C.I.A.S.S. (ad esempio, familiari in visita ai residenti delle strutture, altri visitatori e/o partecipanti ad iniziative che dovessero essere previste, etc.),
- dipendenti del C.I.A.S.S.

Il servizio di ristorazione nei confronti degli utenti domiciliari deve essere garantito in forza della convenzione in essere tra l'Ente ed i Comuni interessati; pertanto, tra questi ultimi e l'appaltatore è escluso qualsiasi rapporto.

Nel corso dello svolgimento del rapporto contrattuale, il servizio potrà essere esteso a ulteriori fruitori, su specifica richiesta dell'ente, nel caso vi siano i presupposti: di ciò sarà data tempestiva comunicazione all'appaltatore, senza che lo stesso possa sollevare eccezione alcuna.

Per la categoria di soggetti di cui alla suddetta Lettera A) è richiesta la **giornata alimentare completa** composta da colazione/merenda-idratazione mattutina/pranzo/merenda-idratazione pomeridiana/cena, stimata sulla base del **numero di posti letto di cui sopra**; per la categoria di soggetti di cui alla suddetta Lettera B) è richiesta la **giornata alimentare ridotta** composta da pranzo o cena e sono stimate in **n. 10.594 annuali**.

ART. 3) OBIETTIVI

Il servizio di ristorazione oggetto del presente appalto deve essere svolto secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- ottenere una ristorazione ed alimentazione dei residenti e degli utenti dei centri servizi per anziani gestiti dal Consorzio, sana, gradita, genuina, di facile digeribilità e comunque di ottima qualità, nel rispetto delle tradizioni locali;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per i residenti e gli utenti, gradevole, gustoso, nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico dei residenti e degli utenti;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato il servizio, che saranno prescritte dal medico curante o dalla dietista.

In particolare il servizio deve svolgersi nel rispetto:

- dei requisiti del D. Lgs. 193/07 sull'autocontrollo del rischio alimentare;
- di tutte le normative vigenti ed in particolare della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nelle varie fasi di utilizzo delle derrate alimentari, dall'acquisto delle materie prime fino alla somministrazione dei pasti;
- della qualità richiesta dall'Ente, in termini di:
 - sicurezza dal punto di vista igienico sanitario;
 - gustosità al palato;
 - idonea temperatura di servizio adeguata alla tutela del rischio microbiologico;
 - mantenimento dei valori nutrizionali;
 - rispetto del menù e delle diete speciali indicate dall'Ente.

L'Aggiudicataria si impegna inoltre a collaborare in tutte le azioni promosse dall'Ente tese all'introduzione di "buone prassi" per rendere più domestica la vita in struttura, consapevole che i momenti della somministrazione dei pasti e l'armonia dei locali a ciò dedicati sono elementi importanti nella vita quotidiana dell'anziano residente e dell'ospite.

ART. 4) REQUISITI DEL SERVIZIO E DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Il servizio reso dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia, che ad ogni effetto vengono richiamati come facenti parte del presente capitolato, con particolare riferimento ai CAM di cui al DM n. 65/2020.

Per la fornitura del servizio richiesto l'Aggiudicataria dovrà provvedere alle seguenti prestazioni:

- acquisto delle derrate alimentari, delle bevande, dei materiali di consumo e di quanto necessario per la preparazione dei pasti;
- stoccaggio e conservazione dei generi alimentari e gestione del magazzino;
- preparazione, cottura, confezionamento e sistemazione nei carrelli termici destinati ai vari nuclei;
- trasporto dei pasti alle strutture dislocate (centri servizi per anziani Ing. Pedrelli e Madonna del Vaiolo) con proprio automezzo allo scopo adibito;
- fornitura e reintegro di stoviglie, contenitori, attrezzature, utensili e materiale vario necessari per la produzione, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- impegno ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi;
- pulizia e sanificazione della cucina, compresi i locali annessi (celle, magazzini alimentari, spogliatoi, bagni, scale, depositi, aree esterne immediatamente adiacenti), delle attrezzature, arredi, carrelli termici e non, utensili, pentolame/stoviglie/posateria/bicchieri/tazze occorrenti per il processo produttivo e la distribuzione, nonché dei locali/cucine delle strutture dislocate. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza e le modalità necessarie ad assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso di detti locali agli standard di igiene e salubrità vigenti. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'Aggiudicataria;
- lavaggio delle stoviglie/posateria/attrezzatura e di quanto utilizzato per la distribuzione ed il consumo dei pasti nelle sale da pranzo dell'Ente;
- disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree e dei locali interessati al servizio di ristorazione, attuate sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e al bisogno;
- preparazione e confezionamento di diete speciali e/o menù particolari, secondo le indicazioni dei referenti dell'Ente, con disponibilità a confezionare anche pasti monoporzione, qualora richiesto;
- eventuali varianti ai menù vigenti ed allegati al presente csa, dovranno essere concordate con i Coordinatori del C.I.A.S.S. e successivamente vidimate dal servizio SIAN dell'Az. Ulss 5 Polesana;
- predisposizione ed esposizione nei nuclei dei menù variati in occasioni di determinati periodi o festività dell'anno (es. menù di Natale, menù di Pasqua etc...);
- conferimento dei rifiuti prodotti dai locali cucina dei centri servizi alle apposite aree dell'ente allo scopo dedicate, utilizzando, ove previsto, modalità e tecniche di raccolta differenziata;
- attuazione della metodologia e procedura HACCP durante tutto il processo di produzione e consegna dei pasti (analisi dei rischi e punti critici di controllo – D. Lgs. n. 193/07 e s.m.i.);
- effettuazione e monitoraggio di superfici ed alimenti, secondo quanto previsto dal Manuale HACCP (vedasi successivo art. 7);
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchinari e arredi per l'espletamento del servizio;
- acquisto di tutti i materiali di consumo necessari per la gestione della cucina;
- organizzazione e sistema di prenotazione informatizzato sulla base di menù;
- report telematico mensile del numero dei pasti prodotti.

La veicolazione dei pasti, di competenza dell'aggiudicataria, avviene mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici predisposti al trasporto di alimenti e che garantiscano il mantenimento delle corrette temperature degli alimenti, così come previsto dalla normativa vigente. Le consegne devono avvenire entro un'ora dal confezionamento e comunque in orario tale da consentire la successiva distribuzione in tempo utile, mentre i ritiri devono avvenire entro un'ora dalla distribuzione dei pasti.

Gli orari di consegna nei Nuclei devono essere rispettati in modo tassativo: nessun ritardo è ammesso salvo i casi documentati di forza maggiore.

Durante lo stazionamento dei cibi già cotti all'interno del Centro di cottura dell'Ente, dovrà essere mantenuta la temperatura costante di 65°C; a tal fine, l'aggiudicatario deve essere dotato di idonee attrezzature che assicurino che, durante lo stazionamento, i pasti già confezionati non subiscano perdite di temperatura nelle more del trasporto e della consegna e siano protetti da appositi contenitori che garantiscano il mantenimento delle corrette temperature degli alimenti, così come previsto dalla normativa vigente.

Alla consegna dei pasti ai singoli Nuclei, la temperatura rilevabile al cuore dell'alimento non dovrà essere inferiore ai 65°C per i cibi già cotti e non superiore ai 10°C per i cibi refrigerati, e, comunque, non potrà essere accettato un abbattimento della temperatura superiore a 5°C/ora.

ART. 5) LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

L'amministrazione cede all'appaltatore in comodato temporaneo e precario, in osservanza di tutte le disposizioni del codice civile (art. 1803 e ss.), i locali, gli arredi, le attrezzature e tutto ciò che è con questi connesso e necessario per l'espletamento del servizio, nello stato in cui i medesimi si trovano.

Nel corso della durata contrattuale, l'appaltatore deve custodire e conservare i locali, gli arredi, le attrezzature e tutto ciò che ha ricevuto in comodato con la diligenza del buon padre di famiglia e può servirsene solo per l'uso determinato dal contratto o dalla natura della cosa.

Alla scadenza del contratto, l'appaltatore è obbligato a riconsegnare tutto quanto aveva ricevuto in comodato nel medesimo stato iniziale, salvo il normale deterioramento d'uso.

L'appaltatore deve provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature e di tutto ciò che è connesso, oltre che alla manutenzione straordinaria e alla riparazione di quanto necessario per il corretto funzionamento del "volume cucina". L'appaltatore dovrà eseguire le suddette manutenzioni ogni qualvolta si presentasse la necessità e, comunque, almeno una volta a trimestre conferendo apposito incarico a ditta specializzata nel settore. Il calendario previsto e le registrazioni dei controlli periodici di manutenzione ordinaria dovranno essere forniti in copia all'Ente. Tutti i lavori e le operazioni di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati ai sensi della normativa vigente.

Rimane a carico dell'amministrazione la manutenzione/sostituzione delle porte antincendio, degli estintori, dell'impianto antincendio, dell'impianto di messa a terra e del gruppo elettrogeno. Restano inoltre a carico dell'amministrazione le spese relative alle utenze del centro cottura - e dei locali annessi - e dei locali/cucine delle strutture dislocate (luce, acqua, gas). Ogni altro intervento è a carico dell'aggiudicatario.

L'avvenuta esecuzione delle manutenzioni ordinarie e/o straordinarie deve essere provata da specifico rapporto di lavoro, redatto distintamente per ciascuna attrezzatura o, comunque, manutenzione eseguita. Tutti i rapporti di lavoro devono essere conservati presso il locale cucina, in apposito raccoglitore, a consultazione della Direzione dell'ente. In ogni caso, l'appaltatore, alla scadenza del contratto, è tenuto a rilasciare idonea certificazione di tutte le manutenzioni effettuate.

L'appaltatore è responsabile del rispetto delle norme antinfortunistiche relativamente a tutte le attrezzature, con obbligo di sostituzione nel caso le stesse non risultassero più idonee alla normativa. Lo stesso è altresì responsabile del corretto uso delle attrezzature da parte del personale. Resteranno comunque a carico dell'appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia, ovvero di uso improprio da parte del personale dell'aggiudicatario, da ripristinare tempestivamente e nei modi accordati con l'Ente.

Le attrezzature che l'appaltatore riterrà necessario integrare, al fine di garantire la sicurezza e l'efficienza funzionale del servizio, alla fine del contratto, resteranno di sua proprietà, senza che null'altro sia dovuto da parte dell'amministrazione.

L'acquisto di qualsiasi nuova attrezzatura da parte dell'appaltatore è, comunque, subordinato al preventivo esame e autorizzazione dell'amministrazione. Inoltre, nel caso di acquisto di nuove attrezzature di modelli diversi rispetto a quelli in uso, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese a effettuare apposita formazione al personale di cucina.

Nel caso l'appaltatore riscontri malfunzionamenti, deve farvi fronte direttamente provvedendo alle necessarie riparazioni. Queste ultime devono essere eseguite nel tempo minimo necessario, non oltre le 24/48 ore o, comunque, nei termini che l'amministrazione indicherà per iscritto o di quelli previsti per legge, adottando ogni utile iniziativa per garantire l'erogazione del servizio senza arrecare disagio agli utenti. L'ente deve essere sempre tempestivamente avvisato per iscritto.

Qualora l'ente riscontri in prima persona malfunzionamenti per i quali l'appaltatore non abbia provveduto alle relative necessarie riparazioni provvederà, tramite altra Ditta, alle operazioni richieste, addebitando il relativo costo, aumentato anche della penale per inadempimento, all'appaltatore.

L'ente può effettuare, ogniqualvolta lo ritenga necessario, il controllo del funzionamento efficiente delle attrezzature e verificare l'effettivo svolgimento delle attività di manutenzione e la buona abitabilità dei locali destinati al servizio.

Per la partecipazione alla gara, l'appaltatore deve dichiarare di aver preso visione dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di tutto quanto connesso, nonché che il prezzo che offrirà terrà conto dello stato e delle possibilità di uso delle attrezzature ricevute in comodato e delle eventuali integrazioni che lo stesso ritenesse necessarie per garantire la sicurezza e la funzionalità del servizio. L'appaltatore non potrà richiedere alcun maggior compenso se, tra la fase di sopralluogo e la data di consegna delle attrezzature, si riscontrino difetti dovuti al normale uso.

Prima dell'inizio del servizio, l'amministrazione e l'appaltatore devono provvedere alla redazione in contraddittorio di un verbale di consegna e stato dei locali, delle attrezzature e di tutto quanto connesso. Tale verbale diviene parte integrante dei documenti contrattuali. Specularmente, al termine del rapporto contrattuale, le parti devono redigere e sottoscrivere in contraddittorio un verbale di riconsegna. Eventuali mancanze di attrezzature o altro materiale connesso allo svolgimento del servizio saranno oggetto di richiesta di reintegro o, in alternativa, di rimborso della spesa che l'ente sosterrà per provvedervi autonomamente; l'ente potrà rivalersi in alternativa sulla cauzione definitiva come previsto nell'articolo 44.

Si allega al presente capitolato la planimetria del centro cottura e dei locali/cucine delle strutture dislocate (Allegato C) e l'elenco delle attrezzature (Allegato D).

ART. 6) UTILIZZO DIVERSO DEI LOCALI CUCINA

L'appaltatore ha la facoltà di richiedere all'ente a mezzo pec l'utilizzo dei locali cucina per attività analoghe a quelle oggetto del presente appalto a favore di terzi: tale richiesta dovrà essere inoltrata all'Ente specificando le attività che l'Aggiudicataria intende svolgere e che non devono recare pregiudizio alcuno all'organizzazione dell'appalto, né comportare variazione di organizzazione e di orario per le prestazioni richieste dal presente capitolato, né maggiori rischi annessi o connessi al servizio ed all'utenza servita dall'attività.

L'ente si riserva, a suo insindacabile giudizio, di autorizzare l'appaltatore all'utilizzo della struttura di cucina anche per la fornitura a soggetti terzi esterni alla struttura, dietro il pagamento di royalty per il numero di pasti esterni cucinati; l'ammontare di tale royalty, che l'appaltatore dovrà rimborsare all'ente, ammonta al 15% (quindici per cento) del costo della giornata alimentare completa. L'ente potrà revocare tale autorizzazione, qualora ne ravvisi l'opportunità, senza che l'appaltatore possa pretendere indennizzi di sorta.

ART. 7) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

Ai fini della stipula del contratto e, comunque, prima dell'avvio del servizio, l'appaltatore deve presentare il piano di autocontrollo, redatto secondo i principi del HACCP (Reg. CE 852/2004 – D. Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.), sottoscritto dal Legale rappresentante della Ditta, il quale se ne assume tutti gli oneri e le spese.

L'appaltatore deve altresì individuare all'interno del proprio organico un responsabile per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'ente.

Il piano di autocontrollo elaborato deve esaminare tutti i processi di approvvigionamento e preparazione dei pasti e tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti, individuando le relative adeguate procedure di sicurezza da applicare e mantenere sempre aggiornate. L'elaborazione di tali procedure dovrà tenere conto delle seguenti indicazioni di massima:

- ☐ mantenere i locali, gli arredi e le attrezzature in modo tale da assicurare l'igiene delle operazioni, impedendo l'accesso e l'insediamento di infestanti (deve essere adottato un programma permanente di lotta contro gli infestanti da realizzarsi mediante interventi periodici di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione), come pure l'ingresso di contaminanti esterni (fumo, polvere, etc.);
- ☐ utilizzare utensili differenti per gli alimenti crudi e per quelli cotti e, se ciò non fosse possibile, disinfettare accuratamente tutte le attrezzature e gli utensili usati a contatto con gli alimenti crudi, prima di servirsene a contatto con alimenti cotti o precotti;
- ☐ pulire spesso e disinfettare ogniqualvolta le circostanze lo esigano l'insieme delle attrezzature e degli utensili. Alcuni utensili devono essere puliti, ed eventualmente smontati, a intervalli frequenti nel corso della giornata, almeno dopo ogni pausa (interruzione) e quando si passa da un prodotto alimentare a un altro e, comunque, al termine della giornata di lavoro;

- ☐ sistemare i sottoprodotti e i rifiuti in sacchi resistenti a perdere, che devono essere utilizzati solo una volta, posti all'interno di recipienti riutilizzabili muniti di coperchio con apertura a pedale. I sacchi, una volta riempiti e dopo ogni turno di lavoro, devono essere portati fuori dall'area di lavoro e condotti al luogo di raccolta messo a disposizione dall'Ente. Il materiale compattato degli scarti deve essere sistemato lontano dalle aree di lavorazione degli alimenti;
- ☐ non lasciare effetti personali e capi d'abbigliamento nelle zone di lavorazione degli alimenti;
- ☐ adottare un abbigliamento da lavoro di colore chiaro che metta in evidenza eventuali macchie;
- ☐ fornire a tutti i soggetti autorizzati ad accedere ai locali cucine (es. Coordinatore/Referente aggiudicatario del servizio, Autorità sanitaria, tecnici/manutentori, ecc...) idonei camici, copricapo e copriscarpe;
- ☐ mantenere permanentemente puliti gli spogliatoi e i bagni;
- ☐ elaborare un programma scritto da adottare stabilmente inerentemente alle procedure e alla periodicità di pulizia e disinfezione di locali, arredi, attrezzature e utensili adibiti al servizio;
- ☐ sistemare i prodotti per la pulizia in appositi locali in modo tale da non contaminare gli alimenti e le attrezzature;
- ☐ effettuare, con oneri a diretto carico dell'appaltatore, analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche su campionature di materie prime e prodotto finito, sulle attrezzature e sui locali in uso, nel rispetto delle frequenze minime di cui alla tabella sotto riportata. È fatto obbligo della ditta affidataria di fornire nell'immediato all'ente i dati relativi alle suddette analisi effettuate. L'ente, in ogni caso, si riserva la facoltà di disporre d'ufficio il prelievamento di campioni per nuove o ulteriori indagini, comunicando poi i relativi esiti all'appaltatore.

PUNTO DI PRELIEVO	PARAMETRI	FREQUENZA
Parete locale	Carica mesofila totale Coliformi totali Staphylococcus C+	Ogni sei mesi
Attrezzature	Carica mesofila totale Coliformi totali Staphylococcus C+	Ogni sei mesi
Parete cella frigo	Carica mesofila totale Coliformi totali Staphylococcus C+	Ogni sei mesi
Acqua	Batteriologici	Ogni sei mesi
Acqua	Chimici	Annuale
Alimento cotto	Staphylococcus C+ E. Coli Salmonella Listeria	Ogni tre mesi
Alimento crudo	Staphylococcus C+ E. Coli Salmonella Listeria	Ogni tre mesi

Il piano dovrà altresì descrivere le procedure per la gestione in sicurezza delle emergenze, ivi inclusa l'eventuale produzione dei pasti presso un centro di cottura esterno.

Il piano di autocontrollo deve essere mantenuto costantemente aggiornato e deve essere tenuto nei locali cucina per la consultazione da parte del personale addetto e degli organi di controllo.

L'appaltatore è direttamente responsabile dell'applicazione delle procedure descritte nel piano di autocontrollo.

ART. 8) APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'appaltatore deve acquistare materie prime della miglior qualità commerciale, fresche (I gamma) e, solo residualmente, surgelate (III gamma), ovvero esclusivamente nel caso di ortaggi con operazioni di mondatura più complesse (es. fagiolini, piselli, carciofi, spinaci, etc.), del pesce (filetti di merluzzo, filetti di platessa, filetti di persico, filetti di spinarolo, spinarolo in tranci, pesce spada in tranci, seppie, etc.) e di prodotti indisponibili nella loro variante fresca. Per quanto riguarda il pesce, conformemente ai CAM di cui al DM 65/2020, l'appaltatore deve acquistare specie pescate in mare meno sovra sfruttate, ovvero non rientranti nell'elenco delle specie classificate

“in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione internazionale per la conservazione della natura e comunque privilegiando un criterio di prossimità delle zone di pesca, selezionando specie provenienti prevalentemente da zone FAO 27 (Atlantico Nord Orientale e Mar Baltico), FAO 37 (Mediterraneo e Mar Nero) ed escludendo tassativamente le zone FAO 61 e 71 (Oceano Pacifico). Sono, inoltre, vietati i prodotti da acquacoltura provenienti dall’estremo oriente (sud-est asiatico, Cina, Taiwan, Giappone, etc.). Nella scelta delle materie prime da acquistare, l’appaltatore deve preferire quelle con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, provenienti da agricoltura biologica in conformità al regolamento (UE) 2018/848 e ss.mm.ii., di provenienza nazionale, DOP e IGP, sempre nel rispetto della stagionalità delle stesse. Ancora, in accordo con i CAM di cui al DM 65/2020, l’appaltatore, nell’acquistare materie prime esotiche, deve concentrarsi su quelle provenienti da commercio equo e solidale, con specifica certificazione e logo che attesti l’adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative.

L’acquisto di materie prime biologiche non può essere solo una preferenza, ma è un obbligo: l’appaltatore deve provvedere all’approvvigionamento di una quota minima di derrate alimentari biologiche o certificate nell’ambito del Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata.

Nel caso di prodotti da allevamento, oltre al biologico, una quota minima deve rispondere ai disciplinari del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, ai disciplinari riconosciuti volti a garantire il benessere animale e l’allevamento senza antibiotici, al DOP, agli allevamenti “rurali all’aperto e/o rurali in libertà” e ai “prodotti di montagna”.

Le percentuali di derrate alimentari con le caratteristiche appena enunciate che l’appaltatore deve rispettare sono chiaramente esplicitate dal DM 65/2020, a cui si rimanda integralmente. Il predetto decreto ministeriale nella relazione di accompagnamento, nell’Allegato 1, lascia all’appaltante la discrezionalità di fissare le percentuali da osservare nella ristorazione delle strutture assistenziali e socio-sanitarie. A tal proposito, l’aggiudicatario dovrà applicare i criteri ambientali *Requisiti degli alimenti* dei CAM per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme di cui al sub. D) lett. b punto 1 (v. sub. E), lett. b, *Criteri Premianti*).

L’appaltatore, nel rispetto della Legge della Regione Veneto n. 6 del 01/03/2002 e s.m.i., deve acquistare prodotti alimentari non derivanti da OGM e che non contengono OGM o sostanze nocive e indesiderate (ad esempio, metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.).

L’appaltatore deve altresì preferire prodotti senza conservanti, polifosfati o solfiti.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti acquistati dall’appaltatore devono corrispondere a quanto descritto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee di indirizzo della Regione Veneto per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere, Allegato A) al DGR n. 1556 del 17 novembre 2020. Le materie prime acquistate dall’appaltatore devono trovarsi in ottimo stato di conservazione e devono essere etichettate e confezionate secondo le normative, anche speciali, vigenti in modo da consentire la tracciabilità lungo la filiera in caso si verificano problematiche di varia natura. In particolare, l’etichettatura deve contenere indicazioni il più possibile esaurienti in merito al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza, al Paese di origine o al luogo di provenienza, alle caratteristiche nutrizionali, agli allergeni e, per i prodotti biologici, all’Ente di certificazione. Si raccomanda che la “vita residua” del prodotto, al momento dell’acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o data di scadenza.

L’appaltatore deve acquistare prodotti provenienti preferibilmente da filiere produttive certificate secondo le vigenti normative in materia e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 (provvedimento Regione Veneto n. 3642 del 19/11/2004).

L’appaltatore deve fornire anche i prodotti alimentari complementari (acqua minerale naturale e gassata, tè, condimenti, etc.) o aggiuntivi rispetto ai pasti principali. Il valore di detti alimenti è compreso nel costo della giornata alimentare completa, pertanto gli stessi dovranno essere forniti dall’appaltatore senza alcun costo ulteriore. Per l’approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti, l’appaltatore può scegliere a propria discrezione tra i fornitori di propria fiducia.

L’acquisto delle derrate deve sfruttare al meglio le flessibilità e le opportunità del mercato, minimizzando i tempi di stoccaggio che non devono mai superare la capacità di stoccaggio stessa del magazzino.

La rotazione delle scorte dovrà prevedere tempi mediamente inferiori ai 15 giorni con rotazioni giornaliere, settimanali o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità.

Nel momento della ricezione della merce acquistata, il personale addetto dell’appaltatore deve effettuare su tutte le derrate in ingresso accertamenti qualitativi e quantitativi in base a quanto ordinato e agli standard previsti dal presente capitolato. Il personale deve accertare che gli imballaggi e i prodotti acquistati siano integri e senza alterazioni manifeste.

L'appaltatore deve conservare i DDT relativi ai prodotti acquistati all'interno di un apposito raccoglitore a consultazione della Direzione dell'ente. Conformemente al D.M. 10 marzo 2020 (CAM), per agevolare i controlli, le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

L'amministrazione si riserva la facoltà di procedere in ogni momento, con proprio personale, al controllo qualitativo delle derrate e, nel caso in cui la stessa rifiuti i prodotti acquistati, l'appaltatore deve provvedere immediatamente a propria cura e spese al ritiro delle partite contestate e alla loro sostituzione.

L'appaltatore è direttamente responsabile della corretta conservazione delle derrate immagazzinate.

Di qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge risponderà direttamente l'appaltatore medesimo.

ART. 9) PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti deve avvenire esclusivamente presso la cucina interna al Centro Servizi per Anziani "Villa Agopian" di Corbola, fatte salve eventuali situazioni di emergenza.

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente concernente lo stato degli alimenti impiegati ed il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.

L'appaltatore deve provvedere alla preparazione dei pasti mediante la tecnica FRESCO – CALDO; per esigenze diverse potrebbe essere richiesto l'utilizzo della tecnica COOK AND CHILL, da attuarsi sempre in loco.

Nella preparazione dei pasti, l'appaltatore deve osservare la separazione tra lavorazioni diverse, con applicazione del percorso IN AVANTI.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. I tempi di produzione del servizio devono essere brevi: tra la cottura delle preparazioni e la somministrazione non devono trascorrere più di 2 ore. Tale intervallo di tempo deve intercorrere anche nel caso di cook and chill tra la rigenerazione e il consumo dei pasti.

Anche per i pasti che devono essere consegnati presso un luogo terzo, i tempi del servizio devono essere brevi: tra la fine della cottura e la consegna possono trascorrere al massimo 90 minuti e tra la consegna e il consumo al massimo 30 minuti.

Alcune preparazioni (cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina, paste al forno, sughi e ragù) sono consentite anche nella giornata precedente al consumo, ma solo con utilizzo di abbattitore rapido di temperatura con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro 2 ore dal termine della cottura e + 4°C entro le successive 2 ore.

Le preparazioni devono essere semplici e di facile digeribilità. Eventuali variazioni ai piatti presenti nei menù correnti devono tenere conto della stagionalità e dell'utenza a cui gli stessi sono rivolti (es. possibile difficoltà di masticazione).

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Per la preparazione dei pasti, l'appaltatore deve osservare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare, si richiede di:

- preferire metodi di cottura che richiedano pochi condimenti (a vapore, al forno, etc.) e che permettano di mantenere il valore nutritivo degli alimenti, limitando, quindi, la quantità di acqua utilizzata in cottura, contenendo i tempi di cottura e, quindi, evitando la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdure, pasta);
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti a crudo e condire le pietanze solo al momento di servirle (ciò vale anche per i sughi da condimento della pasta);
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente,

- somministrare la razione di carne e pesce in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, etc.);
- preferire modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti (ad esempio, evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali);
- utilizzare formaggi ed insaccati senza polifosfati aggiunti, sali di fusione, conservanti e additivi, se non quelli consentiti dai disciplinari di produzione, preferendo assolutamente a prodotti DOP e IGP;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incolli deve essere conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- sostituire i condimenti grassi con l'appassimento in brodo vegetale e utilizzare le verdure (sedano, cipolla, pomodoro) e le erbe aromatiche per le cotture al forno e al tegame e per i sughi;
- utilizzare uova fresche in guscio di categoria A extra, di produzione nazionale, provenienti da allevamenti biologici;
- limitare l'aggiunta di sale alle preparazioni culinarie, favorendo l'impiego di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo, etc.). Se si utilizza il sale, è consentito impiegare solo sale iodato;
- utilizzare pane sempre e solo fresco di giornata;
- evitare l'uso di:
 - carni al sangue
 - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
 - cibi fritti
 - non utilizzare estratti per brodo a base di glutammato monosodico e con grassi vegetali idrogenati;
 - dado da brodo contenente glutammato
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - non utilizzare preparati solubili e zuccherati;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti
 - materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
 - burro solo alle preparazioni che lo richiedano espressamente in ricetta e utilizzarlo esclusivamente a crudo o scaldato a basse temperature;
 - evitare di aggiungere il burro alle preparazioni contenenti panna o besciamella, ai secondi piatti di carne o pesce e alle verdure al tegame;
 - margarine;
 - modalità di cottura come soffrittura. Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale della dadolata di verdure nelle preparazioni, ad esempio, di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva a metà cottura o a fine cottura;
- utilizzare preferibilmente olio EVO 100% italiano (preferibilmente di produzione locale nell'ambito della Regione del Veneto), olio monoseme di arachide, di mais o di girasole. Si ammette la possibilità di impiego di altri oli vegetali diversi da quelli di oliva e di girasole, quali olio di palma, palmisti, cocco e simili, purché in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e a elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.

È necessario porre particolare attenzione anche alla modalità di presentazione dei cibi preparati, allestendo i piatti in maniera accurata, evitando di mescolare le preparazioni tra di loro.

ART. 10) DISTRIBUZIONE

a) Ospiti residenti nei Centri Servizi per Anziani

Una volta che i pasti sono stati prodotti dagli operatori di cucina presso il centro cottura di Villa Agopian, sarà cura del personale addetto all'assistenza e/o infermieristico provvedere alla distribuzione agli ospiti direttamente al tavolo nelle sale da pranzo presenti in ogni nucleo, mentre per gli ospiti allettati o indisposti la distribuzione del pasto avviene direttamente in stanza.

Per i residenti che per motivi diversi (ad esempio, una visita medica) non possono essere presenti al momento del pasto, l'appaltatore dovrà provvedere alla conservazione del pasto stesso presso la cucina conformemente a quanto

previsto dalla vigente normativa sulle temperature e sulla conservazione degli alimenti e comunque secondo modalità preventivamente concordate tra le parti.

Il numero complessivo dei posti letto che, come indicato nelle premesse, risulta essere pari a 195, è ripartito presso i Centri Servizi del C.I.A.S.S., per 8 nuclei aventi rispettivamente le seguenti capacità ricettive:

Centro Servizi per Anziani	Nucleo	Posti letto/ospiti
"Villa Agopian" di Corbola	Giallo	30
	Azzurro	30
	Rosa	28
	Arancio	16
"Ing. A. Pedrelli" di Ariano nel Polesine	Girasole	15
	Sempreverdi	28
"Madonna del Vaiolo" di Taglio di Po	Ninfea	24
	Fior di Loto	24

L'organizzazione prevede che per il Centro Servizi per Anziani "Villa Agopian" di Corbola siano predisposti, verso le ore 08:00, n. 4 carrelli di servizio, uno per ogni nucleo, nei quali vengono caricati gli alimenti necessari a corredo dei pasti/merende durante tutta la giornata (pane fresco, frutta fresca, formaggio grattugiato, yogurt, succhi di frutta, etc..), per poi venire ritirati dal personale addetto all'assistenza di ogni nucleo, mentre, verso le ore 11,15, sono predisposti n. 4 carrelli termici con le pietanze del pranzo, che vengono a loro volta ritirati dal medesimo personale qualificato, al massimo entro le ore 11,30.

I carrelli termici della cena sono pronti per le ore 17:45 e la consegna nei nuclei avviene nel medesimo modo di quelli del pranzo.

I carrelli di entrambi i pasti, sia di servizio che termici, vengono riportati in cucina con anche le stoviglie utilizzate in reparto, per il dovuto lavaggio.

Per i Centri Servizi per Anziani "Ing. Pedrelli" di Ariano nel Polesine e "Madonna del Vaiolo" di Taglio di Po vengono invece predisposti n. 2 contenitori alimentari di tipo termico che vengono ritirati verso le ore 10:20 dall'autista addetto al trasporto, il quale effettua il tragitto prima verso Taglio di Po e poi portandosi ad Ariano nel Polesine.

I contenitori per la cena sono pronti per le ore 16,30 ed in questo caso il tragitto effettuato è invertito, quindi l'autista prima si reca verso Ariano nel Polesine e poi verso Taglio di Po.

L'organizzazione, in queste due strutture, prevede che gli alimenti dei contenitori pervenuti vengano trasferiti nei carrelli termici, presenti il loco per la distribuzione presso i nuclei, mentre, al termine del pranzo/cena tali carrelli e tutte le stoviglie utilizzate nelle sale da pranzo, vengono riportati nei rispettivi locali cucina per il dovuto lavaggio. Entrambi i contenitori alimentari di tipo termico verranno riportati presso il centro cottura "Villa Agopian" di Corbola per poter predisporre il pasto successivo.

Inoltre tutti gli alimenti necessari ai pasti della giornata (pane fresco, frutta fresca, formaggio grattugiato, yogurt, succhi di frutta, etc..), vengono caricati con il viaggio del mattino.

Si riportano in seguito le fasce orarie della giornata alimentare completa, suddivise per struttura:

Centro Servizi per Anziani	Orario dei pasti ai residenti	
"Villa Agopian" di Corbola	Colazione	07:30
	Merenda-Idratazione del mattino	10:00
	Pranzo	11:30
	Merenda-Idratazione del pomeriggio	15:00
	Cena	18:30
"Ing. A. Pedrelli" di Ariano nel Polesine	Colazione	08:15
	Merenda-Idratazione del mattino	10:30
	Pranzo	11:45
	Merenda-Idratazione del pomeriggio	15:15

“Madonna del Vaiolo” di Taglio di Po	Cena	1^ turno 2^ turno	17:30 18:30
	Colazione		08:15
	Merenda-Idratazione del mattino		10:30
	Pranzo		11:30
	Merenda-Idratazione del pomeriggio		15:30
	Cena		18:00

Il momento della colazione, dall'attuale affidatario del servizio, viene gestito nelle tre strutture mediante appositi distributori automatici posizionati presso ogni sala da pranzo eroganti thè c/s zucchero, latte, caffè; tali erogatori possono essere utilizzati altresì per l'idratazione giornaliera prevista. Sarà comunque discrezionalità dell'aggiudicatario avvalersi della medesima modalità di erogazione o di proporre, in sede di gara, altre soluzioni.

Gli orari vigenti del pranzo/cena dei centri servizi per anziani di Ariano nel Polesine e Taglio di Po tengono conto del tempo necessario per il trasporto dal centro cottura a destinazione, che attualmente viene gestito con un solo automezzo contenente il pranzo/cena delle due strutture e quindi un solo tragitto.

b) Non residenti

Per gli utenti non residenti che usufruiscono della giornata alimentare ridotta (utenti domiciliari dei territori comunali di Corbola, Ariano nel Polesine e Taglio di Po, utenti esterni del C.I.A.S.S., dipendenti del C.I.A.S.S.), la distribuzione è organizzata nel seguente modo:

- *utenti domiciliari*

- *dei territori comunali di Ariano nel Polesine (Ro) e Taglio di Po (Ro)*

per ogni utente si predispongono le pietanze del giorno, compreso eventuale dolce, ognuna delle quali viene inserita in vaschette monoporzionamento chiuse con coperchio, il tutto a perdere, per poi essere racchiuse in un sacchetto per alimenti che identifichi ogni singolo utente e che le contenga tutte (primo piatto, secondo piatto, contorno, eventuale dolce), infine i sacchetti vengono riposti dentro un unico box termico, idoneo a mantenere correttamente la temperatura prevista e che permetta il contemporaneo trasporto di cibi sia caldi che freddi, senza comprometterne le rispettive temperature.

Il pasto non comprende la fornitura di acqua e vino.

Ad ogni utente viene invece consegnato un pane fresco ed un frutto fresco, contenuti in singoli sacchetti per alimenti, conservati separatamente dalle vaschette delle pietanze.

I pasti così confezionati sono recapitati:

- quelli per gli utenti di Ariano nel Polesine, presso il centro servizi per anziani “Ing. A. Pedrelli” contestualmente alla consegna dei pasti per gli ospiti residenti, per essere ritirati da un incaricato del Comune di Ariano nel Polesine verso le ore 11:20, il quale eseguirà la consegna ai rispettivi domicili degli utenti;
- quelli per gli utenti di Taglio di Po, presso il centro servizi per anziani “Madonna del Vaiolo” contestualmente alla consegna dei pasti per gli ospiti residenti, per essere ritirati da un terzo incaricato verso le ore 11:40, il quale eseguirà la consegna ai rispettivi domicili degli utenti.

- *del territorio comunale di Corbola (Ro)*

Ogni pasto prodotto è confezionato in apposito box termico nominativo, contenente monoporzioni in acciaio inox idonee a consentire il trasporto in sicurezza e lavabili in lavastoviglie, al fine di mantenere correttamente la temperatura prevista e permettere il contemporaneo trasporto di cibi sia caldi che freddi, senza comprometterne le rispettive temperature.

Il pane e la frutta sono inseriti in sacchetti per alimenti allo stesso modo di quelli per gli utenti del Comune di Ariano nel Polesine.

I pasti così confezionati vengono ritirati presso il centro cottura di Villa Agopian da un incaricato del Comune di Corbola alle ore 10:45 per essere consegnati al domicilio degli utenti.

Ad ogni utente sono attribuiti due box termici, in modo che al momento della consegna del pasto si lasci quello del giorno e si ritiri quello sporco del giorno precedente, il quale viene riconsegnato in cucina per il dovuto lavaggio.

Tali contenitori sono già presenti presso la struttura e all'occorrenza vengono ripristinati dal Comune di Corbola.

A tutti gli utenti del servizio i pasti vengono forniti già conditi.

Gli enti terzi incaricati al recapito dei pasti ai residenti dei rispettivi territori Comunali di cui sopra, garantiscono di provvedere alla loro consegna in tempi brevi, nel rispetto della normativa vigente.

Per la prenotazione del pasto degli utenti del territorio comunale di Corbola il centro cottura Villa Agopian invia al Comune stesso, entro la mattinata del martedì, il menù riepilogativo del pranzo contenente le pietanze che verranno eseguite nella settimana successiva; il Comune predispone due copie dello stesso per ogni utente del suo territorio e le ritorna presso il centro cottura entro la prima mattinata del giovedì, in modo che l'addetto alla consegna dei pasti li recapiti ad ogni utente per la dovuta scelta della pietanza (una copia resta all'utente ed una torna in cucina). Mentre per gli utenti dei Comuni di Ariano nel Polesine e Taglio di Po viene predisposto il menù base a tutti, salvo eventuali comunicazioni di varianti necessarie a seguito di allergie/intolleranze. La richiesta di aderire al servizio da parte di nuovi utenti è gestita ed autorizzata dai rispettivi Comuni; il centro cottura verrà prontamente informato sulla nuova attivazione del pasto e comunque almeno un giorno lavorativo precedente a quello di desiderata attivazione.

L'eventuale rinuncia al pasto è comunicata all'appaltatore entro le prime ore del mattino della giornata nella quale l'utente non intende fruire del pasto, con le medesime modalità di una nuova attivazione, fatte salve eventuali emergenze non pianificabili ed eventuali altre intese concordate tra le parti.

Gli utenti del servizio di consegna pasti possono comunicare direttamente con il servizio cucina per segnalare eventuali richieste e/o mancanze, per le quali l'amministrazione deve poi essere posta immediatamente a conoscenza, tramite apposita comunicazione scritta.

- *utenti esterni del C.I.A.S.S. (ad esempio, familiari in visita ai residenti delle strutture, altri visitatori e/o partecipanti a iniziative che dovessero essere previste, etc.)*

Il servizio cucina prevede altresì la preparazione di pasti in favore di utenti esterni del C.I.A.S.S., regolarmente autorizzati dall'Ente ad usufruirne; il numero, la tipologia di pasto da predisporre ed eventualmente il nucleo coinvolto, se si tratta di familiari in visita agli ospiti di uno dei Centri Servizi per anziani, sarà comunicato dall'ente al centro cottura almeno il giorno precedente la consumazione del pasto, salvo diversi accordi presi tra le parti. La modalità di confezionamento del pasto per tale categoria di utenza sarà, di volta in volta, concordata con l'ente.

- *dipendenti del C.I.A.S.S.*

Il servizio cucina prevede altresì la preparazione di pasti in favore dei dipendenti del CIASS delle strutture di Corbola, Ariano nel Polesine e Taglio di Po, regolarmente autorizzati ad usufruirne dall'Ente; i dipendenti della struttura di Corbola potranno prenotare il pasto il giorno stesso, possibilmente entro le ore 10:00, direttamente al cuoco in servizio presso il centro cottura e potranno usufruire del menù del giorno oppure una alternativa proposta dalla cucina stessa, mentre i dipendenti che prestano servizio presso le strutture di Ariano nel Polesine e Taglio di Po, dovranno prenotare il pasto entro il giorno prima o al massimo entro le ore 08:30 del giorno stesso, visto che tale pasto verrà recapitato contestualmente ai pasti degli ospiti residenti (partenza ore 10:20).

Il pasto di questi ultimi verrà confezionato allo stesso modo dei pasti degli utenti esterni del Comune di Ariano nel Polesine, recante l'indicazione del nominativo del dipendente, mentre il pasto dei dipendenti che lavorano presso la struttura di Corbola dovrà essere confezionato in apposito box termico.

Presso il centro cottura sono già disponibili n. 8 di tali contenitori che mediamente sono sufficienti all'uso da farsi attualmente, ma la ditta appaltatrice dovrà prevedere eventuali alternative nel caso che in alcune giornate tali contenitori non bastino.

ART. 11) PIANO EMERGENZE

La produzione dei pasti dovrà avvenire esclusivamente all'interno dei locali resi disponibili dall'Ente, con le caratteristiche previste dalle normative vigenti. In caso di fattori straordinari o di manutenzione straordinaria che rendano inutilizzabili i locali della cucina, l'Aggiudicataria dovrà garantire il servizio di ristorazione con la modalità dei pasti veicolati alle stesse condizioni previste nel presente capitolato per la gestione preferibilmente in loco e/o secondo quanto proposto dalla ditta Aggiudicataria nel Progetto Tecnico.

Il sistema organizzativo proposto dovrà prevedere soluzioni strategiche organizzative per affrontare sia le criticità di cui sopra, sia l'indisponibilità del/i mezzo/i adibito/i al trasporto dei pasti veicolati.

ART. 12) STRUTTURA DEL MENU' E DELLA GIORNATA ALIMENTARE

I menù in uso presso il C.I.A.S.S. sono stati elaborati conformemente alle "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" della Regione Veneto (DGR 1858 del 29 dicembre 2021) e verificati e validati dal SIAN dell'Azienda ULSS 5 Polesana. Eventuali innovazioni e/o modifiche ai menù potranno essere proposte da entrambe le parti, preventivamente sperimentate per la rilevazione del gradimento dell'utenza e, successivamente, sottoposte dall'appaltatore al SIAN per la validazione.

I menù vigenti sono ciclici semestrali (primavera-estate/autunno-inverno) strutturati su 4 settimane a rotazione e prevedono l'elaborazione di un piatto del giorno ed un paio di alternative allo stesso; essi sono pertanto basati sul Modello Alimentare Mediterraneo caratterizzato da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale (cereali, verdura, frutta, olio EVO), da fonti proteiche (carne, pesce, uova, latte e derivati) e da legumi.

I menù prevedono un'alimentazione variata, contemplano la combinazione di alimenti diversi e tengono conto degli apporti calorici previsti per la categoria di utenza, rispettando sempre la stagionalità dei prodotti. I menù, oltre a essere corretti dal punto di vista nutrizionale, tengono conto il più possibile dei gusti e delle aspettative degli ospiti, delle tradizioni e delle tipicità locali, al fine di essere ben graditi e ottenere la maggiore compliance possibile; dovranno altresì soddisfare anche utenti con patologie specifiche, come ad esempio diabetici, disfagici, celiaci ecc...

L'appaltatore deve garantire la preparazione di menù strutturati ad hoc per i giorni delle festività/ricorrenze (Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Festa della Liberazione, Festa del Lavoro, Festa della Repubblica, Assunzione di Maria (Ferragosto), Santo patrono, Ognissanti, Immacolata Concezione, Natale, Santo Stefano, San Silvestro) e di altre particolari occasioni (es. Festa della Mamma, Festa del Papà, Festa dei Nonni ecc...), preventivamente concordati con l'ente. Tali menù dovranno tenere conto delle usanze locali tradizionali, prevedendo cibi più elaborati e alimenti che diano un segno tangibile della solennità della ricorrenza.

I piatti presenti nel menù in uso vengono confezionati sulla base delle indicazioni contenute nel ricettario presente presso il centro cottura Villa Agopian di Corbola; quest'ultimo contiene, per tutte le pietanze comprese nei succitati menù, le seguenti indicazioni:

- ☐ ingredienti principali e sussidiari;
- ☐ caratteristiche degli alimenti e loro valore calorico;
- ☐ contenuto di nutrienti energetici e non energetici;
- ☐ tecniche di preparazione e cottura;
- ☐ allergeni;
- ☐ prontuario dietetico.

La giornata alimentare dovrà essere composta seguendo le indicazioni contenute nella **Tabella 13. Grammatore o unità indicative per porzione di alimenti per specifico fabbisogno calorico**, presente nelle Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere" della Regione Veneto (DGR 1858 del 29 dicembre 2021).

La giornata alimentare si sviluppa secondo gli orari (suscettibili di variazioni) di cui al precedente art. 10 lett.a) *Distribuzione*; sono fatte salve eventuali modifiche dell'orario che si rendesse necessario effettuare su richiesta dell'Ente.

Giornata alimentare tipo:

Prima colazione

- Caffè al 70% o latte parzialmente scremato o thè (per i quali è ammesso l'utilizzo di dispensatori automatici di bevande calde: uno per nucleo) o yogurt alla frutta intero (tipo cremoso – non in pezzi) o naturale intero.
- Pane fresco o pane biscottato o pane grattugiato o fette biscottate o biscotti tipo frollino (monoporzione o sacchetto), marmellate monoporzion e croissant/merendine vuote/farcite

Merenda-Idratazione del mattino

- Thè o latte parzialmente scremato (da distributore automatico) o succo di frutta o bevande gusti vari (con sciroppo amarena, arancio, menta, limone) o yogurt alla frutta intero (tipo cremoso – non in pezzi) o naturale intero o budino o frullato di frutta fresca, acqua minerale, acqua naturale.

Pranzo

- Primo piatto a scelta tra 3 proposte: n. 1 piatto del giorno, pasta in bianco o al pomodoro, minestra.
- Secondo piatto a scelta tra 3 proposte: n. 1 piatto del giorno, petto di pollo/tacchino, hamburger.
- Contorno a scelta tra 3 proposte: n. 1 piatto del giorno, purè, verdura cruda.
- Dessert a scelta tra 5 proposte: frutta fresca di stagione, mela/pera cotta, purea di frutta gusti vari, succo di frutta, yogurt. Nelle domeniche e giorni festivi dolce. Nel periodo estivo gelato un giorno la settimana, mentre nel periodo invernale budino una volta la settimana.

Merenda-Idratazione del pomeriggio

- Thè (da distributore automatico) o succo di frutta o bevande gusti vari (con sciroppo amarena, arancio, menta, limone) o yogurt alla frutta intero (tipo cremoso – non in pezzi) o naturale intero o budino o frullato di frutta fresca o gelato (il gelato indicativamente da maggio a settembre), acqua minerale, acqua naturale.

Cena

- Primo piatto a scelta tra 3 proposte: minestrina in brodo o di verdura, pasta in bianco, caffelatte.
- Secondo piatto a scelta tra 3 proposte: piatto del giorno, secondo alternativo (formaggio a pasta dura o molle o affettato o tonno) e bollito.
- Contorno a scelta tra 3 proposte: n. 1 piatto del giorno, patate lesse, verdura cruda.
- Dessert a scelta tra 5 proposte: frutta fresca di stagione, mela/pera cotta, purea di frutta gusti vari, succo di frutta, yogurt.

I pranzi e le cene devono includere ciascuno acqua naturale e/o frizzante, pane fresco condito in formato da 50 gr. e/o coppie ferraresi formato bigaran, sale/olio/aceto/formaggio grana monoporzione.

La scorta dei prodotti per la colazione, l'idratazione, zucchero/dietor, pane grattugiato, etc. sarà integrata con consegna settimanale presso ogni nucleo.

Per ogni pranzo e cena dovrà essere previsto il piatto del giorno omogeneizzato per soddisfare le esigenze dei pazienti disfagici.

La fornitura di prodotti specifici per gli ospiti del C.I.A.S.S. con problemi di disfagia e/o malnutrizione (es. addensanti, gelificanti, integratori alimentari etc.), nonché la relativa gestione, rimarranno in capo all'ente appaltante e, pertanto, non rientrano nella giornata alimentare.

ART. 13) CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'appaltatore è tenuto a conservare presso la cucina un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto alternativo e speciale. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

La Direzione dell'ente o un suo incaricato si riserva la possibilità di richiedere all'appaltatore, durante il momento della distribuzione, una porzione del pasto completo del giorno (sia per il servizio assistenziale sia per quello scolastico) così come del pasto alternativo e speciale ai fini di un controllo qualitativo, quantitativo e di gradimento.

ART. 14) MENÙ PER DIETE SPECIALI

L'appaltatore, su richiesta dell'ente, dovrà assicurare l'elaborazione di menù per diete speciali nel caso di allergie, intolleranze alimentari, indisposizione temporanea dell'utente, o per motivi etico-religiosi e/o culturali. L'appaltatore dovrà fornire, altresì, su richiesta pasti realizzati in regime dietetico speciale per patologia e per differenti apporti di macro e micro nutrienti, quali per esempio diete iposodiche, diete per diabetici, diete ipercalorica/ipero-proteica ed ogni altra dieta speciale personalizzata che potrebbe essere necessaria.

La specialità di tali menù consiste nella fornitura di prodotti specifici, eventualmente anche non inclusi nel presente capitolato, nella somministrazione di cibi in quantità ridotta/aumentata o di alimenti privi di determinate sostanze (ad esempio, sale, glutine, zuccheri, etc.).

L'onere relativo alle diete speciali è da ritenersi compreso nel costo della giornata alimentare. Anche la richiesta di grammature ridotte o aumentate non comporta alcuna variazione del prezzo concordato per giornata alimentare. Attraverso le diete speciali l'appaltatore, pur dovendo sempre assicurare il soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, garantisce un approccio al servizio individualizzato, rispondendo di volta in volta alle particolari esigenze di alcuni utenti. Per tale motivo, la composizione dei menù speciali potrebbe essere determinata giornalmente, in relazione alle necessità contingenti legate alla natura delle patologie.

Per quanto riguarda le diete speciali per allergie o intolleranze provocate dagli allergeni elencati nell'allegato II del regolamento UE 1169/2011, l'appaltatore deve assolutamente garantire la separazione e la non contaminazione, osservando le seguenti importantissime indicazioni:

- ☐ in caso di utilizzo di cibi confezionati, leggere attentamente le etichette al fine di evitare l'introduzione di ingredienti vietati;
- ☐ conservare le materie prime destinate alla preparazione delle diete speciali in zone/contenitori separati, ben identificabili e chiusi, anche nel caso di conservazione in frigo/freezer;
- ☐ una volta aperte le confezioni, utilizzare sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica per la loro conservazione, contrassegnati con etichette distintive;
- ☐ per la preparazione delle diete speciali, individuare una zona separata e ben identificata. Qualora questa non sia presente, differenziare temporalmente la preparazione dei pasti speciali, dando la precedenza alle diete per motivi sanitari rispetto ai pasti etico-religiosi o convenzionali;
- ☐ utilizzare piani di lavoro, attrezzature e utensili dedicati e procedere a un'accurata sanificazione degli stessi. In particolare, è consigliato l'uso esclusivo di alcuni strumenti (ad esempio, scolapasta, grattugia, tagliere, frullatori) per evitare il rischio di possibili residui;
- ☐ lavare accuratamente le mani prima di iniziare e ogni qualvolta sia necessario;
- ☐ indossare indumenti puliti o camici monouso;
- ☐ cuocere i pasti speciali utilizzando contenitori/attrezzature/utensili distinti e accuratamente sanificati;
- ☐ evitare tassativamente l'utilizzo promiscuo di cestelli multicottura, forno ventilato, olio di cottura, kit del sale, etc.;
- ☐ confezionare e conservare il prodotto speciale finito in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza del pasto speciale;
- ☐ trasportare il pasto speciale in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili;
- ☐ prima di distribuire i pasti speciali, lavare accuratamente le mani e indossare indumenti puliti o camici monouso;
- ☐ distribuire il pasto speciale per primo rispetto agli altri;
- ☐ distribuire il pasto speciale utilizzando utensili e stoviglie dedicate e opportunamente sanificate.

Assume particolare rilievo la necessità di garantire un menù speciale per coloro che sono affetti da disfagia e/o edentulia. Tale menù deve essere preparato mediante l'applicazione di specifici procedimenti (omogeneizzazione, tritatura, frullatura) o preparazioni (sformati, polpette, soufflé) che garantiscano morbidezza, cremosità, viscosità, coesione, omogeneità e completa assenza di grumi o pezzi, con una fluidità approvata dalla Logopedista del C.I.A.S.S.

La specialità del menù per disfagia/edentulia consiste anche nella fornitura di specifici alimenti a consistenza gelatinosa o cremosa (budini, gelatine, yogurt, creme, purea di frutta) e nell'utilizzo di prodotti naturali (pane grattugiato, fecole, amido di mais, fiocchi di patate) in qualità di addensanti.

Per gli ospiti che necessitano di diete speciali l'ente può richiedere l'introduzione di spuntini integrativi oltre i pasti principali o l'incremento di utilizzo di condimenti e l'inserimento di formaggi cremosi, e quant'altro si rendesse necessario di volta in volta, senza costi aggiuntivi e comunque previo accordo tra le parti.

ART. 15) ORGANIZZAZIONE E SISTEMA DI PRENOTAZIONE INFORMATIZZATO SULLA BASE DI MENU'

La Ditta appaltatrice dovrà fornire un sistema informatizzato (hardware e software), con caratteristiche definite in progetto tecnico presentato in sede di offerta, per effettuare le prenotazioni dei vari nuclei ed i controlli di risultato e garantire l'attività di reporting. Rimane a esclusivo carico della ditta medesima ogni costo relativo alla fornitura, installazione, formazione del personale, sostituzione ed integrazione del sistema per il mantenimento della sua funzionalità al massimo livello di efficienza. Entro un mese dall'attivazione del servizio, la ditta medesima dovrà garantire la piena funzionalità del sistema proposto (installazione e formazione del personale addetto alla

prenotazione ed ai relativi controlli di risultato). Il progetto tecnico deve individuare altresì uno o più sistemi per la prenotazione.

La fase che riguarda la contabilità delle prestazioni erogate (giornate alimentari ospiti residenti, giornate alimentari ridotte per i non residenti) deve essere programmata in modo tale da consentire agli incaricati di effettuare un agevole, continuo ed efficace controllo contabile.

La prenotazione della composizione dei pasti verrà effettuata pertanto dal personale addetto all'assistenza operante nei nuclei, quindi la ditta aggiudicataria, dovrà prevedere: la fornitura del sistema di prenotazione di colazioni, merende-idratazioni del mattino, pranzi, merende-idratazioni del pomeriggio, cene, ed alimenti a corredo dei pasti e/o alimenti fuori pasto; l'elaborazione e sintesi dei dati inerenti la prenotazione; all'avvio del servizio, la fornitura dei menù settimanali correnti, predisposti in carta plastificata in formato A3, da affiggere nelle diverse sale da pranzo dei nuclei delle tre strutture, nonché eventuali schede di prenotazione.

ART. 16) ECCEDENZE ALIMENTARI

L'appaltatore deve attuare un sistema di monitoraggio delle eccedenze alimentari, distinguendo tra i diversi piatti serviti e tra cibo servito e non servito, ed eseguire indagini in accordo con l'Ente con cadenza almeno trimestrale o comune al bisogno, anche attraverso appositi questionari, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare, al fine di porre in essere azioni per prevenirle.

A seguito delle risultanze dell'indagine effettuata, che dovranno essere comunicate per iscritto all'Ente, potranno essere proposte in accordo tra le parti modifiche dei menù e/o delle grammature.

Il cibo servito e non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

ART. 17) PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'aggiudicatario dovrà analizzare le varie tipologie di rifiuto, per delineare ed attuare procedure al fine di prevenirne la produzione, in conformità a quanto previsto dai CAM di cui al DM n. 65/2020, lett. e) punto 4.

I rifiuti solidi urbani e rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dalla cucina e prodotti durante le fasi di preparazione delle vivande dovranno essere raccolti da parte dell'aggiudicataria negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta presso l'area ecologica presente in ogni struttura da dove verranno prelevati a cura del servizio pubblico.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi a disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

In ordine allo smaltimento di tutte le tipologie di rifiuti l'aggiudicataria assume a suo carico tutte le responsabilità previste in carico al produttore e deve inoltre rispettare la normativa di riferimento.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.): qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Aggiudicataria.

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai nuclei delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

La Ditta dovrà inserire nel proprio progetto la proposta sulla gestione dei rifiuti.

ART. 18) PULIZIA, SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE DELLE CUCINE ED AMBIENTI ADIACENTI

Il servizio di pulizia, sanificazione e disinfezione concerne i locali cucina, compresi i locali annessi (celle, magazzini alimentari, spogliatoi, bagni, scale, depositi, aree esterne immediatamente adiacenti), delle attrezzature, arredi, carrelli termici e non, utensili, pentolame/stoviglie/posateria/bicchieri/tazze occorrenti per il processo produttivo e la distribuzione, nonché dei locali/cucine delle strutture dislocate. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza e le modalità necessarie ad assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso di detti locali agli standard di igiene e salubrità vigenti. La ditta dovrà altresì

provvedere al lavaggio delle stoviglie/posateria/attrezzatura e di quanto utilizzato per la distribuzione ed il consumo dei pasti nelle sale da pranzo dell'Ente.

L'impresa affidataria dovrà provvedere a propria cura e spese alla fornitura di tutto il materiale occorrente per lo svolgimento del servizio, ivi compresi prodotti detergenti ed attrezzature. I materiali e prodotti impiegati devono essere di prima qualità, di primarie industrie e rispondere alle normative vigenti della U.E. (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità) ed essere specifici per ogni tipo di superficie ed ambiente da pulire, sanificare o disinfettare. Non devono essere né tossici né inquinanti. Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "Scheda tecnica di sicurezza" prevista dalla normativa CE o nazionale attualmente in vigore. È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi. I detergenti ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco.

Il C.I.A.S.S. si riserva di effettuare verifiche a campione dei prodotti utilizzati e potrà, in ogni momento, controllare l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi, e controllare se gli interventi di disinfestazione, deblattizzazione e di derattizzazione generale sono idoneamente eseguiti nei tempi e nei modi previsti manuale haccp, riservandosi l'applicazione delle penali di cui all'art. 22 al verificarsi di inadempienze.

ART. 19) ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Il servizio, completo in tutte le attività previste, verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischi dell'appaltatore. Quest'ultimo è vincolato ad eseguire, a regola d'arte e con la massima diligenza, tutte le operazioni prescritte nel presente Capitolato, nonché quelle che lo stesso descriverà nella propria offerta tecnica.

L'appaltatore impiega e organizza le risorse e i mezzi necessari per l'espletamento del servizio, a propria cura e spese, assumendone la gestione a proprio rischio, sotto ogni aspetto. A tal fine, mette a disposizione i materiali, i prodotti, gli strumenti, la manodopera, gli automezzi, l'organizzazione tecnica e manageriale.

Per il trasporto dei pasti nelle strutture "Ing. A. Pedrelli" e "Madonna del Vaiolo" l'operatore economico metterà a disposizione apposito/i mezzo/i che lo/i adibirà al solo trasporto dei pasti e sottoponendo lo/gli stesso/i alle apposite procedure di sanificazione previste dalle autorità sanitarie e comprese nella autorizzazione sanitaria.

Sarà onere dell'aggiudicatario provvedere all'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature necessarie all'espletamento delle seguenti attività:

- pulizia e sanificazione della cucina, compresi i locali annessi (celle, magazzini alimentari, spogliatoi, bagni, scale, depositi, aree esterne immediatamente adiacenti), delle attrezzature, arredi, carrelli termici e non, utensili, pentolame/stoviglie/posateria/bicchieri/tazze occorrenti per il processo produttivo e la distribuzione, nonché dei locali/cucine delle strutture dislocate. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza e le modalità necessarie ad assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso di detti locali agli standard di igiene e salubrità vigenti;
- lavaggio delle stoviglie/posateria/attrezzatura e di quanto utilizzato per la distribuzione ed il consumo dei pasti nelle sale da pranzo dell'Ente.

Per quanto riguarda i prodotti per la pulizia e sanificazione, l'appaltatore deve conservare le schede tecniche e di sicurezza; i prodotti utilizzati devono essere assolutamente privi di tossicità e devono rispondere ai requisiti dei CAM (vale a dire o in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai Criteri Ambientali Minimi).

Nel prezzo contrattualmente stabilito sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso o eccettuato, connessi all'espletamento di quanto è oggetto del presente Capitolato, che si riportano in seguito a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- articoli per la produzione dei pasti (es. vaschette ed articoli monouso, carta d'alluminio, carta forno e pellicola, sacchi da freezer, ecc...);
- carta igienica e sapone per dispenser;
- bobine di carta;
- salviette asciugamani di carta;
- sacchi a perdere per la raccolta dei rifiuti urbani, raccolta differenziata, ecc...;
- utensileria varia per la produzione dei pasti (es. pentolame, mestoli, cucchiari, ecc...);
- attrezzature varie (meccaniche, carrelli, scale, secchi, scope/tiracqua, strofinacci, ecc...);
- materiali di pulizia e sanificazione (es. detersivi, detergente e brillantante per lavastoviglie, ecc...);
- DPI (guanti monouso, calzature, guanti da forno, guanti antitaglio, ecc...);
- copriscarpe/cuffie/mascherine/camicia monouso per gli accessi in cucina da parte di personale esterno (es. tecnici, manutentore);

- divise complete per gli addetti alla gestione del servizio;
- materiale vario di cancelleria;
- ogni altra attrezzatura ed arredo, ad integrazione a quella concessa in comodato d'uso dall'ente, necessaria ad una gestione ed esecuzione efficiente del servizio.

ART. 20) REFERENTE DI CUCINA

L'affidatario metterà a disposizione un Referente di cucina. Esso sovrintende ed è responsabile del servizio inclusi gli aspetti igienico-sanitari, di sicurezza degli impianti e di razionale utilizzo del personale.

Nel rispetto delle procedure HACCP è responsabile in ordine alla gestione della cucina, sia per quanto attiene alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti, sia dell'ordine e della pulizia dei locali ove svolge le proprie mansioni.

Esegue interventi manuali e tecnici di controllo, verifica e manutenzione, relativi al proprio mestiere, con l'ausilio di idonee apparecchiature ed attrezzature, avendo cura delle stesse.

Organizza tutte le fasi del servizio di ristorazione di cui al presente capitolato.

E' garante della corretta esecuzione dei menù validati dal servizio SIAN dell'Azienda U.L.S.S. 5 Polesana.

Segnala tempestivamente agli uffici competenti eventuali disservizi.

Collabora con l'Ente in ogni iniziativa atta a migliorare la qualità del servizio.

Nell'ambito delle funzioni proprie del profilo espleta ogni altro incarico affidato dai diretti superiori. Inoltre, la referente e/o il personale preposto dell'aggiudicatario dovrà garantire l'espletamento del servizio per il raggiungimento degli obiettivi di cui all'art. 3.

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare all'Ente **il nome del referente di cucina** cui è affidata la responsabilità nella gestione delle procedure HACCP.

ART. 21) CONTROLLI E CONTESTAZIONI

La Direzione dell'ente, mediante i DEC o altri incaricati preposti, eserciterà nel corso del contratto e in qualsiasi momento, senza preavviso, un costante e rigoroso controllo sul servizio complessivamente reso dall'appaltatore, al fine di verificare il rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, nonché di quanto dichiarato dall'appaltatore stesso nelle offerte (tecnica ed economica) presentate in sede di gara. A tal fine, l'ente deve avere libero accesso ai locali di svolgimento del servizio e l'appaltatore si impegna a facilitare l'attività di controllo, fornendo tutto quanto richiesto. A sua volta, l'ente si impegna a effettuare i controlli senza interferire con lo svolgimento delle attività di produzione e distribuzione dei pasti.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, l'ente, nel corso del rapporto contrattuale, potrà effettuare i seguenti controlli:

☐ controlli sulla qualità delle materie prime e dei prodotti approvvigionati dall'appaltatore, verificando anche la corrispondenza delle caratteristiche delle derrate alimentari con quanto prescritto dalle linee di indirizzo e dal presente capitolato;

☐ controlli dei locali e, in particolare, del magazzino/deposito per accertare il rispetto delle modalità di conservazione delle derrate, la presenza di prodotti adeguatamente etichettati e il monitoraggio permanente delle scadenze;

☐ controlli sul rispetto delle grammature;

☐ controlli sulla conformità dei menù, sia in qualità che in quantità;

☐ controlli sulle modalità operative in fase di produzione;

☐ controlli sulla preparazione dei pasti per la salvaguardia degli aspetti nutrizionali;

☐ controlli sulla composizione dei piatti di portata e sulla loro periodicità, sull'appetibilità dei cibi, sulle temperature e sulla masticabilità;

☐ controlli sul gradimento da parte dell'utenza, tramite somministrazione periodica di questionari di gradimento del servizio e/o rilevazione degli scarti;

☐ controlli mediante esami microbiologici sulla campionatura rappresentativa del pasto o, in generale, su campioni di cibi cotti, con relativi oneri a totale carico dell'appaltatore qualora i relativi esiti risultassero difforni da quelli richiesti dalle disposizioni normative e/o dal presente capitolato;

☐ controlli sull'adeguatezza e sulla corretta applicazione del piano di autocontrollo HACCP, anche mediante l'effettuazione di prelievi alimentari e ambientali per l'esecuzione di analisi microbiologiche, chimiche o tecniche, con relativi oneri a totale carico dell'appaltatore, qualora i relativi esiti risultassero difforni da quelli richiesti dalle disposizioni normative e/o dal presente capitolato;

- ☐ controlli sul rispetto degli standard di igiene degli ambienti, degli utensili e delle attrezzature, del personale e dell'abbigliamento;
- ☐ controlli generali per quanto attiene agli aspetti igienico-sanitari dal momento della preparazione e cottura dei cibi fino alla loro distribuzione agli utenti;
- ☐ controlli sul rispetto delle indicazioni impartite al personale di cucina dell'appaltatore, nelle fasi di preparazione/cottura e di confezionamento delle pietanze;
- ☐ controlli igienico-sanitari e alimentari secondo il sistema HACCP;
- ☐ controlli sul rispetto delle disposizioni presenti nelle linee di indirizzo;
- ☐ controlli sul rispetto della normativa inerente alla sicurezza alimentare con particolare attenzione ai regolamenti comunitari;
- ☐ controllo sull'uso diligente dei locali, degli arredi e delle attrezzature concessi in comodato;
- ☐ controlli sulla corretta esecuzione delle manutenzioni;
- ☐ controlli sull'adeguamento delle caratteristiche tecniche delle attrezzature di nuova installazione ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di prevenzione e sicurezza, con acquisizione dei certificati di collaudo;
- ☐ controlli sulla corretta gestione dei rifiuti;
- ☐ controlli amministrativi sul numero di pasti rendicontati dall'appaltatore;
- ☐ controlli sul rispetto dei prezzi e degli adempimenti contrattuali in sede di liquidazione delle fatture;
- ☐ controlli in seguito a segnalazioni di inconvenienti igienico-sanitari;
- ☐ controlli sul corretto adempimento di eventuali non conformità rilevate dagli organi pubblici di controllo;
- ☐ qualsiasi altro controllo ritenuto utile.

Qualora dai controlli emergessero difformità e/o carenze, l'ente, entro 10 giorni dalla rilevazione o, comunque, entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, avanza, mediante apposita comunicazione scritta a mezzo PEC, la relativa contestazione e informa per iscritto l'appaltatore sugli eventuali interventi/adeguamenti da eseguire, a sua cura e spese, entro un preciso termine (non inferiore a 10 giorni, eccetto per i casi di motivata urgenza).

In conseguenza delle inadempienze rilevate e delle prescrizioni non ottemperate, l'ente può procedere secondo quanto disposto dai successivi articoli concernenti l'applicazione di penali e/o la risoluzione del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire con cadenza quindicinale la presenza di un proprio Responsabile e/o Referente dell'“Ufficio Qualità e Gestione Reclami” presso ogni struttura gestita dal C.I.A.S.S., al fine di raccogliere eventuali segnalazioni da parte dell'utenza (es. ospiti, familiari) circa i servizi svolti e fornire le opportune controdeduzioni e risposte per la risoluzione di problematiche per la parte di competenza.

Competono ai Coordinatori di cui sopra gli adempimenti in capo al DEC.

ART. 22) PENALITÀ

La ditta aggiudicataria non potrà per nessuna ragione sospendere il servizio, o effettuarlo in modo parziale o difforme da quanto previsto dal contratto.

Nel caso si riscontrassero inadempienze o irregolarità nell'espletamento dei servizi ritenute rimediabili/non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità del servizio e, quindi, da non determinare la necessità di risolvere il contratto, l'amministrazione si riserva la facoltà di applicare, a suo insindacabile giudizio, successivamente alla contestazione degli addebiti e alla valutazione delle giustificazioni addotte, penali graduate in relazione alla gravità dell'inadempimento rilevato e del disagio arrecato.

In particolare, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo:

1. € 200,00 Per ogni episodio di mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
2. € 200,00 Per ogni episodio di mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete;
3. € 200,00 Per ogni portata per la quale non viene rispettato il menù previsto e/o le tabelle dietetiche;
4. € 200,00 Per ogni episodio di verificato mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle delle linee di indirizzo;
5. € 200,00 Per ogni episodio di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato;
6. € 200,00 Per ogni episodio di rinvenimento di corpi estranei negli alimenti e/o nelle preparazioni;
7. € 300,00 Per ogni prodotto alimentare scaduto rinvenuto;
8. € 300,00 Per ogni episodio di verificata inadeguatezza dell'igiene dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di tutto quanto connesso e necessario per l'espletamento del servizio;

9. € 600,00 Per ogni episodio di mancato rispetto degli orari di distribuzione/consegna dei pasti nel caso di anticipo/ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto;
10. € 200,00 Per ogni infrazione in materia di obblighi normativi e comportamentali da parte del personale contenute nel presente CSA;
11. € 200,00 Per ogni infrazione agli obblighi formativi degli addetti, sia per quanto riguarda la formazione obbligatoria sia per quella specifica dell'attività;
12. € 200,00 Per ogni nuovo addetto assunto dall'appaltatore e non comunicato alla stazione appaltante;
13. € 200,00 Per ogni intervento di lotta contro gli infestanti non eseguito;
14. € 400,00 Per ogni infrazione inerente il monte ore e/o alla consistenza dell'organico presentato in sede di offerta;
15. € 400,00 Per ogni violazione delle norme in materia di prevenzione infortuni e malattie professionali, sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro;
16. € 400,00 Per ogni grave violazione del C.C.N.L.;
17. € 200,00 Per ogni intervento di manutenzione ordinaria e/o straordinaria non eseguito;
18. € 400,00 Per la riscontrata assenza del cuoco durante le attività di preparazione pasti;
19. € 300,00 Per ogni genere alimentare impiegato con caratteristiche diverse da quelli richiesti dal presente capitolato, dalle linee di indirizzo e proposti dall'appaltatore in sede di offerta;
20. € 300,00 Per ogni episodio di verificata conservazione delle derrate con modalità non conformi alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato;
21. € 300,00 Per ogni episodio di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e/o delle procedure previste nel piano di autocontrollo;
22. € 1.000,00 Per ogni episodio di mancata applicazione del piano di emergenza per garantire la continuità del servizio presentato in sede di gara;
23. € 500,00 Nel caso in cui l'appaltatore, entro i termini previsti, non acquisisca o non provveda al rinnovo dei provvedimenti autorizzativi, presso gli Enti preposti, per l'esercizio delle attività di cui trattasi;
24. € 2.000,00 Per ogni episodio di totale mancata consegna dei pasti ordinati presso ogni singola struttura.

Per ulteriori altri casi, l'importo della penale verrà determinato ragguagliandolo alla violazione tra quelle sopra elencate, maggiormente paragonabile e, sempre in considerazione della particolare gravità dell'inadempimento, in un range da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 2.000,00.

Qualora una specifica inadempienza e la relativa penale si ripetessero per ognuno dei casi previsti più di tre volte, l'ente si riserva di applicare penali dapprima raddoppiate e poi triplicate.

Il CIASS emetterà fattura per l'importo della penale, che sarà trattenuta direttamente in sede di liquidazione della fattura della ditta aggiudicataria relativa al medesimo periodo.

L'appaltatore è comunque tenuto a eliminare gli inadempimenti rilevati. Nel caso, invece, l'appaltatore non vi provvedesse nei termini richiesti, l'ente si riserva il diritto di rivolgersi ad altra Ditta, imputando eventuali danni e la maggiore spesa derivante all'appaltatore inadempiente. In tal caso, l'amministrazione si riserva anche la facoltà di risolvere il contratto.

L'applicazione della penalità non esclude l'eventuale risoluzione anticipata per grave inadempimento e il diritto dell'ente di pretendere il risarcimento di qualsiasi ulteriore danno sopportato, nonché la segnalazione agli organi di controllo competenti.

L'applicazione delle penali non solleva la ditta aggiudicataria da ulteriori eventuali responsabilità civili e penali.

**3^a PARTE – SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
AMBIENTALE DEI LOCALI**

ART. 23) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Le prestazioni attinenti i servizi di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere svolte dalla ditta affidataria in stretta integrazione alla complessiva organizzazione delle attività di assistenza socio sanitaria.

Il servizio dovrà essere svolto a perfetta regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico e sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico/ambientale dei locali e degli spazi;
- salvaguardare le superfici sottoposte alla pulizia (con particolare riguardo alle apparecchiature sanitarie, macchine, etc.).

All'interno delle strutture verrà individuato il locale da adibire a deposito del materiale necessario per l'espletamento del servizio. L'impresa affidataria è custode di detti locali ed è responsabile di quanto in essi contenuto. Il C.I.A.S.S. sarà esonerato da ogni responsabilità per furti o danneggiamenti di attrezzature, materiali, ecc...

Il servizio pulizie deve occuparsi della sanificazione e sanitizzazione dei locali indicati nelle planimetrie di cui all'allegato C), destinati ad uso sia degli ospiti che del personale, escluso i locali cucina. Il servizio deve rispettare la normativa vigente in termini di sicurezza, rispettando i criteri ambientali minimi, nonché attenersi alle buone regole di gestione. Inoltre, la gestione dell'attività, oltre ad assicurare i servizi indicati nel presente capitolato, dovrà garantire il rispetto degli standard gestionali previsti dalla Regione Veneto per l'autorizzazione al funzionamento e l'accreditamento dei centri servizi per anziani non autosufficienti: si specifica al riguardo che il servizio di pulizia e sanificazione ambientale dei locali rientra nell'ambito degli standard regionali previsti per la *c.d. assistenza indiretta* all'ospite.

Sono a totale carico dell'operatore economico i **prodotti utilizzati** nell'espletamento del servizio, che dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura di:

- materiali di pulizia (detersivi, cere, disinfettanti, deodoranti, etc.);
- carta igienica e sapone in tutti i bagni;
- bobine di carta;
- asciugamani di carta con salviette a "C" (o tipo similare);
- sacchi a perdere per la raccolta dei rifiuti urbani, raccolta differenziata, ecc...;
- attrezzature varie (meccaniche, carrelli, scale, secchi, scope, strofinacci, lavatrici, ecc.);
- DPI (guanti, calzature, etc...);
- materiale vario di cancelleria;
- stampati vari;
- blocchi tipografici;
- arredi necessari e ogni altro accessorio/attrezzatura ritenuto utile per la migliore organizzazione del servizio.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti ed attrezzature che rispettino, almeno, quanto previsto dal **D.M. 51 del 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti"** e s.m.i.

In particolare, oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, i detergenti devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen. Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, conformemente a quanto previsto nel D.M. 29 gennaio 2021 in parola.

L'operatore economico deve mettere a disposizione carrelli di pulizia completi degli attrezzi, dei materiali e dei prodotti necessari per l'effettuazione degli interventi di pulizia.

Tutti gli strumenti e le sostanze utilizzabili nell'esercizio dell'attività, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale e le attrezzature di sicurezza, sono a totale carico dell'operatore economico, che ne garantisce l'assoluta rispondenza alle norme vigenti in materia di sicurezza e la piena efficienza; in nessun caso il personale

dell'operatore economico potrà fare uso di strumenti, sostanze o altro di proprietà dell'Ente o in ogni modo esistenti presso i locali dello stesso. L'acqua e l'energia elettrica sono a carico dell'Ente. Le pulizie dovranno essere effettuate con l'impiego di sostanze compatibili con la presenza degli ospiti nelle strutture e del personale ivi operante; al termine delle operazioni non dovranno esservi in alcun caso residui di liquidi, sostanze ed altro che possa costituire pericolo. Nello svolgimento del servizio il personale dell'operatore economico dovrà evitare qualsiasi uso improprio di acqua, scarichi idrici, energia elettrica. E' vietato l'utilizzo di sostanze infiammabili, tossiche, nocive, corrosive e in ogni caso dannose alla salute e alle cose, da parte del personale impiegato dall'operatore economico per il servizio in oggetto, ai sensi del D. Lgs. 81/2008. Contenitori vuoti ed altri residui derivanti dall'utilizzo delle sostanze impiegate nel servizio di pulizia, saranno smaltiti ad esclusiva cura e spesa dell'operatore economico. I prodotti devono essere corredati delle relative schede tecniche e schede di sicurezza, ai sensi delle vigenti norme, con particolare riferimento all'etichettatura, dosaggi, avvertenze di pericolosità e modo d'uso. Non devono essere presenti bottiglie o barattoli fustini sfusi e anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture. I prodotti dovranno essere utilizzati con le cautele e le protezioni antinfortunistiche prescritte dalle norme vigenti in modo da non causare danni a chi li impiega, a terzi ed alle cose. Essi potranno essere immagazzinati esclusivamente nei locali messi a disposizione dall'Ente. Sarà cura dell'operatore economico provvedere affinché tali locali rimangano chiusi ed inaccessibili a terzi, se non al personale dell'Ente in caso di emergenza.

Il servizio deve prevedere:

- accurata pulizia e sistemazione giornaliera delle camere e dei bagni degli ospiti
- pulizia giornaliera di tutti i locali della struttura, inclusi gli ascensori, i terrazzi, gli spazi esterni d'accesso alla struttura, i magazzini, i locali guardaroba
- pulizia degli arredi, dei suppellettili, degli oggetti d'uso (ad esempio: tavolino servitore, tv, etc.), pulizia immediata di ogni ambiente per improvvise necessità.

Sarà anche compito della ditta affidataria mantenere pulite le parti murarie e/o strutturali scoperte ricompresi/e nell'area di pertinenza della struttura.

Tutto il personale impegnato nel servizio di pulizie dovrà fornire la massima collaborazione agli operatori presenti nella struttura per svolgere il servizio di assistenza agli anziani.

Ognuna delle attività di pulizia dovrà essere verificabile e prevista con una scaletta d'intervento, da programmarsi con metodologia analoga a quella utilizzata per i sistemi di accreditamento. La tipologia, la frequenza e la cadenza delle prestazioni saranno controllate ed eventualmente possono essere proposte delle modifiche da parte del Coordinatore in rapporto alle specifiche necessità dell'Ente, con lo scopo di mantenere elevati gli standard qualitativi del servizio.

Il servizio non deve intralciare le attività degli ospiti e degli operatori nel momento dell'assistenza e deve essere realizzato nel rispetto della normativa della sicurezza. Devono essere quindi concordate le tempistiche del piano di lavoro con il referente OSS, il referente infermieristico ed il Coordinatore.

Particolare attenzione deve essere data ai percorsi sporco/pulito, all'utilizzo dell'ascensore, alla normativa HACCP per i percorsi dei carrelli vivande, al riordino e pulizia dei refettori.

Verranno predisposte schede di monitoraggio delle attività di pulizia e sanificazione che verranno compilate periodicamente a cura del personale della ditta appaltatrice e sottoposte a valutazione da parte del Coordinatore di struttura.

La ditta affidataria si impegna a fornire all'Ente all'inizio del servizio, le informazioni di seguito indicate e le successive segnalazioni di modifica o integrazione che si verificassero nel periodo contrattuale:

- nominativo del responsabile della sicurezza
- nominativo del responsabile dei lavoratori
- requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire
- formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impiegati nel servizio oggetto dell'affidamento
- mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del lavoro
- dotazione di dispositivi di protezione individuali
- numero e presenza media degli addetti
- numero tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni

- altre informazioni che l'impresa affidataria ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

Il personale deve essere dotato di cartellino di riconoscimento e di quant'altro possa risultare opportuno o essere reso obbligatorio da disposizioni normative o regolamentari.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla raccolta ed al trasporto differenziato dei **rifiuti** dagli Uffici/Servizi/Nuclei, ai punti di raccolta e stoccaggio relativi ai rifiuti assimilabili agli urbani. I prodotti chimici di risultanza dall'effettuazione delle varie lavorazioni dovranno essere smaltiti direttamente dall'operatore economico in funzione della potenzialità inquinante ed in conformità delle leggi vigenti in materia. L'eventuale costo dello smaltimento è a totale carico dell'operatore economico. La ditta aggiudicataria dovrà comunque conformarsi ad eventuali modifiche in materia o dei protocolli aziendali dell'Ente che dovessero intervenire nel periodo contrattuale.

La fornitura dei sacchi:

- per rifiuti di origine alimentare
 - per la plastica
 - per il vetro
 - per rifiuti degli uffici
 - per cestini presenti nei bagni
 - per i cestini nelle stanze (ove siano presenti)
 - nelle aree comuni (ove siano presenti i contenitori);
- è a carico dell'operatore economico.

La ditta dovrà inoltre provvedere:

- alle prove tecniche sui materiali da utilizzare, prove di carico delle strutture, compresi gli eventuali ponteggi od elevatori, sperimentazioni dei prodotti e delle macchine, ecc.;
- agli spostamenti necessari degli arredi con ripristino della loro posizione funzionale per l'esecuzione delle pulizie;
- al montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi, elevatori sia fissi che mobili eventualmente necessari per qualsiasi tipo di lavoro, in particolare per il lavaggio delle vetrature fisse degli edifici;
- al controllo e supervisione sugli attrezzi, sui materiali e sugli accessori di cui sopra e loro regolare manutenzione;
- alla pulizia degli impianti elevatori.

La ditta dovrà predisporre il piano operativo (programma di lavoro), nel quale dovranno essere evidenziate le fasce orarie in cui le varie operazioni verranno svolte, in coerenza con le richieste specificate nel presente capitolato, rispettando quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Inoltre il piano di lavoro dovrà tener conto tassativamente degli standard gestionali indicati dalla Regione Veneto, i quali prevedono un'assistenza di complessivi n. 896 minuti/settimana per ospite, composti sia da assistenza diretta che da quella indiretta.

Il servizio di pulizia e sanificazione ambientale dei locali rientra tra quelli previsti nell'ambito dell'assistenza indiretta all'ospite, per il quale attualmente vengono garantiti i seguenti parametri:

- presso il Centro Servizi "Villa Agopian" di Corbola n. 76 minuti/settimana per ospite
- presso il Centro Servizi "Ing. Pedrelli" di Ariano nel Polesine n. 70 minuti/settimana per ospite
- presso il Centro Servizi "Madonna del Vaiolo" di Taglio di Po n. 76 minuti/settimana per ospite.

La ditta dovrà garantire almeno le frequenze di cui all'Allegato C).

Il piano operativo tipo dovrà necessariamente essere proposto nell'ambito del progetto tecnico di gara.

Il C.I.A.S.S. si riserva la facoltà di chiedere, dopo l'aggiudicazione, eventuali modifiche tali da non snaturare il contenuto del progetto e da non comportare spese aggiuntive di apprezzabile entità.

Il piano operativo definitivo sarà concordato con i Coordinatori delle strutture del CIASS.

Il rispetto degli standard presso ogni singola struttura sarà oggetto di monitoraggio nel corso del periodo contrattuale da parte dei DEC.

Salvo quanto già previsto sopra, la ditta affidataria deve prevedere l'impiego di **macchine ed attrezzi**, che devono essere utilizzati nel modo più razionale, tenendo presente i limiti che si potranno incontrare nella meccanizzazione dei lavori di pulizia assegnati.

Tutte le macchine impiegate devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nella CE. Presso la sede operativa la ditta aggiudicataria dovrà detenere copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari impiegati.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche devono essere perfettamente compatibili con l'attività dei Centri Servizi. Non devono pertanto essere rumorose e devono essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento.

Devono essere dotate di tutti gli accessori per proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

È obbligatorio che ogni macchina funzionante elettricamente risponda alle norme di sicurezza vigenti in materia.

Su tutti gli attrezzi di proprietà della ditta affidataria, usati all'interno dei Centri Servizi, devono essere applicate targhette riportanti il nominativo od il contrassegno dell'affidatario.

I macchinari e le attrezzature devono essere sottoposti a regolare manutenzione ordinaria e straordinaria. In particolare la ditta si impegna ad effettuare una manutenzione ordinaria almeno ogni 6 mesi.

Il CIASS, tramite il coordinatore della struttura, si riserva di effettuare verifiche rispetto alle prescrizioni di cui al presente articolo.

A garanzie minime di igiene, le garze monouso che si usano per la scopatura ad umido del pavimento, i panni e le soluzioni per la deterzione e disinfezione delle superfici devono essere cambiati per ogni stanza e secondo necessità.

Tutto il materiale utilizzato, dopo l'uso deve essere lavato, disinfettato e conservato asciutto in locale idoneo.

Per la pulizia e sanificazione dei diversi ambienti (es. stanze degenza e servizi igienici) usare presidi e prodotti distinti.

Nella fase di risciacquo le superfici devono essere lasciate bagnate il meno possibile.

Dovrà essere prestata particolare attenzione alla pulizia degli angoli, delle fessure e delle superfici piastrellate, provvedendo allo spostamento dell'arredo facilmente rimovibile presente nell'ambiente.

ART. 24) SUPERFICI E FREQUENZE DEL SERVIZIO DI PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTALE

Le superfici interessate, divise per intensità e frequenze di intervento, sono specificate nell'Allegato C), facente parte integrante del presente capitolato e comprendente le planimetrie delle strutture.

ART. 25) ONERI A CARICO DELL'ENTE

Sono a carico del CIASS le spese di acqua e di elettricità necessarie al normale svolgimento dei lavori di pulizia e sanificazione.

ART. 26) INTERVENTI IN ECONOMIA STRAORDINARI ED URGENTI

Il CIASS si riserva la possibilità di richiedere alla ditta affidataria prestazioni straordinarie in economia e la ditta si impegnerà a soddisfare le richieste con sollecitudine.

Per tale circostanza la ditta sottoporrà al CIASS il preventivo di spesa per l'esecuzione del servizio richiesto: tutti gli interventi dovranno essere preventivamente autorizzati per iscritto dal CIASS. Resta salva la facoltà dell'Ente di interpellare anche altri operatori economici.

ART. 27) CONTROLLI

Il CIASS ha la facoltà di procedere in qualsiasi momento - per mezzo del Coordinatore di struttura e preferibilmente in presenza del referente dell'affidamento - all'effettuazione di verifiche e controlli riguardanti il servizio prestato, la corretta esecuzione delle procedure stabilite e il fattore igienico.

La facoltà di controllo si esplicherà in particolare mediante:

- la verifica del rispetto di quanto indicato nel piano di lavoro e, più in generale, in tutta la documentazione presentata in sede di offerta (orari, procedure, materiali e macchinari impiegati, ecc...);
- della conformità agli standard previsti dalla normativa vigente e presentati nel progetto tecnico di gara;

- c. la verifica visiva/olfattiva dello stato dei luoghi;
- d. la verifica con campionature per analisi microbiologiche;
- e. ulteriori verifiche ad hoc.

In caso di inadempimenti o carenze nell'esecuzione degli obblighi contrattuali, valutati in contraddittorio con il referente dell'affidamento, il Coordinatore del CIASS avrà facoltà di ordinare, senza ulteriore compensazione, l'esecuzione immediata o la ripetizione dei lavori necessari per il regolare andamento del servizio senza alcun onere aggiuntivo a carico del CIASS. Ove ciò non fosse possibile, si provvederà a quantificare l'importo delle prestazioni non eseguite e a chiederne la relativa decurtazione dall'importo di prossima fatturazione.

Qualora si riscontrasse un precario stato di pulizia della struttura, derivante da scarso livello delle pulizie ordinarie, il CIASS avrà la facoltà di chiedere, in forma scritta, una serie di interventi di ripristino, da effettuarsi nel termine di 10 giorni dalla notifica; le relative prestazioni non daranno luogo ad alcun addebito, essendo fornite a compensazione di negligente servizio di pulizia ordinaria.

Il CIASS si riserva altresì il diritto di affidare la continuazione del servizio di pulizia ad altra ditta, addebitando all'aggiudicataria inadempiente ogni eventuale maggior onere e qualsiasi altro danno che possa derivare al CIASS in conseguenza dell'inadempienza contrattuale.

In sede di svolgimento del servizio l'Ente ed il concessionario potranno concordare ulteriori forme di controllo tesi a migliorare le performance contrattuali.

ART. 28) INADEMPIMENTI E PENALITA'

La ditta aggiudicataria non potrà per nessuna ragione sospendere il servizio o effettuarlo in modo parziale o difforme da quanto previsto dal contratto.

Qualora durante il periodo contrattuale le prestazioni non siano conformi a quanto previsto nel presente capitolato ed in caso di accertate violazioni delle obbligazioni assunte col contratto, oppure di inadempimenti o ritardi nell'esecuzione del servizio, tali da non determinare la necessità di risolvere il contratto, il CIASS potrà applicare una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento.

A tale proposito si individuano le seguenti fattispecie e penalità:

1. mancato rispetto degli standard previsti dalla normativa vigente e presentati nel progetto tecnico di gara: € 200,00 ad ogni rilevazione;
2. pulizie ordinarie - inosservanza delle frequenze riportate nel piano di lavoro: € 200,00 per ogni inosservanza;
3. pulizie periodiche - ritardo non concordato di oltre 7 giorni sulla programmazione: € 200,00 per ogni giorno di ritardo;
4. pulizie straordinarie o a chiamata - ritardi superiori alle 24 ore: € 200,00 per ogni giorno di ritardo;
5. fasce orarie - inosservanza degli orari riportati nel piano di lavoro: € 50,00 per ogni inosservanza;
6. comportamento non corretto da parte dei dipendenti dell'impresa affidataria e comunque non consono all'ambiente nel quale svolge il servizio (anche per quanto attiene alle norme igieniche e di sicurezza): € 200,00 per ogni evento;
7. imperfetta raccolta dei rifiuti solidi urbani che comporti un aggravio di costi per il C.I.A.S.S.: € 200,00, oltre l'aggravio di costi subito.

L'Ente è dotato di un proprio sistema di gestione della qualità; nell'ambito di tale sistema è prevista la gestione delle non conformità legate alle forniture, ai servizi ed ai fornitori.

Qualsiasi "non conformità" verrà inviata al soggetto affidatario in forma scritta affinché possa intraprendere le azioni preventive e correttive necessarie.

Per inadempienze non espressamente previste nel presente articolo, il C.I.A.S.S. nella figura dei Coordinatori di struttura, potrà, a suo insindacabile giudizio e sulla base della gravità delle stesse, applicare sanzioni fino ad un importo di € 1.000,00 ciascuna.

L'inadempimento dovrà essere formalmente contestato tramite Posta Elettronica Certificata (PEC); alla ditta affidataria sarà consentito presentare le proprie controdeduzioni nel termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione, fatto salvo l'adeguamento immediato alle disposizioni impartite, se possibile.

Il CIASS emetterà fattura per l'importo della penale, che dovrà essere liquidata dall'impresa nel termine di 30 gg. d.r.f..

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, le penali di cui sopra si intendono raddoppiate.

L'applicazione delle penali non solleva la ditta aggiudicataria da ulteriori eventuali responsabilità civili e penali.

4^A PARTE – CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 29) DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'AFFIDAMENTO

L'affidatario, nel corso del rapporto contrattuale, si impegna, in relazione e compatibilmente con la propria organizzazione, a mantenere l'occupazione del personale dipendente o comunque adibito all'attuale gestione dei servizi.

L'impresa affidataria dovrà rispettare le disposizioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo e Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori delle imprese di pulizia, servizi integrati/multiservizi, ovvero CCNL applicabile ai lavoratori ed alle lavoratrici impiegati rispettivamente nei servizi di ristorazione e di pulizia ambientale limitatamente al personale occorrente alla gestione del servizio.

Il personale dell'impresa affidataria impiegato per le attività ausiliarie non avrà vincoli di subordinazione con il C.I.A.S.S.

L'impresa affidataria si obbliga ad assumere a proprio carico tutti gli oneri salariali, previdenziali, assistenziali ed assicurativi di coloro che presteranno servizio a qualsiasi titolo, assicurando loro l'esatta ed integrale applicazione della normativa contrattuale ed il rispetto delle retribuzioni minime previste. L'impresa affidataria pertanto solleva il CIASS da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, ed in genere tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative regolamentari in materia di lavoro e assicurazione sociale.

L'impresa affidataria è tenuta, in qualsiasi momento e a semplice richiesta del C.I.A.S.S., a documentare l'assolvimento degli oneri di cui sopra. Prima dell'inizio dell'affidamento, l'impresa dovrà **comunicare tutti i nominativi del personale che verrà impiegato** nei diversi servizi, specificando il servizio di impiego, la qualifica professionale ed il titolo di studio posseduti, nonché segnalare, prima dell'immissione in servizio di nuovi lavoratori, tutte le successive variazioni che dovessero intervenire in corso d'affidamento.

L'inserimento di nuovi lavoratori dovrà essere preceduto da adeguato affiancamento, di cui dovrà essere fornita prova documentale. **Mensilmente**, contestualmente alla presentazione della fattura, l'impresa affidataria dovrà **dichiarare se vi siano state o meno modificazioni nella dotazione di personale impiegato** nell'affidamento.

Il personale impiegato dovrà essere fisicamente idoneo, in possesso dell'attestato di idoneità alla mansione specifica rilasciato dal medico competente dell'impresa ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 s.m.i.; essere in possesso del titolo di studio richiesto per la mansione specifica e dal presente capitolato e, qualora impiegato in attività di manipolazione di sostanze alimentari, in possesso del libretto formativo sostitutivo del libretto sanitario (LR n. 41 del 19/12/2003).

L'impresa affidataria si impegna a fornire all'Ente, all'inizio del servizio, le informazioni di seguito indicate; si impegna, inoltre, a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella durata contrattuale:

- nominativo del responsabile della sicurezza;
- nominativo del responsabile dei lavoratori;
- nominativo del referente del servizio di ristorazione;
- nominativo del referente del servizio di pulizia ambientale;
- requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
- formazione professionale (tutto il personale deve possedere già i requisiti richiesti dal D.L. n. 81 prima del loro inserimento lavorativo (documentato) ed il loro periodico aggiornamento in materia di sicurezza dei lavoratori impiegati nei servizi oggetto dell'affidamento);
- elenco dei mezzi e delle attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del lavoro;
- dotazione di dispositivi di protezione individuali;
- numero e presenza media degli addetti;
- numero tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
- altre informazioni che l'impresa ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

Il personale deve essere dotato di cartellino di riconoscimento, ben visibile e dal quale risultino i dati identificativi del lavoratore, e di quant'altro possa risultare opportuno o essere reso obbligatorio da disposizioni normative o regolamentari.

In relazione alle caratteristiche dei servizi appaltati, l'impresa affidataria dovrà impiegare personale di assoluta fiducia e di provata riservatezza.

Il personale impiegato dovrà, tra l'altro:

- mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con gli ospiti ed i familiari degli stessi;
- garantire il rispetto della privacy degli ospiti, non divulgando informazioni che li riguardino, a persone od in contesti non autorizzati;
- comprendere ed esprimersi correttamente in lingua italiana.

L'impegno alla riservatezza in tutte le sue manifestazioni, da parte di tutti coloro che sono impegnati nello svolgimento delle attività, costituisce obbligo prioritario, che se violato darà luogo ad un'inadempienza contrattuale.

L'impresa affidataria si obbliga ad allontanare il personale che – a giudizio insindacabile del C.I.A.S.S. – sia ritenuto non idoneo, su espressa motivata richiesta del C.I.A.S.S. medesimo.

Il personale impiegato dovrà indossare una divisa, sempre pulita, di colore diverso a seconda del servizio nel quale è impiegato, in colori accordati con il C.I.A.S.S.

Per quanto riguarda il personale adibito al servizio di ristorazione dovrà indossare oltre alla divisa di cui sopra, apposite cuffie/copricapo e grembiule sempre puliti; dovrà inoltre garantire i requisiti di prevenzione della trasmissione di malattie infettive attraverso le seguenti disposizioni:

- a) i capelli devono essere raccolti nell'apposito copricapo;
- b) le unghie devono essere pulite, corte e prive di smalto;
- c) non indossare monili (anelli, braccialetti, piercing e l'orologio deve essere tenuto in tasca).

ART. 30) FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale impiegato nei servizi oggetto di affidamento dovrà essere formato nell'ambito della propria attività e la ditta affidataria dovrà pianificare ed attuare l'aggiornamento professionale e la formazione; la definizione del programma formativo dovrà essere preceduta da una ricognizione del bisogno formativo, in funzione degli obiettivi dei servizi ed in funzione degli ospiti/utenti e dei loro bisogni specifici.

Il programma formativo dovrà essere approvato dalla Direzione del CIASS.

Resta fermo per la ditta affidataria l'obbligo di adempiere, rispetto a tutti i lavoratori impiegati nell'affidamento, agli interventi formativi imposti dalla vigente normativa nazionale e regionale (a titolo esemplificativo: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro; primo soccorso; in materia di manipolazione delle sostanze alimentari ed Haccp; etc.).

La definizione dell'intervento formativo e di addestramento dovrà anche vertere sui sistemi di gestione della qualità adottati dal CIASS.

Il personale adibito al servizio di pulizia e sanificazione dovrà essere appositamente addestrato per l'esatto adempimento degli obblighi assunti in relazione alle particolari caratteristiche degli ambienti da pulire ed essere formato sulle norme di sicurezza personale, sui criteri di pulizia e sanificazione e sulle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono e di essere in grado di assicurare metodologie prestazionali atte a garantire un elevato standard di igiene ambientale.

L'espletamento dell'attività formativa e di aggiornamento dovrà essere dimostrato, mediante invio della relativa documentazione alla Direzione del CIASS.

ART. 31) SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è soggetta alle disposizioni in materia di salute e sicurezza di lavoratori previste dal Testo Unico sulla sicurezza D. Lgs. 81/2008. Fatto salvo quanto previsto dalla normativa in ordine alla sicurezza dei luoghi di lavoro, la ditta affidataria dovrà tenere in considerazione che all'interno delle strutture sono presenti vari rischi (fisico, biologico, movimentazione carichi, incendio ecc...). I rischi presenti presso le strutture e le principali azioni di prevenzione e protezione raccomandate sono dettagliati nel DUVRI allegato B), che fa parte integrante del presente capitolato ed i cui dati sono stati estratti dal "Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)" aziendale. Nello stesso documento sono indicati la valutazione dei rischi interferenti, le misure previste per eliminarli/ridurli, la quantificazione dei costi della sicurezza ed i nominativi del RUP e degli altri referenti della sicurezza. Il documento potrà essere modificato e/o integrato contestualmente al primo incontro di Cooperazione e Coordinamento dopo l'affidamento.

In via generale, rispetto al personale impiegato nell'affidamento e in funzione dei diversi servizi appaltati, competono all'affidataria:

- la designazione, tra il personale impiegato presso la struttura, del preposto per la gestione dell'affidamento;
- l'obbligo di formazione ai sensi del d.lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- la sorveglianza sanitaria;
- la dotazione ai lavoratori dei DPI previsti per le mansioni specifiche, in funzione dei diversi servizi oggetto d'affidamento (mascherine, calzature, guanti monouso, divisa, etc.);
- la collaborazione con il servizio di prevenzione e protezione del CIASS, al fine di garantire adeguata cooperazione e coordinamento, in merito a tutti gli adempimenti ritenuti necessari per l'effettivo ed efficace perseguimento degli obiettivi di prevenzione e protezione anche per interferenze o contemporaneità nella struttura.

Entro 30 giorni dall'avvio dell'affidamento, l'affidataria si renderà disponibile per incontri di Cooperazione e Coordinamento, per l'aggiornamento del DUVRI, se necessario, previsto dall'art. 26 D.lgs. 81/2008 e s.m.i., certificando inoltre l'avvenuta informazione e formazione dei lavoratori in relazione a quanto espressamente richiesto dallo stesso decreto legislativo. Entro tale termine l'aggiudicatario dovrà provvedere alla consegna delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato. I servizi proposti dovranno garantire al Committente il rispetto della vigente normativa antincendio.

In costanza di rapporto contrattuale, l'affidataria dovrà adeguarsi ad ogni modifica normativa che dovesse intervenire in materia.

Gli obblighi relativi alle manutenzioni degli impianti attualmente esistenti sono posti a carico del CIASS.

Si ritiene che le informazioni riportate nel presente capitolato, congiuntamente al sopralluogo dell'area interessata, siano sufficienti all'affidataria per predisporre un'offerta che tenga in considerazione anche gli aspetti della sicurezza del servizio richiesto.

I costi della sicurezza connessi con l'oggetto della presente procedura di gara sono indicati nel DUVRI allegato al presente capitolato.

ART. 32) REFERENTE DEL SERVIZIO

La ditta, nell'offerta, dovrà indicare il nominativo di almeno un Referente Tecnico-Amministrativo dell'affidamento oggetto del presente lotto e del suo sostituto per i casi di assenza ed impedimento; tale referente sarà responsabile di tutti gli adempimenti previsti dal presente capitolato e dovrà essere reperibile, anche telefonicamente, in tutti i giorni feriali e festivi.

Il referente potrà anche essere individuato tra il personale impiegato nell'affidamento.

Il referente designato avrà il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato nell'affidamento le funzioni ed i compiti stabiliti ed intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere in merito all'esecuzione dei servizi e all'accertamento di eventuali danni, nonché gestire i rapporti di carattere amministrativo (es. fatturazione) con gli uffici dell'Ente.

Tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte al referente dovranno ritenersi fatte alla ditta affidataria.

L'aggiudicatario potrà attribuire le mansioni della figura del Referente Tecnico-Amministrativo in capo a due persone diverse.

ART. 33) OBBLIGHI COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE DELL'APPALTATORE

Il personale dell'appaltatore presta la propria opera sotto esclusiva direzione e responsabilità dell'appaltatore medesimo, attenendosi, nello svolgimento delle proprie attività, alle norme e alle disposizioni generali adottate dall'ente e ad un comportamento corretto, discreto e irreprensibile. Tenuto conto della tipologia di utenza con la quale si trova ad interagire, i dipendenti dell'appaltatore devono mantenere assoluta riservatezza su fatti e circostanze concernenti l'andamento dei servizi dell'amministrazione e sulle situazioni personali e sanitarie degli utenti di cui venissero eventualmente a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

Il personale dell'appaltatore deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

Il personale deve attenersi a tutte le norme inerenti alla tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Deve indossare sempre il tesserino di riconoscimento e impegnarsi a rispettare necessariamente quanto riportato nel DUVRI, elaborato in cooperazione e coordinamento tra committente e appaltatore.

L'appaltatore dovrà garantire da parte del proprio personale operante nelle strutture del CIASS a qualsiasi titolo, il rispetto del Codice Comportamentale del C.I.A.S.S. pubblicato nel sito dell'ente www.ciass.it, sezione *Amministrazione Trasparente/Personale/Codice Comportamentale*.

ART. 34) SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE – PIANO EMERGENZE

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento dei servizi anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale, eventi di mobilità, etc. In tali circostanze ha l'obbligo di programmare tutte le iniziative atte ad evitare l'interruzione dei servizi. L'affidataria assume comunque l'obbligo di informare preventivamente il CIASS al verificarsi di tali eventi.

Trattandosi di servizio pubblico essenziale, l'aggiudicataria dovrà garantire la continuità del servizio nei casi sopra indicati ed in qualunque altra circostanza quì non menzionata, secondo quanto previsto nel Progetto Tecnico presentato in sede di gara e comunque in accordo con l'ente.

Se, in caso di scioperi o per cause di forza maggiore, i servizi non potesse essere effettuato nel rispetto della programmazione, il CIASS tratterà, in via straordinaria, una cifra proporzionale al minor lavoro effettuato.

Resta fermo che si applicano le disposizioni di cui alla legge 146/1990 e s.m.i.

ART. 35) NORME IN MATERIA DI TUTELA DELLA PRIVACY

Clausola di riservatezza

Per l'esecuzione dei servizi in parola, l'Aggiudicatario non è tenuto a svolgere per conto del Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali operazioni di trattamento ai sensi della disciplina in materia di protezione dei dati personali.

Nell'adempimento delle proprie obbligazioni, l'aggiudicatario potrebbe tuttavia venire a conoscenza di dati personali trattati dal Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali in qualità di titolare e, più in generale, di informazioni dallo stesso detenute.

L'aggiudicatario si impegna quindi a considerare come riservate tutte le informazioni delle quali dovesse venire a conoscenza nell'esecuzione del contratto e, conseguentemente, a non comunicarle a terzi, né a trattarle in altro modo.

L'aggiudicatario si impegna altresì ad estendere tale obbligo di riservatezza a tutti i collaboratori di cui volesse avvalersi a qualsivoglia titolo per l'esecuzione del contratto.

L'aggiudicatario prende infine atto che la violazione della presente clausola lo espone al rischio di assumere la qualità di Titolare del trattamento ai sensi della disciplina in materia di protezione dei dati personali, con conseguente assoggettamento alle corrispondenti responsabilità civile, penale e amministrativa.

Trattamento dati personali del fornitore

L'aggiudicatario prende atto che le disposizioni della normativa sulla privacy - Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, di seguito "GDPR" - riguardano il trattamento dei dati personali, relativi cioè alle sole persone fisiche, acquisiti e trattati dal Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali per la conclusione e l'esecuzione del Contratto e non sono applicabili ai dati riferiti a società, enti ed associazioni. Ai fini del Contratto, il Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali potrà effettuare il trattamento di dati personali riguardanti i rappresentanti, esponenti, dipendenti o collaboratori dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dichiara di essere a conoscenza, ai sensi dell'art. 13 del GDPR, che i dati personali dallo stesso comunicati per la conclusione ed esecuzione del Contratto sono raccolti e trattati dal Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali, quale Titolare, esclusivamente per tali finalità e per i correlati adempimenti normativi, amministrativi e contabili, mediante idonee modalità e procedure (anche informatizzate), attraverso il personale interno appositamente autorizzato e tramite collaboratori esterni designati quali responsabili del trattamento o autorizzati a svolgere singole operazioni dello stesso.

L'aggiudicatario prende atto che, relativamente ai dati personali trattati per la conclusione ed esecuzione del Contratto, la persona fisica cui si riferiscono i dati ("interessato") gode del diritto di accesso, rettifica, limitazione, cancellazione, portabilità ed opposizione (artt. 15-22 del GDPR), nonché del diritto di reclamo al Garante Privacy.

E' onere dell'aggiudicatario garantire la lecita utilizzabilità dei dati personali riguardanti, in via esemplificativa e non esaustiva, eventuali suoi rappresentanti, esponenti, dipendenti e collaboratori, che vengano comunicati al Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali ai fini della conclusione ed esecuzione del Contratto e, in

particolare, il corretto adempimento degli obblighi di informativa nei confronti degli interessati oltre che, ove necessario, di raccolta del loro consenso, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali da parte del Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali per i fini suddetti nei termini sopra evidenziati.

5^A PARTE - DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

ART. 36) DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

Durata e periodo di prova

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di anni 2 (due), decorrenti dalla data di avvio del servizio.

L'aggiudicazione provvisoria vincola immediatamente la ditta, mentre l'impegno a carico del CIASS rimane subordinato all'accertamento del possesso dei requisiti richiesti in fase di gara e dalla normativa vigente ed alla sottoscrizione del contratto.

In caso di necessità ed urgenza il CIASS si riserva la facoltà di dare inizio all'esecuzione del servizio nelle more della stipula del contratto.

I primi 3 mesi si intendono comunque effettuati a titolo di prova, al fine di consentire al CIASS una valutazione di conformità dei servizi resi ai sensi del presente capitolato e del progetto presentato dalla ditta affidataria in sede di offerta.

In caso di esito negativo, per ragioni di comprovata inefficienza ed insoddisfazione del servizio, il CIASS potrà recedere dal contratto ai sensi degli artt. 1341 e 1373 del codice civile, mediante semplice preavviso comunicato in forma scritta almeno un mese prima della scadenza del periodo di prova, tramite posta elettronica certificata (PEC). In quest'ultimo caso alla ditta affidataria spetterà solo il corrispettivo per il lavoro svolto sulla base del canone di aggiudicazione, con esclusione di ogni rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.

Opzioni e Rinnovi

Rinnovo del contratto. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, agli stessi o più favorevoli prezzi, patti e condizioni, per una durata pari ad anni 2 (due). L'Ente eserciterà tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120 del d.lgs. n. 36/2023 "Codice dei contratti pubblici". Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120 del Codice, nei seguenti casi:

- *clausola di revisione dei prezzi.* Visto quanto previsto dall'art. 60 del d.lgs. n. 36/2023, relativamente al riconoscimento in fase di esecuzione del contratto della revisione dei prezzi, l'Amministrazione valuterà l'eventuale riconoscimento della revisione del corrispettivo all'Appaltatore.
L'importo totale complessivo della revisione, durante tutto il periodo contrattuale, sarà ammesso:
 - esclusivamente dietro espressa autorizzazione emessa dal RUP a seguito di procedimento attivato per tramite di posta certificata su istanza della parte interessata;
 - l'istanza deve essere corredata di documentazione a comprova della revisione dei prezzi richiesta;
 - il RUP, entro 30 giorni dalla ricezione dalla pec, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa;
 - il provvedimento di conclusione del procedimento di revisione dei prezzi viene inviato via pec all'indirizzo indicato nel contratto dall'aggiudicatario;
 - il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora si ritenesse mancante documentazione necessaria per la sua definizione.

Ulteriori modifiche potranno essere consentite nell'eventualità che normative sopravvenute alla stipula del contratto lo consentissero.

L'istruttoria sopra descritta deve essere basata sugli indici previsti dalla lettera b) del comma 3 dell'art. 60 del Codice.

La ditta aggiudicataria dovrà comprovare l'effettiva maggiore onerosità con adeguata documentazione corredata dalla dichiarazione di fornitori o subcontraenti o da altri idonei mezzi di prova relativi alle variazioni del prezzo elementare dei prodotti pagati dalla stessa, rispetto a quello documentato al momento dell'offerta.

Il riconoscimento alla revisione potrà essere chiesto anche dall'Ente appaltante in casi di riconosciuta oggettiva diminuzione degli indici di cui sopra.

Proroga tecnica. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente: in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni per una durata massima di mesi 6 (sei), ai sensi dell'art. 120, comma 10, del d.lgs. n. 36/2023.

ART. 37) AMMONTARE E RENDICONTAZIONE DEI SERVIZI

L'importo presunto posto a base di gara è pari a € 2.012.000,00= al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e pari ad € 1.000,00, oltre l'iva di Legge; per il servizio di ristorazione l'aliquota è ridotta al 10% (eccetto i pasti dei dipendenti del C.I.A.S.S. per i quali l'aliquota è al 4%), mentre per il servizio di pulizie l'aliquota è quella ordinaria al 22%.

I. Relativamente al servizio di ristorazione, l'entità dei consumi è meramente presuntiva, pertanto la quantità precisata è indicativa e non impegnativa per l'Ente, potendo essa variare in relazione al numero di residenti e/o non residenti e/o per qualsiasi altra causa. La quantità dei pasti da fornire alle categorie di soggetti di cui all'art. 2 del presente CSA è stimata in:

- N. 71.175 *giornate alimentari complete annuali*, composte da colazione/merenda-idratazione mattutina/pranzo/merenda-idratazione pomeridiana/cena per i Residenti (rif. art. 2 lett. a) così dettagliate:
 - centro servizi per anziani Villa Agopian n. 104 residenti;
 - centro servizi per anziani Ing. A. Pedrelli n. 43 residenti;
 - centro servizi per anziani Madonna del Vaiolo n. 48 residenti;
- N. 10.594 *giornate alimentari ridotte annuali*, composte da pranzo o cena per i Non Residenti (rif. art. 2 lett. b), così dettagliate:

Categoria B) - Utenti Non Residenti:		QUANTITA' ANNUALE
PAD	Corbola	3.848
	Ariano Pol.	2.860
	Taglio di Po	3.172
PASTI DIPENDENTI DEL CIASS		100
FAMIGLIARI DEGLI OSPITI DEL CIASS		614
Totale giornate alimentari ridotte		10.594

L'appaltatore, entro il giorno cinque del mese successivo a quello di interesse, dovrà consegnare all'amministrazione il riepilogo indicante le quantità-prestazioni svolte, corredato del dettaglio delle prestazioni stesse (es. data e nominativi degli utenti suddivisi per comune di appartenenza, elenco dei dipendenti che hanno usufruito del servizio etc.). Tale documentazione costituisce la base per la fatturazione mensile.

II. Relativamente al servizio di pulizia ambientale e sanificazione dei locali sono previsti: mq. 2.743,50 per aree standard di vita per ospiti (colore giallo); mq. 1.002,00 per aree di passaggio comune (colore viola); mq. 2.821,50 per aree a passaggio intenso (colore azzurro); mq. 521,50 per aree a minimo utilizzo (colore verde); mq. 385,50 per aree di scarso utilizzo (colore arancio); mq. 1.686,00 per una ceratura (comprensiva di deceratura ed altri trattamenti connessi); con le caratteristiche e le prestazioni per ogni area indicate nell'allegato C) al presente capitolato;

La quantità delle prestazioni in appalto potrà avere una variazione del 20% in più o in meno. La variazione, in relazione alle esigenze dell'utenza e dei servizi, non comporterà variazione del prezzo offerto in sede di gara.

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario, IVA esclusa, di ognuna delle seguenti prestazioni:

- **GIORNATA ALIMENTARE COMPLETA**, per la quale il concorrente indicherà il costo del servizio di ristorazione per gli ospiti residenti nelle strutture "Villa Agopian", "Ing. A. Pedrelli" e "Madonna del Vaiolo";

- **GIORNATA ALIMENTARE RIDOTTA**, per la quale il concorrente indicherà il costo del servizio di ristorazione per i non residenti nelle tre strutture gestite dal CIASS;
- **PULIZIA DEI LOCALI**, per il quale il concorrente indicherà i prezzi unitari onnicomprensivi per mq IVA esclusa, relativamente alle diverse frequenze di intervento, prezzi che verranno utilizzati per l'adeguamento del canone mensile qualora siano ridotte o aumentate le superfici di intervento, ovvero siano variate le frequenze di intervento previste per una determinata superficie. L'offerta economica complessiva dovrà dare, pertanto, il costo biennale totale onnicomprensivo IVA esclusa offerto dal partecipante alla gara.

I corrispettivi relativi alle giornate alimentari verranno utilizzati per la quantificazione dell'importo da fatturare mensilmente, il quale corrisponderà al costo unitario delle voci di cui sopra moltiplicato per le quantità di servizio effettivamente erogato; i corrispettivi mensili relativi al servizio di pulizia e sanificazione dei locali corrisponderanno ad 1/24 dell'importo aggiudicato del servizio stesso.

ART. 38) MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dei servizi dovrà effettuarsi a norma di legge; il C.I.A.S.S., in quanto ente pubblico, è soggetto alla normativa vigente in materia di Split Payment e Fatturazione Elettronica. La fattura dovrà essere intestata al C.I.A.S.S. Via Roma n. 673 - 45015 Corbola (RO) e dovrà pervenire in formato elettronico utilizzando il Codice Univoco Ufficio: **UFY1PI**.

Le fatture saranno emesse dalla ditta affidataria mensilmente e distinte per tipologia di servizio reso e per centro di servizi ("Villa Agopian" di Corbola, "Ing. A. Pedrelli" di Ariano nel Polesine e "Madonna del Vaiolo" di Taglio di Po).

L'aggiudicatario dovrà fatturare rispettando quanto previsto nel presente capitolato, con particolare riferimento al precedente art. 37.

Mensilmente, contestualmente alla presentazione della fattura, la ditta dovrà inoltre dichiarare se vi siano state o meno modificazioni nella dotazione di personale impiegato nell'affidamento e fornire nominativo e titoli posseduti dal nuovo personale. In assenza di contestazioni relative alla regolarità dei servizi effettuata da parte del Coordinatore di struttura, e previa acquisizione della documentazione di cui al comma precedente, il pagamento delle fatture verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di attestazione di conformità del servizio reso rilasciata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), a seguito verifica del D.U.R.C. on line in corso di validità, che attesti la regolarità contributiva della ditta affidataria.

Le fatture emesse dall'aggiudicatario dovranno inoltre riportare obbligatoriamente in modo chiaro ed indelebile:

- estremi identificativi del contratto a cui la fattura si riferisce;
- codice CIG;
- importo distinto dall'IVA.

Il C.I.A.S.S. trasmetterà mandato di pagamento al Tesoriere (attualmente è l'Istituto di Credito Intesa SanPaolo S.p.a. in carica fino al 31.03.2024) e da quel momento l'Ente non è più responsabile dei tempi di accredito. I mandati sono ammessi al pagamento di norma, entro il giorno lavorativo bancario successivo a quello della consegna al Tesoriere.

L'aggiudicatario assicura il pieno rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla legge 136/2010 e s.m.i..

In particolare i pagamenti relativi al presente affidamento saranno effettuati su conti correnti dedicati accessi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., a mezzo bonifico bancario/postale o altro strumento di pagamento idoneo ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni.

Gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, dovranno essere comunicati entro sette giorni dalla loro accensione o, comunque, entro sette giorni dall'avvio del servizio. Il CIASS risolverà di diritto il contratto qualora le transazioni relative al presente affidamento, siano state eseguite senza avvalersi delle modalità di cui sopra ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

ART. 39) VARIAZIONI

Il CIASS si riserva la facoltà di variare, sia in aumento che in diminuzione le prestazioni di cui al presente appalto fino ad un massimo del 20%. La ditta affidataria non avrà nulla a pretendere qualora fosse richiesta una minor quantità di servizio, anche a seguito di modifiche autorizzatorie, mentre sarà tenuto a fornire il maggiore servizio richiesto alle medesime condizioni contrattuali.

ART. 40) CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere il contratto, sotto pena di immediata risoluzione dello stesso e del risarcimento degli eventuali danni.

La ditta dovrà indicare nell'offerta la parte di affidamento che intende eventualmente subappaltare, nella percentuale massima prevista dalla legislazione vigente.

ART. 41) RECESSO

Il C.I.A.S.S. si riserva la facoltà di recedere dal contratto, restando esclusa la possibilità per l'aggiudicatario di pretendere danni o indennizzi di sorta.

Il recesso, da comunicare a mezzo di lettera raccomandata a.r. con almeno 45 (quarantacinque) giorni di preavviso, potrà essere esercitato nei seguenti casi:

- mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: accorpamento o soppressione o trasferimento o conferimento delle strutture e/o delle attività gestionali cui è riferito il servizio oggetto del presente appalto; modifica dell'attuale modello gestionale organizzativo dell'ente appaltante,
- per sopravvenute modifiche normative o autorizzative,
- per ragioni inerenti l'utilizzo dello stabile o per valutazione complessiva negativa dei risultati della fornitura del servizio oggetto dell'affidamento, ad insindacabile giudizio del C.I.A.S.S.

L'impresa affidataria avrà l'obbligo di proseguire l'espletamento del servizio affidato fino a successiva aggiudicazione, senza pretendere compensi od indennizzi oltre quelli spettanti in applicazione del presente capitolato fino a tre mesi dopo il verificarsi l'efficacia del recesso.

ART. 42) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Dopo tre penalità per gravi inadempienze o irregolarità, anche non consecutive, da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto, riguardanti le modalità di svolgimento dei servizi affidati, il CIASS potrà procedere, mediante formale comunicazione scritta, alla risoluzione del contratto, trattenendo a titolo di risarcimento danni il deposito cauzionale.

Il CIASS, inoltre, potrà procedere all'immediata risoluzione del contratto unicamente comunicando all'aggiudicatario la propria decisione, senza con ciò rinunciare al diritto di chiedere il risarcimento dei danni eventualmente subiti:

- a) qualora non vengano rispettati, da parte della ditta aggiudicataria, i patti sindacali in vigore ed in genere le norme relative al lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni sociali, prevenzioni infortuni, ecc.;
- b) nel caso di mancata corresponsione, da parte dell'aggiudicataria, delle paghe ai propri dipendenti;
- c) in caso di ripetuta o grave inosservanza delle clausole contrattuali, ed in particolare di quelle riguardanti la puntualità nell'effettuazione del servizio;
- d) per impiego di personale non sufficiente o non qualificato/idoneo a garantire il livello di efficienza del servizio;
- e) per grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- f) per cessione della ditta, per cessazione di attività oppure nel caso di concordato preventivo, liquidazione coatta amministrativa, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del contraente;
- g) per cessione del contratto o subappalto non autorizzato dal CIASS;
- h) per sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- i) per motivi di pubblico interesse;
- j) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile.

La risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta aggiudicataria, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali il CIASS dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto del servizio, sia in caso di nuovo affidamento o di aggiudicazione alla 2^a ditta classificata nel presente affidamento.

ART. 43) RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA – ASSICURAZIONE

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che possa derivare al CIASS e/o a terzi nell'espletamento dei servizi oggetto dell'affidamento, compreso al proprio personale.

L'accertamento dei danni, se relativo a cose, sarà effettuato da un rappresentante del CIASS e dal referente dell'affidamento o suo delegato, in modo tale da consentire all'aggiudicatario di intervenire nella stima. Qualora l'aggiudicatario non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il CIASS provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla ditta aggiudicataria.

Qualora la ditta aggiudicataria o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il CIASS vi provvederà direttamente rivalendosi sui crediti nei confronti dell'aggiudicatario (es. sulle fatture di prossima scadenza ed eventualmente sulle successive) e/o sul deposito cauzionale con obbligo di immediato reintegro.

La ditta aggiudicataria deve presentare, all'atto della stipula del contratto, idonea polizza assicurativa che preveda la copertura dei rischi per danni comunque arrecati a persone e cose nell'espletamento del servizio, anche dal personale dipendente/socio, con massimale unico non inferiore a € 4.000.000,00 (euro quattromilioni,00) per sinistro. La copertura assicurativa dovrà essere stipulata con compagnia assicurativa regolarmente autorizzata all'esercizio in Italia dei rami considerati, dovrà avere durata pari alla durata del contratto ed eventuale proroga, e dovrà prevedere l'obbligo di comunicazione al CIASS da parte della compagnia di assicurazione nel caso di premi di polizza risultanti insoluti.

Ogni documento relativo alla polizza di cui sopra dovrà essere prodotto in copia al CIASS.

ART. 44) CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Dovrà essere accesa una garanzia fideiussoria di natura accessoria, denominata “garanzia provvisoria”, come prevista dall'art. 106 del d.lgs. n. 36/2023. La Ditta Aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto, è tenuta a prestare apposita cauzione definitiva mediante costituzione di garanzia fidejussoria secondo le modalità e nei termini stabiliti dagli articoli 106 e 117 del d.lgs. n. 36/2023.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali, per inadempimento o per risarcire il danno che l'Amministrazione abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto.

Resta salva la facoltà per il CIASS dell'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

ART. 45) CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 57, comma 1, del d.lgs. n. 36/2023 (ex art. 50 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.), in caso di cambio gestione, si stabilisce che l'affidatario promuova l'assorbimento e l'utilizzazione prioritaria, qualora disponibili, dei lavoratori che già vi sono adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, nel rispetto ed osservanza dei CCNL applicabili. Tale condizione particolare dovrà essere dichiarata dall'operatore economico in sede di offerta.

ART. 46) AUTORIZZAZIONI

Il concorrente deve essere in possesso di tutte le licenze ed autorizzazioni previste dalle norme di Legge per lo svolgimento dell'attività. L'accertamento della perdita, anche di una sola, delle autorizzazioni previste comporterà l'immediata risoluzione del contratto, previa segnalazione all'Autorità competente. Nel caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere inflitte all'Ente per inadempimento dell'Impresa aggiudicataria relativamente a quanto sopra indicato, quest'ultima deve provvedere all'immediato e totale risarcimento all'Ente che, in caso contrario, addebiterà l'importo sul deposito cauzionale definitivo.

ART. 47) STIPULA DEL CONTRATTO

Divenuta efficace l'aggiudicazione, la stipulazione del contratto di appalto deve avere luogo entro i successivi sessanta giorni. Qualora, senza giustificato motivo, l'aggiudicatario non adempia a tale obbligo, l'amministrazione può, con proprio atto motivato, provvedere all'assegnazione del servizio al secondo in graduatoria.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva nella misura indicata nel bando di gara stesso.

In caso di difformità tra il contratto e gli atti di gara e qualora non vi siano disposizioni normative cogenti, verrà applicata l'interpretazione più rispondente agli interessi dell'utenza.

ART. 48) RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rimanda alla vigente legislazione applicabile in materia.

ART. 49) TRATTAMENTO DATI PERSONALI DEL FORNITORE

L'aggiudicatario prende atto che le disposizioni della normativa sulla privacy - *Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, di seguito "GDPR"* - riguardano il trattamento dei dati personali, relativi cioè alle sole persone fisiche, acquisiti e trattati dal Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali per la conclusione e l'esecuzione del Contratto e non sono applicabili ai dati riferiti a società, enti ed associazioni. Ai fini del Contratto, il Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali potrà effettuare il trattamento di dati personali riguardanti i rappresentanti, esponenti, dipendenti o collaboratori dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dichiara di essere a conoscenza, ai sensi dell'art. 13 del GDPR, che i dati personali dallo stesso comunicati per la conclusione ed esecuzione del Contratto sono raccolti e trattati dal Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali, quale Titolare, esclusivamente per tali finalità e per i correlati adempimenti normativi, amministrativi e contabili, mediante idonee modalità e procedure (anche informatizzate), attraverso il personale interno appositamente autorizzato e tramite collaboratori esterni designati quali responsabili del trattamento o autorizzati a svolgere singole operazioni dello stesso.

L'aggiudicatario prende atto che, relativamente ai dati personali trattati per la conclusione ed esecuzione del Contratto, la persona fisica cui si riferiscono i dati ("interessato") gode del diritto di accesso, rettifica, limitazione, cancellazione, portabilità ed opposizione (artt. 15-22 del GDPR), nonché del diritto di reclamo al Garante Privacy. E' onere dell'aggiudicatario garantire la lecita utilizzabilità dei dati personali riguardanti, in via esemplificativa e non esaustiva, eventuali suoi rappresentanti, esponenti, dipendenti e collaboratori, che vengano comunicati al Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali ai fini della conclusione ed esecuzione del Contratto e, in particolare, il corretto adempimento degli obblighi di informativa nei confronti degli interessati oltre che, ove necessario, di raccolta del loro consenso, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali da parte del Consorzio Isola di Ariano per i Servizi Sociali per i fini suddetti nei termini sopra evidenziati.

ART. 50) FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia legale che dovesse insorgere tra le parti sarà competente il foro di Rovigo.

ART. 51) ALLEGATI AL CAPITOLATO

- Allegato A): Menù
- Allegato B): Duvri
- Allegato C): Frequenze servizio pulizie e relative Planimetrie dei Centri Servizi per Anziani di Corbola, Ariano nel Polesine e Taglio di Po, nonché Planimetria del centro cottura di Villa Agopian di Corbola
- Allegato D): Elenco delle attrezzature riferite alla gestione del servizio ristorazione.