

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN FORMA AGGREGATA  
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PER L’IPAB CASA DI RIPOSO “A.  
ROSSI”, PER IL COMUNE DI ARSIERO, PER IL COMUNE DI CALTRANO,  
PER L’ISTITUZIONE COMUNALE “CASA DI RIPOSO DI CALTRANO”,  
PER IL COMUNE DI COGOLLO DEL CENGIO, PER IL COMUNE DI  
PIOVENE ROCCHETTE, PER L’ISTITUZIONE COMUNALE “VILLA  
MIARI” DI SANTORSO E PER IL COMUNE DI TONEZZA DEL CIMONE**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**CIG 915518165C**

<b>PARTE I – NORME GENERALI .....</b>	<b>6</b>
Art. 1 – Oggetto dell'appalto .....	6
Art. 2 – Durata del contratto .....	7
Art. 3 – Importo a base d'asta e valore stimato della manodopera .....	7
Art. 4 – Dettaglio delle giornate alimentari e dei pasti.....	8
Art. 5 – Periodo di prova.....	9
Art. 6 – Responsabile del servizio .....	9
Art. 7 – Modalità di esecuzione dei servizi.....	9
Art. 8 – Caratteristiche dei materiali di consumo monouso .....	11
Art. 9 – Produzione dei pasti verso terzi .....	11
Art. 10 – Relazioni con l'utenza .....	12
Art. 11 – Personale impiegato dall'operatore economico .....	12
Art. 12 – Clausola sociale .....	13
Art. 13 – Osservanza delle norme in materia di lavoro .....	13
Art. 14 – Locali dei centri di cottura/terminali.....	14
Art. 15 – Attrezzature ed arredi dei centri di cottura/terminali.....	14
Art. 16 – Transito, sosta e parcheggio all'interno delle aree di pertinenza delle strutture .....	15
Art. 17 – Sicurezza dei centri di cottura/terminali.....	15
Art. 18 – Qualità dei generi alimentari .....	15
Art. 19 – Criteri ambientali minimi.....	16
Art. 20 – Diritto di controllo delle Amministrazioni.....	16
Art. 21 – Oneri a carico delle Amministrazioni.....	17
Art. 22 – Fatturazione e pagamenti .....	17
Art. 23 – Revisione dei prezzi.....	17
Art. 24 – Garanzia definitiva.....	17
Art. 25 – Responsabilità civile verso terzi e infortuni.....	18
Art. 26 – Contestazioni e penali.....	18
Art. 27 – Clausola risolutiva espressa .....	19
Art. 28 – Recesso unilaterale.....	20
Art. 29 – Subappalto .....	20
Art. 30 – Cessione del contratto, vicende soggettive dell'operatore economico e cessione dei crediti.....	21
Art. 31 – Spese contrattuali.....	21
Art. 32 – Trattamento dei dati personali.....	21
Art. 33 – Foro competente.....	21
Art. 34 – Responsabile esterno del trattamento dei dati personali .....	22

Art. 35 – Norme generali e tracciabilità dei flussi finanziari.....	23
<b>PARTE II – DESCRIZIONE DEI SERVIZI .....</b>	<b>24</b>
Sezione A – IPAB “A. Rossi” di Arsiero.....	24
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	24
Art. 2 – Descrizione delle prestazioni .....	24
Art. 3 – Diete – Ricorrenze speciali.....	26
Art. 4 – Norme e modalità del trasporto dei pasti .....	26
Sezione B – Casa di Riposo di Caltrano.....	27
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	27
Art. 3 – Diete – Ricorrenze speciali.....	28
Art. 4 – Norme e modalità del trasporto dei pasti .....	29
Art. 5 – Prenotazione dei pasti .....	29
Sezione C – Comune di Piovene Rocchette.....	29
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	29
Art. 2 – Descrizione delle prestazioni .....	30
Art. 3 – Diete – Ricorrenze speciali.....	31
Art. 5 – Norme e modalità del trasporto dei pasti .....	31
Art. 6 – Prenotazione dei pasti .....	32
Sezione D – Comune di Arsiero .....	32
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	32
Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio .....	32
2.1 – Orari, giorni di servizio e menù .....	32
2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti .....	33
Art. 3 – Prenotazione dei pasti .....	35
Art. 4 – Menù .....	35
Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi.....	36
Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti.....	36
Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	36
Sezione E – Comune di Caltrano.....	37
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	37
Art. 2 – Rinvio.....	37
Sezione F – Comune di Cogollo del Cengio .....	37
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	37
Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio .....	38
2.1 – Orari, giorni di servizio e menù .....	38
2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti .....	38

Art. 3 – Prenotazione dei pasti .....	39
Art. 4 – Menù .....	39
Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi.....	39
Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti.....	40
Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	40
Sezione G – Comune di Tonezza .....	41
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	41
Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio .....	41
2.1 – Orari, giorni di servizio e menù .....	41
2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti .....	41
Art. 3 – Prenotazione dei pasti .....	42
Art. 4 – Menù .....	42
Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi.....	42
Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti.....	43
Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	43
<b>PARTE III – SERVIZI OPZIONALI .....</b>	<b>44</b>
Comune di Caltrano – Produzione e consegna pasti Scuola Primaria .....	44
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	44
Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio .....	44
2.1 – Orari, giorni di servizio e menù .....	44
2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti .....	44
Art. 3 – Prenotazione dei pasti .....	45
Art. 4 – Menù .....	45
Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi.....	45
Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti.....	46
Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	46
Comune di Cogollo del Cengio – Produzione pasti a domicilio .....	47
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	47
Art. 2 – Rinvio.....	47
Comune di Tonezza – Produzione e consegna pasti Scuola Primaria .....	47
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	47
Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio .....	47
2.1 – Orari, giorni di servizio e menù .....	47
2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti .....	47
Art. 3 – Prenotazione dei pasti .....	48
Art. 4 – Menù .....	48

Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi.....	48
Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti.....	49
Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	49
Istituzione Comunale “Villa Miari” del Comune di Santorso – Servizio di ristorazione.....	50
Art. 1 – Normativa tecnica e standard di riferimento.....	50
Art. 2 – Diversificazione delle preparazioni dei pasti .....	50
Art. 3 – Consegna dei pasti .....	50
Art. 4 – Consegna di altri generi alimentari.....	51
Casa di riposo di Caltrano – Dispensa e pulizia.....	53
Art. 1 – Oggetto del servizio.....	53

## **PARTE I – NORME GENERALI**

### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato ha per oggetto:

- il servizio di ristorazione presso l'IPAB Casa di Riposo "A. Rossi" di Arsiero (VI);
- il servizio di ristorazione presso l'Istituzione Comunale "Casa di Riposo di Caltrano" del Comune di Caltrano (VI);
- il servizio di preparazione e consegna dei pasti presso il Centro Diurno del Comune di Piovene Rocchette (VI);
- il servizio di preparazione e consegna dei pasti presso l'Asilo Nido, la Scuola dell'Infanzia (compresi i pasti per i centri estivi) e la Scuola Primaria (compresi i pasti per i dipendenti, per il dopo scuola e per i centri estivi) del Comune di Arsiero (VI);
- il servizio di preparazione e consegna dei pasti a domicilio per il Comune di Caltrano (VI);
- il servizio di preparazione e consegna dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria e per i dipendenti del Comune di Cogollo del Cengio (VI);
- il servizio di preparazione e consegna dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia del Comune di Tonezza (VI).

L'appalto comprende inoltre i seguenti servizi opzionali, eventuali attivabili nel corso di durata dei contratti dalle Amministrazioni interessate:

- il servizio di preparazione e consegna dei pasti presso la Scuola Primaria del Comune di Caltrano (VI);
- il servizio di preparazione e consegna dei pasti a domicilio per il Comune di Cogollo del Cengio (VI);
- il servizio di preparazione e consegna dei pasti presso la Scuola Primaria del Comune di Tonezza (VI);
- il servizio di ristorazione presso l'Istituzione Comunale "Villa Miari" del Comune di Santorso (VI);
- il servizio di scodellamento e lavaggio stoviglie presso l'Istituzione Comunale "Casa di Riposo di Caltrano" (VI).

Ciascuna Amministrazione concluderà con l'operatore economico aggiudicatario un contratto di appalto, la cui esecuzione sarà disciplinata dalle norme contenute all'interno del presente Capitolato.

Tutte le prestazioni non espressamente demandate all'operatore economico aggiudicatario all'interno del presente Capitolato Speciale di Appalto sono a carico dell'Amministrazione.

Nello svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato l'operatore economico aggiudicatario dovrà tenere conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute:

- nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al d.m. n. 65 del 10 maggio 2020 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare recante "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al d.m. 29 gennaio 2021 e del successivo decreto correttivo 24 settembre 2021 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare recante "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".

## Art. 2 – Durata del contratto

La durata dei singoli contratti di appalto è pari a 36 (trentasei) mesi decorrenti dalla data di effettivo avvio del servizio.

Ai sensi dell'art. 106, co. 1, lett. a), del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. (di seguito “Codice”), ciascuna Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare i singoli contratti per una durata pari ad ulteriori 36 mesi. Ciascuna Amministrazione eserciterà tale facoltà comunicandola all'operatore economico aggiudicatario mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Ai sensi dell'art. 106, co. 12, del Codice, l'operatore economico aggiudicatario avrà comunque l'obbligo di proseguire nella gestione dei singoli contratti anche oltre la scadenza del termine di durata dello stesso ed alle condizioni originarie, fino a quando le singole Amministrazioni non avranno provveduto ad affidare un nuovo contratto e comunque fino al limite massimo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza naturale del contratto.

## Art. 3 – Importo a base d'asta e valore stimato della manodopera

L'importo complessivo contrattuale per ciascuna Amministrazione è così determinato:

Amministrazione	Importo triennale	Importo rinnovo	Importo proroga	Importo totale
IPAB Casa di Riposo “A. Rossi”	€ 811.395,00	€ 811.395,00	€ 135.232,50	€ 1.758.022,50
Casa di Riposo di Caltrano	€ 367.153,50	€ 367.153,50	€ 61.192,25	€ 795.499,25
Comune di Piovene Rocchette	€ 118.125,00	€ 118.125,00	€ 19.687,50	€ 255.937,50
Comune di Arsiero	€ 550.536,00	€ 550.536,00	€ 91.756,00	€ 1.192.828,00
Comune di Caltrano	€ 49.844,16	€ 49.844,16	€ 8.307,36	€ 107.995,68
Comune di Cogollo	€ 192.353,13	€ 192.353,13	€ 32.058,86	€ 416.765,12
Comune di Tonezza	€ 41.310,00	€ 41.310,00	€ 6.885,00	€ 89.505,00

Gli importi dei servizi opzionali sono così determinati:

Amministrazione	Importo triennale	Importo rinnovo	Importo proroga	Importo totale
Comune di Caltrano	€ 55.350,00	€ 55.350,00	€ 9.225,00	€ 119.925,00
Comune di Cogollo	€ 101.265,00	€ 101.265,00	€ 16.877,50	€ 219.407,50
Comune di Tonezza	€ 5.689,80	€ 5.689,80	€ 948,30	€ 12.327,90
Istituzione Comunale “Villa Miari”	€ 704.413,50	€ 704.413,50	€ 117.402,25	€ 1.526.229,25
Casa di Riposo di Caltrano	€ 104.025,00	€ 104.025,00	€ 17.337,50	€ 225.387,50

Ai sensi dell'art. 35, comma 4, del Codice, il valore complessivo stimato dell'appalto, comprensivo di rinnovi, proroghe e opzioni, è pari ad **€ 6.719.830,20**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, il costo triennale della manodopera stimato per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato (esclusi i servizi opzionali) è stato calcolato sulla base della Tabella Ministeriale nazionale attualmente in vigore riferita al CCNL settore ristorazione collettiva ed è così suddiviso:

<b>Amministrazione</b>	<b>Costo triennale manodopera</b>
IPAB Casa di Riposo "A. Rossi"	€ 365.127,75
Casa di Riposo di Caltrano	€ 165.219,08
Comune di Piovene Rocchette	€ 53.156,25
Comune di Arsiero	€ 247.741,20
Comune di Caltrano	€ 22.429,87
Comune di Cogollo	€ 86.558,91
Comune di Tonzetta	€ 18.589,50
<b>Totale triennio</b>	<b>€ 958.822,56</b>

#### **Art. 4 – Dettaglio delle giornate alimentari e dei pasti**

##### **Servizio di ristorazione presso le case di riposo**

Di seguito viene riportato il numero indicativo delle giornate alimentari e dei pasti su base annuale per le strutture di assistenza per anziani presso la quale dovrà essere svolto il servizio oggetto di affidamento. Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base dei dati storici in possesso di ciascuna Amministrazione e non risulta in alcun modo vincolante per le Amministrazioni, potendo tali numeri variare durante il periodo di esecuzione dei relativi contratti.

<b>Amministrazione</b>	<b>G.A. ospiti</b>	<b>Centro diurno</b>	<b>Pasti domiciliari</b>
IPAB Casa di Riposo "A. Rossi"	27.375,00	-	-
Casa di Riposo di Caltrano	12.775,00	-	-
Comune di Caltrano	-	-	2.592,00
Comune di Piovene Rocchette	-	8.750,00	-
Comune di Cogollo	-	-	4.300,00*
Istituzione Comunale "Villa Miari"	25.550,00*	-	-
<b>Totali</b>	<b>63.875,00</b>	<b>8.750,00</b>	<b>6.892,00</b>

\* Servizio opzionale

##### **Servizio di ristorazione presso le scuole comunali**

Di seguito viene riportato il numero indicativo dei pasti su base annuale per le strutture scolastiche comunali presso le quali dovrà essere svolto il servizio oggetto di affidamento. Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base dei dati storici in possesso di ciascuna Amministrazione e non risulta in alcun modo vincolante per le Amministrazioni, potendo tali numeri variare durante il periodo di esecuzione dei relativi contratti.



Amministrazione	Nido	Infanzia	Centri estivi infanzia	Primaria	Dopo scuola primaria	Centri estivi primaria	Dipendenti
Comune di Arsiero	7.000,00	20.000,00	1.000,00	7.600,00	2.000,00	1.000,00	2.000,00
Comune di Caltrano	-	-	-	5.000,00*	-	-	-
Comune di Cogollo	-	9.625,00	-	4.032,00	-	-	312,00
Comune di Tonezza	-	3.400,00	-	580,00*	-	-	-
<b>Totali</b>	7.000,00	35.625,00	1.000,00	17.212,00	2.000,00	1.000,00	2.312,00

\* Servizio opzionale

### Art. 5 – Periodo di prova

Con riferimento a ciascun contratto, il primo semestre di servizio è da considerarsi come periodo di prova.

Qualora durante tale periodo il servizio risultasse, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, eseguito in maniera non soddisfacente, la stessa potrà recedere anticipatamente dal contratto dandone avviso all'operatore economico aggiudicatario almeno 30 giorni prima della scadenza del periodo di prova, mediante posta elettronica certificata.

Qualora il periodo di prova venga valutato positivamente il servizio verrà considerato automaticamente affidato per l'intero periodo contrattuale.

### Art. 6 – Responsabile del servizio

L'operatore economico aggiudicatario dovrà nominare per ciascun contratto e al momento della sottoscrizione del verbale di consegna il Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'operatore economico aggiudicatario. Tale responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso la sede di svolgimento del servizio quando richiesto dall'Amministrazione.

Il Responsabile del Servizio avrà un obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, al presente capitolato e all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile del servizio incaricato dall'Amministrazione.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc..) l'operatore economico aggiudicatario provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'operatore economico aggiudicatario.

### Art. 7 – Modalità di esecuzione dei servizi

Il servizio reso dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia, sia nazionali che regionali, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente

Capitolato. In particolare, dovrà essere garantita la piena osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti per la ristorazione collettiva.

Nell'esecuzione dei servizi, l'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere alle seguenti prestazioni:

- Munirsi e mantenere tutte le autorizzazioni necessarie per la gestione del centro di cottura e relativi adempimenti, ivi compresa l'intestazione della autorizzazione sanitaria;
- Dotare il personale presente presso il centro cottura dell'IPAB "A. Rossi" e su tutti gli altri plessi di divise proprie e cartellino di riconoscimento. L'operatore economico aggiudicatario dovrà adottare misure di autocontrollo, formazione ed informazione in sostituzione degli accertamenti sanitari e delle relative certificazioni (libretto sanitario) previsti dalla normativa cogente in materia.
- Impegnarsi ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi, con riferimento alle strutture di ricovero e nei giorni settimanali come da calendario scolastico per le strutture comunali e per le altre attività meglio indicate nella seconda parte del presente capitolato. Non sono ammessi giustificativi di sorta per l'interruzione o riduzione del servizio che dovrà essere costantemente garantito.
- Garantire la pulizia e la sanificazione secondo procedura certificata HACCP di tutto il centro di cottura, compresi locali annessi (mensa, spogliatoio, locali macchine etc.). 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 dell'intero centro di cottura agli standard di igiene e salubrità vigenti. L'acquisto dei prodotti detergenti e di tutte le attrezzature per la pulizia è a carico dell'operatore economico aggiudicatario.
- Garantire la disinfestazione e la derattizzazione sia con un programma di profilassi che con un programma specifico di intervento periodico e a bisogno.
- Provvedere al confezionamento dei pasti nei carrelli termici per gli ospiti delle strutture di ricovero.
- Provvedere alla preparazione e confezionamento di eventuali diete speciali ricettate, secondo le indicazioni del personale delle rispettive Amministrazioni.
- Provvedere alla preparazione e confezionamento di pasti secondo tipologie di diete prestabilite assieme al personale delle Amministrazioni e secondo le linee guida emanate o emanande della locale Azienda ULSS (es.: dieta per diabetici, dieta per nefropatici ...).
- Garantire la consulenza dietologica e dietetico nutrizionale anche in loco su richiesta delle Amministrazioni.
- Predisporre menu settimanali, in armonia con le linee guida della Azienda ULSS e in accordo con il personale operante presso le Amministrazioni, con la tipologia differenziata di ospiti presenti (bambini, anziani e adulti) nonché predisposizione del menu da affiggere in forma esteticamente gradevole.
- Redigere turni mensili per tutto il personale operante nei centri cottura/terminali anche per la pronta sostituzione di personale assente per qualsiasi motivo.
- Garantire il trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta di ciascuna Amministrazione, utilizzando le modalità e tecniche di raccolta differenziata previste. È a carico dell'operatore economico aggiudicatario la pulizia dei bidoni per la raccolta rifiuti espressamente assegnati al servizio cucina, nonché la pulizia dell'area di stoccaggio dei medesimi bidoni, in modo da mantenere il massimo decoro. È a carico del medesimo il trasporto di rifiuti ingombranti e/o di cartone nella c.d. "Ecodiscarica" evitando stoccaggi impropri nelle aree di ciascuna Amministrazione.
- Garantire la gestione e smaltimento di eventuali rifiuti speciali prodotti nel centro di cottura/terminale.
- Segnalare alle Amministrazioni le non conformità connesse al rispetto delle normative igienico-sanitarie.
- Attuare la metodologia e procedura HACCP nel centro di cottura sia esterno che terminale.

- Garantire la consulenza per applicazione della metodologia HACCP per la distribuzione e formazione periodica del personale delle Amministrazioni addetto alla distribuzione dei pasti.
- Mettere a norma i locali eventualmente obsoleti o insicuri.
- Relazionarsi con l'utenza come meglio descritto nell'art. 10 del presente Capitolato.
- Acquistare tutti i materiali di consumo necessari per la gestione a norma dei centri di cottura/terminali.

#### **Art. 8 – Caratteristiche dei materiali di consumo monouso**

Con riferimento al servizio di ristorazione presso i plessi scolastici, le tovagliette di carta per i tavoli dovranno essere prodotte con cellulosa biodegradabile e compostabile ed i tovaglioli di carta dovranno essere a doppio velo, dimensioni 33x33 cm, in tinta unita di colore bianco, con certificazione EU Ecolabel, il tutto a perdere.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire, prima dell'inizio del servizio, un campione dei prodotti che intende utilizzare con le relative schede tecniche. Le Amministrazioni si riservano, in caso i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

Le stoviglie monouso devono essere biodegradabili e compostabili (conferibili nella frazione umida dei rifiuti solidi urbani), ed avere i seguenti requisiti minimi:

- rispondenza alla norma UNI EN 13432:2002;
- robustezza e resistenza alla temperatura (per i piatti: alta resistenza al calore, almeno a 70°C per un tempo di contatto di 30 minuti, e bassa trasmissione del calore alla parete esterna del piatto; per le posate: buona resistenza meccanica e resistenza al calore, almeno a 70°);
- massima sicurezza sia sotto il profilo dell'uso da parte degli alunni, sia sotto il profilo igienico-sanitario (deve trattarsi di materiale che non può subire alcun tipo di alterazione da parte del cibo con cui viene in contatto e che non interagisce in alcun modo con esso, neppure sotto l'aspetto meramente sensoriale).

L'operatore economico aggiudicatario prima dell'inizio del servizio dovrà fornire un campione delle stoviglie monouso che intende utilizzare con attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432:2002, le relative schede tecniche (in lingua italiana o adeguatamente tradotte) riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 70° e attestanti la biodegradabilità e compostabilità del materiale.

Ogni singola Amministrazione si riserva, in caso i campioni non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

#### **Art. 9 – Produzione dei pasti verso terzi**

L'operatore economico aggiudicatario potrà utilizzare il centro di cottura interno all'IPAB "A. Rossi" di Arsiero per il rinvenimento, confezionamento e distribuzione pasti verso terzi, previa autorizzazione.

L'operatore economico aggiudicatario riconoscerà all'IPAB "A. Rossi" un importo pari ad € 0,35 per ogni pasto verso terzi realizzato ed autorizzato. Si precisa che per "terzi" si intendono anche le Amministrazioni aderenti alla convenzione dd. 20.10.2021 finalizzata allo svolgimento in forma aggregata dei servizi oggetto del presente capitolato; dovrà pertanto essere riconosciuto il predetto importo per ogni pasto prodotto in favore delle seguenti Amministrazioni:

- Comune di Arsiero
- Comune di Caltrano
- Comune di Caltrano per l'Istituzione Comunale "Casa di Riposo di Caltrano"
- Comune di Cogollo del Cengio

- Comune di Piovene Rocchette
- Comune di Santorso per l'Istituzione Comunale "Villa Miari" (opzionale)
- Comune di Tonezza del Cimone

Tale eventuale produzione verso terzi avverrà con le seguenti limitazioni:

- l'attività non potrà essere tale da disturbare gli ospiti (es.: lavoro notturno);
- l'attività non potrà essere tale da interferire nel servizio reso all'IPAB e alle Amministrazioni i cui servizi sono principalmente rivolti.

L'IPAB "A. Rossi", per convenzione con enti terzi, potrà richiedere all'operatore economico aggiudicatario di produrre pasti per terzi. In tal caso l'operatore economico aggiudicatario, formulata l'offerta e accettata la medesima dall'ente terzo, dovrà provvedere alla produzione.

Sarà obbligo da parte dell'operatore economico aggiudicatario notificare all'IPAB "A. Rossi" i destinatari terzi della produzione di pasti, così come sarà obbligo, su semplice richiesta della medesima, fornire in copia contratti, bolle o fatture per la verifica delle quantità di pasti prodotti.

#### **Art. 10 – Relazioni con l'utenza**

Al fine del miglioramento continuo del servizio e per soddisfare pienamente i bisogni dell'utenza, il responsabile del centro cottura dell'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto a:

- effettuare periodicamente una visita nelle diverse aree in cui vengono svolti i servizi oggetti di appalto durante l'orario dei pasti per verificare il gradimento del servizio (almeno 2 volte al mese o su richiesta);
- effettuare periodicamente una visita nei plessi scolastici per verificare il gradimento del servizio da parte del personale scolastico;
- partecipare ad eventuali incontri con rappresentanze dell'utenza su richiesta delle Case di Riposo e dei Comuni per i diversi servizi attivati;
- effettuare un incontro mensile, o con altra cadenza stabilita tra le parti, con i rappresentanti di ciascuna Amministrazione al fine di verificare il buon andamento del servizio reso;
- effettuare almeno trimestralmente, o con altra cadenza stabilita tra le parti, una rilevazione sul grado di qualità percepita dagli utenti. La rilevazione sarà a cura dell'operatore stesso e su questionario condiviso con le Amministrazioni relativamente agli aspetti critici sui quali indagare. Dell'esito verrà informata ciascuna Amministrazione in sede di incontro di verifica mensile.

#### **Art. 11 – Personale impiegato dall'operatore economico**

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere all'assunzione del personale necessario al funzionamento del servizio, numericamente e qualitativamente idoneo, secondo quanto stabilito dalle autorità sanitarie competenti e all'osservanza delle leggi e dei contratti collettivi di lavoro. In relazione alle caratteristiche del servizio appaltato, dovrà impiegare personale qualificato, in possesso del titolo di studio richiesto dalle normative vigenti e con adeguata anzianità.

L'operatore economico aggiudicatario, in particolare, 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.

Il personale impiegato nei servizi dovrà:

- indossare idonea divisa (comprensiva di calzature) sempre pulita, con cartellino di riconoscimento;

- mantenere in servizio un contegno corretto e rispettoso con i residenti;
- garantire il rispetto della privacy degli ospiti, non divulgando informazioni che li riguardino, ad eccezione delle informazioni (all'Ente o a terzi dallo stesso autorizzati) necessarie a garantire la qualità del servizio;
- essere fisicamente idoneo per lo svolgimento del servizio;
- astenersi dal fumare in servizio.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà comunicare a ciascuna Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, i nomi e i ruoli e il programma delle presenze giornaliere del personale addetto.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà consentire la partecipazione del personale addetto al servizio di ristorazione alle riunioni e corsi di formazione che le Amministrazioni potranno periodicamente promuovere.

## **Art. 12 – Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

## **Art. 13 – Osservanza delle norme in materia di lavoro**

L'operatore economico aggiudicatario assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti, essendo l'operatore economico aggiudicatario responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'Amministrazione sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

L'operatore economico aggiudicatario si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; l'operatore economico aggiudicatario, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, l'operatore economico aggiudicatario dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta di ciascuna Amministrazione, dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

L'operatore economico aggiudicatario solleva ciascuna Amministrazione da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del contributo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per ciascuna Amministrazione in ordine al tardivo pagamento del contributo stesso, salva la facoltà per ciascuna Amministrazione di ricorrere alla risoluzione del contratto.

#### **Art. 14 – Locali dei centri di cottura/terminali**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali ciascuna Amministrazione mette a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario i locali preposti al servizio.

Prima dell'avvio del servizio relativo a ciascun contratto verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale saranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali a carico dell'operatore economico aggiudicatario, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al termine dell'appalto l'operatore economico aggiudicatario deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione e ricevuto in comodato nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, e le modifiche eventualmente apportate da ciascuna Amministrazione, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato.

Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio.

L'ingresso ai locali sarà consentito alle sole persone ammesse esclusivamente per motivi di lavoro e di servizio, e per il tempo strettamente necessario.

I locali, per tutta la durata del rapporto contrattuale, vengono ceduti in comodato d'uso all'operatore economico aggiudicatario con osservanza delle disposizioni contenute nel Codice Civile, fatte salve norme in deroga alle medesime che sono richiamate implicitamente nel presente Capitolato.

Nel corso del rapporto potranno essere proposte variazioni al fine di rendere i locali più funzionali, il tutto senza oneri aggiuntivi per ciascuna Amministrazione. Le variazioni dovranno essere soggette ad approvazione delle autorità competenti (ULSS, Comune, etc.). Se per qualsiasi ragione le variazioni proposte non potranno essere effettuate per vincoli di autorità superiori o per qualsiasi altra causa, l'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto comunque a fornire il servizio al prezzo concordato.

In considerazione che i locali saranno messi a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario per tutto il periodo di durata del rapporto contrattuale, l'operatore economico aggiudicatario si farà carico di eventuali difficoltà temporanee che potranno sorgere per futuri lavori di ristrutturazione dell'intero complesso senza per questo richiedere compensi aggiuntivi. Si escludono fin d'ora eventuali richieste da parte dell'operatore economico aggiudicatario di rimborsi per le migliorie apportate ai beni immobili del centro di cottura.

L'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici concessi in uso, mentre le manutenzioni straordinarie degli stessi rimarranno di competenza di ciascuna Amministrazione.

#### **Art. 15 – Attrezzature ed arredi dei centri di cottura/terminali**

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad effettuare il servizio con attrezzature ed arredi, ivi comprese le minuterie, a proprio carico.

Tutta la tecnologia strumentale ad oggi in uso e non obsoleta (attrezzature, arredi, minuterie) per tutta la durata del rapporto contrattuale viene ceduta in comodato d'uso all'operatore economico aggiudicatario con osservanza delle disposizioni contenute nel Codice Civile, fatte salve norme in deroga alle medesime che sono richiamate implicitamente nel presente Capitolato.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché il ripristino di attrezzature, arredi e minuterie varie di ciascun centro di cottura/terminale con altri analoghi in caso di necessità di sostituzione, sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario. La manutenzione ordinaria alle attrezzature a carico dell'operatore economico aggiudicatario sarà effettuata obbligatoriamente con un programma di manutenzione programmata che verrà consegnato a ciascuna Amministrazione, che verificherà periodicamente il rispetto del medesimo.

#### **Art. 16 – Transito, sosta e parcheggio all'interno delle aree di pertinenza delle strutture**

Il transito di automezzi all'interno dell'area di pertinenza di ciascuna Amministrazione, siano essi di fornitori o personale dell'operatore economico aggiudicatario, dovrà avvenire in modo tale da non disturbare il riposo e la tranquillità degli ospiti.

La sosta dei fornitori potrà essere effettuata per il solo tempo strettamente necessario per la consegna della merce. Il parcheggio all'interno dell'area di pertinenza è riservato ai dipendenti di ciascuna Amministrazione.

Eventuale posto auto riservato all'operatore economico aggiudicatario verrà concordato in sede di stipula del contratto, e comunque secondo disponibilità di ciascuna Amministrazione.

#### **Art. 17 – Sicurezza dei centri di cottura/terminali**

La gestione della sicurezza dei centri di cottura/terminali è a carico dell'operatore economico aggiudicatario, ivi compresi DPI e dispositivi portatili o carrellati di estinzione incendio.

Le varie procedure e i vari documenti (valutazione rischi, piano di emergenza e di evacuazione, piano HACCP...) saranno oggetto di verifica reciproca e dovranno essere a disposizione delle rispettive Amministrazioni, nonché conservati in loco al fine di rispondere ad eventuali visite ispettive.

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a integrare il proprio sistema di gestione della sicurezza per renderlo coerente con la gestione della sicurezza dell'intero stabile sede del centro di cottura/terminale.

Per la refezione scolastica verranno notificati all'operatore economico aggiudicatario i documenti di valutazione dei rischi delle varie scuole. L'operatore è tenuto ad essere in regola con gli adempimenti connessi alla sicurezza e salubrità dei luoghi di lavoro.

#### **Art. 18 – Qualità dei generi alimentari**

L'operatore economico aggiudicatario provvederà all'acquisto dei generi alimentari ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, che dovranno risultare selezionate, di prima qualità e marchiate con bollino CEE.

I generi alimentari devono offrire assolute garanzie di freschezza e di qualità e, salvo rare eccezioni, non è ammesso l'impiego di alimentari conservati (scatolame). Tutti i generi da utilizzare devono possedere le caratteristiche merceologiche per essere definiti di "prima qualità", secondo gli usi e le consuetudini commerciali generalmente riconosciuti.

Le carni e gli altri prodotti alimentari, per i quali devono assolversi obblighi di carattere sanitario prima della loro immissione al consumo, possono essere introdotti con riferimento a ciascuna Amministrazione solo se accompagnati dalla certificazione prescritta. I generi e gli altri prodotti alimentari potranno essere controllati da incaricati di ciascuna Amministrazione.

Qualora i generi alimentari dovessero risultare, in tutto o in parte, di qualità insoddisfacente, anche a seguito di reclami da parte dell'utenza, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto a non farne più uso presso l'Amministrazione e a sostituirli immediatamente.

Le Amministrazioni potranno inoltre, in caso di dubbio sugli aspetti qualitativi, far effettuare esami presso appositi laboratori cui prodotti consegnati per l'accertamento delle caratteristiche merceologiche, secondo quanto dichiarato dall'operatore economico aggiudicatario stesso. In caso di esito positivo dei controlli che accertino una qualche irregolarità, le spese relative saranno addebitate all'operatore economico aggiudicatario.

#### **Art. 19 – Criteri ambientali minimi**

Nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato Speciale di Appalto l'operatore economico aggiudicatario dovrà rispettare, relativamente al d.m. n. 65 del 10 maggio 2020 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare recante “Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”:

- Sezione C: Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:
  - Paragrafo a.1)
  - Paragrafo a.2)
  - Paragrafo a.3)
  - Paragrafo a.4)
  - Paragrafo a.5)
  - Paragrafo a.6)
  - Paragrafo a.7)
  - Paragrafo a.8)
- Sezione E: Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive:
  - Paragrafo a.1)
  - Paragrafo a.2)
  - Paragrafo a.3)
  - Paragrafo a.4)
  - Paragrafo a.5)
  - Paragrafo a.6)
  - Paragrafo a.7)
  - Paragrafo a.8)

#### **Art. 20 – Diritto di controllo delle Amministrazioni**

È facoltà di ciascuna Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali adibiti alla produzione dei pasti al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste, o richiamate, dal presente capitolato.

È inoltre facoltà di ciascuna Amministrazione disporre senza limitazione di orario la presenza presso i locali adibiti alla produzione dei pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge e di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto all'interno dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Qualora le verifiche effettuate in corso di esecuzione del servizio evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la stessa informa per iscritto l'operatore economico aggiudicatario delle modifiche e degli interventi da eseguire, i quali dovranno essere immediatamente apportati senza oneri per l'Amministrazione.

Se, al contrario, le carenze accertate siano gravi ed irrimediabili, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto a norma di quanto previsto all'interno del presente capitolato.



L'operatore economico aggiudicatario libera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

#### **Art. 21 – Oneri a carico delle Amministrazioni**

Sono a carico di ciascuna Amministrazione:

- La fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica e gas;
- Riscaldamento dei locali;
- Manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti dei locali messi a disposizione del servizio;
- L'uso del telefono esclusivamente per comunicazioni interne all'Amministrazione;
- La somministrazione di pasti nei locali a ciò adibiti, laddove non diversamente specificato nelle singole descrizioni dei servizi (Parte II e III);
- Pagamento delle spese per smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;
- La somministrazione di integratori (tipo Meritene) e nutrienti artificiali (tipo Nutrison).

#### **Art. 22 – Fatturazione e pagamenti**

Con riferimento a ciascuna Amministrazione, l'operatore economico aggiudicatario procederà all'emissione di un'unica fattura del servizio reso nel mese, precisando tipologia, numero dei pasti e competenze. Eventuali oneri finanziari reclamati dal Tesoriere di ciascuna Amministrazione rimangono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

Con riferimento ai pasti prodotti verso terzi presso il centro di cottura dell'IPAB "A. Rossi" verrà applicato l'importo di cui al precedente art. 8. Dall'importo di ogni fattura verrà detratto l'ammontare determinato dal prodotto del numero dei pasti confezionati nel periodo per terzi e l'importo per singolo pasto.

#### **Art. 23 – Revisione dei prezzi**

A partire dal secondo anno contrattuale, è riconosciuta all'operatore economico aggiudicatario la revisione dei prezzi a termini di legge in base all'aumento del costo della vita nel frattempo intercorso (indice ISTAT), ai sensi dell'art. 106, co. 1, lett. a), del Codice. Corrispondentemente si aggiornerà con lo stesso criterio l'importo unitario spettante all'IPAB "A. Rossi" per pasti prodotti verso terzi.

#### **Art. 24 – Garanzia definitiva**

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato, per ciascun singolo contratto di appalto stipulato con le Amministrazioni, a costituire la garanzia definitiva di cui all'art. 103, comma 1 del Codice, pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria sia bancaria che assicurativa.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria è disciplinato dall'art. 103, comma 3, del Codice.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte dell'Amministrazione.

## **Art. 25 – Responsabilità civile verso terzi e infortuni**

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario i rischi per la responsabilità civile ed infortuni, dovuti a fatto o colpa inerente o conseguente l'espletamento del servizio, senza diritto di rivalsa verso le Amministrazioni contraenti entro i seguenti massimali:

- Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti;
- Euro 2.000.000,00 per ogni persona che abbia subito danni corporali o lesioni;
- Euro 2.000.000,00 per danni alle cose e/o animali.

L'operatore economico aggiudicatario, contestualmente all'assegnazione dell'appalto, deve provvedere alla copertura assicurativa, con onere a proprio carico:

- Per la responsabilità civile verso i prestatori d'opera, sia dipendenti delle Amministrazioni che propri, o eventuali terzi, con un massimale adeguato e, comunque, rapportato alla retribuzione di cui gode lo stesso personale;
- Per eventuali danni in cui siano coinvolti a qualsiasi titolo ospiti, dipendenti e altri utenti delle Amministrazioni nonché altri eventuali utenti dello stesso operatore economico aggiudicatario;
- Per infortuni occorsi a chiunque nell'ambito del centro di cottura;
- Per incendio, per il solo rischio locativo.

Copia delle polizze dovranno essere presentate a cura dell'operatore economico aggiudicatario prima della sottoscrizione del contratto con ciascuna Amministrazione.

## **Art. 26 – Contestazioni e penalità**

L'operatore economico aggiudicatario, nell'esecuzione del contratto, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'operatore economico aggiudicatario è tenuto al pagamento di una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

Ciascuna Amministrazione, previa contestazione scritta all'operatore economico aggiudicatario, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione, meramente esemplificativa:

- da euro 1.000,00 ad euro 5.000,00 per alimenti contaminati batteriologicamente;
- da euro 1.000,00 a euro 3.000,00 per il mancato rispetto delle procedure previste dal manuale HACCP dell'operatore economico aggiudicatario;
- da euro 1.000,00 a euro 2.500,00 per condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione dei locali adibiti alla produzione dei pasti, accertati dai competenti organi;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per qualità delle derrate non corrispondenti al capitolato (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.);
- da euro 500,00 a euro 1.500,00 per il mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi all'Amministrazione;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per quantità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato e menù;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancato rispetto dei tempi per la distribuzione dei pasti;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza tra i pasti prodotti ed il menù giornaliero previsto (comprese diete speciali);
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per presenza di corpi estranei nei pasti;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per caratteristiche organolettiche tipiche non adeguate al prodotto finito;

- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardo nella sostituzione del personale dell'operatore economico aggiudicatario assente per qualsiasi caso;
- euro 1.000,00 per evento per mancata consegna di un pasto ad un nucleo o a una scuola (si intende anche la consegna con ritardo superiore a 30 minuti);
- euro 5.000,00 per evento per fermo del centro cottura senza consegna dei pasti;
- € 700,00 oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio per la fornitura di cibi non commestibili per bruciatura o cottura insufficiente oppure per l'utilizzo di materiali non idonei per la protezione/separazione di derrate porzionate a cura dell'operatore economico aggiudicatario;
- € 100,00 per ciascun episodio: mancata predisposizione e/o consegna dei menù, almeno una settimana prima dell'entrata in vigore;
- € 500,00 per ciascun episodio: utilizzo di menù non validati dal competente servizio dell'A.U.L.S.S. solo per le scuole;
- € 500,00 per ciascun episodio: menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- € 2.000,00, oltre alla successiva fornitura gratuita di un pasto agli alunni interessati, a ristoro del disagio patito, per ciascun episodio: mancata o errata fornitura delle diete speciali;
- € 500,00 per ciascun episodio: utilizzo di mezzi di trasporto e/o contenitori non conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie, a quanto previsto dal capitolato e a quanto offerto in sede di gara;
- € 250,00 per ciascun episodio: per le scuole mancato o non idoneo allestimento del refettorio, mancata sanificazione dei tavoli, mancato riordino dello spazio di distribuzione;
- € 500,00 per ogni episodio; mancata o parziale attuazione della formazione del personale offerta in sede di gara.

Le contestazioni verranno formulate dall'Amministrazione per iscritto a mezzo posta elettronica certificata entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'operatore economico aggiudicatario potrà produrre a mezzo posta elettronica certificata le proprie controdeduzioni entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, l'Amministrazione a determinare la relativa penale, salvo gli altri rimedi contrattuali.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio, compreso l'acquisto dei materiali occorrenti, addebitando la relativa maggiore spesa all'operatore economico aggiudicatario.

L'Amministrazione provvede al recupero della penality mediante escussione in quota parte della garanzia definitiva presentata dall'operatore economico aggiudicatario all'atto della sottoscrizione del contratto.

La comminazione della penality suddetta fa comunque salva la risarcibilità dei danni ulteriori.

## **Art. 27 – Clausola risolutiva espressa**

Si procede alla risoluzione del contratto nelle fattispecie e con la procedura previste dall'art. 108 del Codice.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono ulteriori cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico dell'operatore economico aggiudicatario;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- impiego di personale non dipendente dall'operatore economico aggiudicatario;

- grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- grave violazione delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- caso di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione non giustificata del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione;
- violazione grave nello svolgimento del servizio.

Nei casi previsti la risoluzione del contratto si verificherà di diritto a seguito della semplice dichiarazione dell'Amministrazione di avvalersi della clausola risolutiva.

La garanzia definitiva verrà incamerata dall'Amministrazione e sarà posta in capo all'operatore economico aggiudicatario qualsiasi danno che dovesse derivare dalla risoluzione anticipata del contratto.

#### **Art. 28 – Recesso unilaterale**

È riconosciuta a ciascuna Amministrazione la facoltà di recesso unilaterale dal contratto previa comunicazione a mezzo posta elettronica certificata da far pervenire all'operatore economico aggiudicatario con un preavviso di almeno 4 (quattro) mesi.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 109 del Codice.

#### **Art. 29 – Subappalto**

Ai sensi dell'art. 105, comma 2 del Codice, le prestazioni oggetto di affidamento che dovranno necessariamente essere eseguite dall'operatore economico aggiudicatario, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e tenuto conto della complessità delle prestazioni stesse con riferimento agli utenti alle quali sono rivolte, sono quelle che hanno ad oggetto la produzione ed il confezionamento dei pasti presso la cucina dell'IPAB Centro Servizi alla Persona "A. Rossi" di Arsiero. In relazione alle suddette prestazioni il subappalto è dunque vietato.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario intenda subappaltare parti dei servizi oggetto di affidamento diverse da quelle indicate al comma che precede, deve aver prodotto, al momento della presentazione dell'offerta, apposita dichiarazione nella quale siano state specificate le parti del servizio, e/o prestazioni che intende subappaltare, nonché trasmettere all'Amministrazione copia del contratto di subappalto almeno 20 giorni prima della data di effettivo avvio dell'esecuzione del servizio.

La mancata presentazione, in sede di partecipazione alla gara, della dichiarazione di cui sopra, farà decadere il diritto per l'operatore economico aggiudicatario di richiedere successivamente l'autorizzazione al subappalto.

Laddove il subappalto sia stato autorizzato, questo non esimerà l'operatore economico aggiudicatario dall'osservanza delle obbligazioni e dei doveri derivanti dal contratto, incluse le prestazioni a carico del subappaltatore, rimanendo l'unico soggetto responsabile verso l'Amministrazione della perfetta esecuzione del contratto.

Al momento del deposito del contratto di subappalto, l'operatore economico aggiudicatario dovrà trasmettere la certificazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti di qualificazione prescritti per la partecipazione alla gara, oltre alla dichiarazione, del subappaltatore,

attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e i requisiti di ordine speciale.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 105, comma 13 del Codice, ciascuna Amministrazione non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori. Pertanto, l'operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti ai subappaltatori, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. L'operatore economico aggiudicatario potrà produrre, in alternativa, una dichiarazione liberatoria, rilasciata dall'impresa subappaltatrice, attestante l'avvenuto pagamento di tutte le prestazioni affidate in subappalto, con le stesse modalità e rispettando identiche tempistiche.

### **Art. 30 – Cessione del contratto, vicende soggettive dell'operatore economico e cessione dei crediti**

Ciascun contratto di appalto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che l'operatore economico aggiudicatario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia provveduto alle comunicazioni di cui all'art. 1 del DPCM 187/91, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dalla vigente normativa in materia degli appalti pubblici.

Nei sessanta giorni successivi, l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 67 del D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.. Decorso il suddetto termine senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Eventuali cessioni di credito potranno essere effettuate solo a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa.

Ai fini dell'opponibilità all'Amministrazione, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla stessa.

La cessione di credito è efficace e opponibile all'Amministrazione qualora la stessa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi all'operatore economico aggiudicatario e al cessionario entro 15 giorni dalla notifica dell'atto di cessione.

In ogni caso, l'Amministrazione può opporre all'operatore economico aggiudicatario tutte le eccezioni opponibili all'operatore economico aggiudicatario in base al contratto.

### **Art. 31 – Spese contrattuali**

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla presente procedura di gara ed alla stipulazione, scritturazione e bolli, ivi comprese le relative variazioni nel corso dell'esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

### **Art. 32 – Trattamento dei dati personali**

Tutti i dati forniti e gestiti relativamente a ciascun contratto di appalto oggetto del presente Capitolato dovranno essere trattati dalle parti secondo quanto previsto dalla disciplina di cui al Regolamento UE 2016/679 e al D.Lgs. 101/2018.

### **Art. 33 – Foro competente**

Qualunque controversia dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Vicenza.

È esclusa la competenza arbitrale.

#### **Art. 34 – Responsabile esterno del trattamento dei dati personali**

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e particolari effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio di ristorazione, l'operatore economico aggiudicatario assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati. Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'operatore economico aggiudicatario si impegna ad osservare e mettere in atto quanto riportato nel presente articolo.

I dati potranno essere trattati dall'operatore economico aggiudicatario esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale d'appalto. Trattandosi di dati personali e/o particolari, l'operatore economico aggiudicatario nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolari.

Il processo, le modalità e i formati di dei dati personali e/o particolari da acquisire – anche tramite web o altri mezzi - dovranno essere concordati con l'Amministrazione; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite, e dovranno essere concordati per iscritto con l'Amministrazione.

Laddove richiesto dall'Amministrazione, l'operatore economico aggiudicatario (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli interessati l'informativa prevista dall'art. 13 del Regolamento Europeo n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), nei modi e nei formati specificati dall'Amministrazione.

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'operatore economico aggiudicatario, i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva dell'Amministrazione, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'operatore economico aggiudicatario alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento l'Amministrazione ne faccia richiesta. Viene fatto esplicito divieto all'operatore economico aggiudicatario di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare gli interessati per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente capitolato; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte dell'Amministrazione.

Al termine del contratto di appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'operatore economico aggiudicatario dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica; se richiesto dall'Amministrazione, dopo averli restituiti alla stessa, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'operatore economico aggiudicatario provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di privacy e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

### **Art. 35 – Norme generali e tracciabilità dei flussi finanziari**

L'operatore economico aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'operatore economico aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione a ciascuna Amministrazione ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di competenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraenti) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal codice civile, con particolare riguardo all'art. 1655.

## **PARTE II – DESCRIZIONE DEI SERVIZI**

### **Sezione A – IPAB “A. Rossi” di Arsiero**

#### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione a favore degli anziani ospiti della Casa di Riposo “Alessandro Rossi” di Arsiero (VI), in Viale Mazzini 46, oltre che per i dipendenti e i familiari degli utenti, sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, della normativa vigente in materia di igiene e di sanità e di contratti pubblici.

Il servizio consiste:

- nella preparazione di n. 2 pasti giornalieri (pranzo e cena), oltre alla colazione e merenda, tutti i giorni della settimana feriali e festivi;
- nella distribuzione nella sola sala ristorazione di pranzo e cena (non colazione e merende che sono distribuite dagli operatori dell'ente);
- nella raccolta e lavaggio dei piatti, delle stoviglie, dei carrelli e di tutto il materiale necessario alla distribuzione, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate nel centro cottura e nella sala da pranzo;
- nella preparazione e disbrigo, con pulizie ordinarie, della sala da pranzo per colazione, pranzo e cena.

Il servizio 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 degli utenti dell'Ente sana, genuina, di facile digeribilità e comunque di ottima qualità, nel rispetto delle tradizioni locali;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per gli utenti nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico 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.

#### **Art. 2 – Descrizione delle prestazioni**

L'orario di somministrazione dei pasti è il seguente:

- |             |                   |
|-------------|-------------------|
| – Colazione | ore 08,00 - 08,45 |
| – Pranzo    | ore 11,30 - 12,30 |
| – Merenda   | ore 15,30 - 16,00 |
| – Cena      | ore 17,30 - 19,00 |

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione dei pasti occorrenti per l'Amministrazione mediante la propria organizzazione, inoltre, dovrà pure garantire la preparazione ed il disbrigo, con pulizia ordinaria, della sala da pranzo.

Nell'esecuzione del servizio, l'operatore economico aggiudicatario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti secondo normativa vigente in materia, con particolare riferimento al “pacchetto Igiene” (Reg. CEE 852/2004 e Reg. CEE 178/2002).

Per quanto riguarda in particolare le schede prodotto, tabella dietetica e le grammature nonché i fabbisogni nutrizionali, il prontuario dietetico, le grammature e l'elaborazione del menù di base l'operatore economico aggiudicatario dovrà fare riferimento all'allegato B alla DGR Veneto n. 161 del



22.02.2022 "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021".

Sarà a carico dell'operatore economico aggiudicatario provvedere al lavaggio dei piatti, bicchieri, tazze e delle stoviglie provenienti dal consumo dei pasti per il servizio prestato, oltre che alla preparazione, al disbrigo e alla pulizia ordinaria della sala da pranzo per colazione, pranzo e cena.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero, approvvigionandosi di alimenti conformi alle definizioni date nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I menù sono articolati in invernale in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo ed in estivo dal mese di aprile al mese di settembre e dovranno essere seguiti dall'operatore economico aggiudicatario in base alla stagionalità dei prodotti. Tali periodi, tuttavia, potranno essere comunque modificati in accordo con l'Amministrazione. L'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad affiggere nelle sale da pranzo copia del menù utilizzato.

L'Amministrazione si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere così composti:

COLAZIONE con diete normali e diete speciali, composta da:

- a scelta tra caffelatte, thè, caffè, latte;
- a scelta tra panino, fette biscottate, biscotti (anche biscotti per diabetici);
- marmellata.

Le fette biscottate, i biscotti e la marmellata dovranno essere forniti in porzioni monouso.

PRANZO (E CENA) con dieta normale, composta da:

- primo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- secondo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- contorni misti;
- a scelta tra panino o grissini;
- a scelta tra frutta fresca, frutta frullata, frutta cotta, purea;
- vino in bicchiere per un massimo 100 cc. per ospite o bevanda sostitutiva;
- 1/2 litro di acqua.

Per il pranzo domenicale sarà garantito un dolce o dessert.

MERENDA composta da:

- a scelta tra latte, thè, caffè, frutta fresca, frutta cotta, purea, yogurt, gelato, creme e budini. (i prodotti: purea, yogurt, gelato, creme e budini dovranno essere serviti in porzioni preconfezionate monouso).

PASTO per personale dipendente o familiari degli utenti (calcolati in circa n. 1.000/coperti/anno)

- primo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- secondo piatto a scelta tra almeno due alternative;

- contorni misti;
- frutta e 1/2 litro di acqua minerale naturale o gassata in bottiglia PET, panino o grissini.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire:

- la fornitura di zucchero e dolcificante necessari per il caffè ed il tè, oltre ad acqua, sciroppi, succhi di frutta e tè, necessari per il break di metà mattina e metà pomeriggio, compreso il materiale a perdere (salviette, bicchieri, piattini, ...);
- la fornitura di n. 2 distributori d'acqua in boccioni, comprensivi del materiale a perdere.

Al termine del servizio, e comunque entro le ore 21.30, il personale dell'operatore economico aggiudicatario dovrà lasciare i locali dell'Amministrazione.

Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento della gestione delle attività della struttura.

Deve inoltre essere salvaguardato lo stato igienico-sanitario degli ambienti, l'aspetto estetico-ambientale dei locali, la conservazione delle attrezzature e del materiale vario.

### **Art. 3 – Diete – Ricorrenze speciali**

L'operatore economico aggiudicatario deve redigere un menù mensile e deve predisporre altresì una gamma di diete appositamente studiate dai propri dietisti, per gli Ospiti affetti da particolari patologie tipiche dell'età senile, con l'avvertenza che i menù come proposti dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione e l'operatore economico aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario in occasione delle ricorrenze del Santo Patrono diocesano (8 Settembre), Festa dell'Immacolata Concezione (8 dicembre), Festa dell'Anziano, Santo Natale, Santo Stefano, San Silvestro, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, Ferragosto, dovrà garantire un menù composto da: antipasto, due primi, due secondi, due contorni, frutta, dolce e vino.

Ogni mese l'Amministrazione organizza una festa per i compleanni. L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire gratuitamente la fornitura del dolce, delle bibite e vino per tutti gli ospiti e i familiari presenti.

### **Art. 4 – Norme e modalità del trasporto dei pasti**

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a recapitare a propria cura i pasti nella sala da pranzo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità, a temperatura come previsto dalla norma.

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es. acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta calore (a vapore o elettrici) oppure con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo.

## **Sezione B – Casa di Riposo di Caltrano**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione a favore degli anziani ospiti della Casa di Riposo di Caltrano (VI), via Roma 45, sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, della normativa vigente in materia di igiene e di sanità e di contratti pubblici.

Il servizio consiste nella preparazione di n.2 pasti giornalieri (pranzo e cena), oltre alla colazione e merenda, tutti i giorni della settimana feriali e festivi.

Il servizio 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 degli utenti dell'Ente sana, genuina, di facile digeribilità e comunque di ottima qualità, nel rispetto delle tradizioni locali;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per gli utenti nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico 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,

### **Art. 2 – Descrizione delle prestazioni**

L'orario di somministrazione dei pasti è il seguente:

- Colazione    ore 08,30 – 09,00
- Pranzo       ore 11,30 – 12,30
- Merenda     ore 15,00 – 15,30
- Cena         ore 17,30 – 18,30

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione dei pasti occorrente per l'Amministrazione mediante la propria organizzazione.

Nell'esecuzione del servizio, l'operatore economico aggiudicatario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti secondo normativa vigente in materia, con particolare riferimento al "pacchetto Igiene" (Reg. CEE 852/2004 e Reg. CEE 178/2002).

Per quanto riguarda in particolare le schede prodotto, tabella dietetica e le grammature nonché i fabbisogni nutrizionali, il prontuario dietetico, le grammature e l'elaborazione del menù di base l'operatore economico aggiudicatario dovrà fare riferimento all'allegato B alla DGR Veneto n. 161 del 22.02.2022 "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021".

Per i pasti degli ospiti a letto, (indicativamente n. 5/6) l'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire l'utilizzo di vassoi o piatti termici che garantiscano la temperatura per almeno 60 minuti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero, approvvigionandosi di alimenti conformi alle definizioni date nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I menù sono articolati in invernale in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo ed in estivo dal mese di aprile al mese di settembre e dovranno essere seguiti dall'operatore economico aggiudicatario in base alla stagionalità dei prodotti. Tali periodi, tuttavia, potranno essere comunque modificati in accordo con l'Amministrazione. L'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad affiggere nelle sale da pranzo copia del menù utilizzato.

L'Amministrazione si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere così composti:

COLAZIONE con diete normali e diete speciali, composta da:

- a scelta tra caffelatte, thè, caffè, latte;
- a scelta tra panino, fette biscottate, pane grattugiato, biscotti (anche biscotti per diabetici);
- marmellata.

Le fette biscottate, i biscotti e la marmellata dovranno essere forniti in porzioni monouso.

PRANZO E CENA con dieta normale, composta da:

- primo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- secondo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- contorni misti;
- a scelta tra panino o grissini;
- a scelta tra frutta fresca, frutta frullata, frutta cotta, purea;
- vino in bicchiere per un massimo 100 cc. per ospite o bevanda sostitutiva;
- 1/2 litro di acqua frizzante.

Per il pranzo domenicale e festivo sarà garantito un dolce o dessert.

MERENDA composta da:

- a scelta tra latte, thè, caffè, frutta fresca, frutta cotta, purea, yogurt, gelato, creme e budini. (i prodotti: purea, yogurt, gelato, creme e budini dovranno essere serviti in porzioni preconfezionate monouso).

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire:

- la fornitura di zucchero e dolcificante necessari per il caffè ed il thè, oltre ad acqua, sciroppi, succhi di frutta e thè, necessari per il break di metà mattina e metà pomeriggio, compreso il materiale a perdere (salviette, bicchieri, piattini, ...);
- la fornitura di n. 1 distributore d'acqua in boccioni, comprensivo del materiale a perdere.

### **Art. 3 – Diete – Ricorrenze speciali**

L'operatore economico aggiudicatario deve redigere un menù mensile e deve predisporre altresì una gamma di diete appositamente studiate dai propri dietisti, per gli Ospiti affetti da particolari patologie tipiche dell'età senile, con l'avvertenza che i menù come proposti dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione e l'operatore economico aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario in occasione delle ricorrenze del Santo Patrono diocesano (8 Settembre), Festa dell'Immacolata Concezione (8 dicembre), Festa dell'Anziano, Santo Natale, Santo

Stefano, San Silvestro, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, Ferragosto, dovrà garantire un menù composto da: antipasto, due primi, due secondi, due contorni, frutta, dolce e vino.

Ogni mese l'Amministrazione organizza una festa per i compleanni. L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire gratuitamente la fornitura del dolce, delle bibite e vino per tutti gli ospiti e i familiari presenti.

#### **Art. 4 – Norme e modalità del trasporto dei pasti**

I pasti e tutto il materiale occorrente dovranno essere trasportati presso la struttura di destinazione a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità, a temperatura come previsto dalla norma.

I pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori isotermici, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia la struttura che l'Azienda Ulss, potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della struttura di destinazione e del contenuto. In particolare, i risotti andranno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura della pasta.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. L'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare la disponibilità di almeno un mezzo idoneo. Il mezzo dovrà essere nella piena disponibilità dell'operatore economico aggiudicatario. L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 120 minuti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre idoneo documento di trasporto per ogni struttura di destinazione che riporti il numero esatto dei pasti consegnati.

#### **Art. 5 – Prenotazione dei pasti**

I pasti saranno comunicati all'operatore economico aggiudicatario tramite mail.

Inoltre, entro le ore 9:00 di ogni giorno potranno essere comunicate eventuali variazioni sulla base dei presenti effettivi.

### **Sezione C – Comune di Piovene Rocchette**

#### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione a favore degli anziani ospiti del Centro Diurno "Madonna dell'Angelo" di Piovene Rocchette, in Via Stadio n. 1, sotto l'osservanza delle norme contenute negli articoli che seguono, della normativa vigente in materia di igiene e di sanità e di contratti pubblici.

Il servizio consiste:

- nella preparazione di n. 1 pasto giornaliero (pranzo), oltre alla merenda, tutti i giorni feriali;
- nella distribuzione del solo pranzo;
- nella raccolta e lavaggio dei piatti, delle stoviglie, dei carrelli e di tutto il materiale necessario alla distribuzione, pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate nella sala da pranzo;
- nella preparazione e disbrigo, con pulizie ordinarie, della sala da pranzo.

Il servizio 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 degli utenti dell'Ente sana, genuina, di facile digeribilità e comunque di ottima qualità, nel rispetto delle tradizioni locali;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per gli utenti nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
- armonizzarsi con le terapie adottate in relazione al quadro clinico 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.

## **Art. 2 – Descrizione delle prestazioni**

Il pranzo deve essere consegnato entro le ore 11.30.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione dei pasti occorrenti per l'Amministrazione mediante la propria organizzazione, inoltre, dovrà garantire la preparazione ed il disbrigo, con pulizia ordinaria, della sala da pranzo.

Nell'esecuzione del servizio, l'operatore economico aggiudicatario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti secondo normativa vigente in materia, con particolare riferimento al "pacchetto Igiene" (Reg. CEE 852/2004 e Reg. CEE 178/2002).

Per quanto riguarda in particolare le schede prodotto, tabella dietetica e le grammature nonché i fabbisogni nutrizionali, il prontuario dietetico, le grammature e l'elaborazione del menù di base l'operatore economico aggiudicatario dovrà fare riferimento all'allegato B alla DGR Veneto n. 161 del 22.02.2022 "Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere", di cui al Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2020-2025, approvato con D.G.R. n. 1858 del 29/12/2021".

L'operatore economico aggiudicatario dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero, approvvigionandosi di alimenti conformi alle definizioni date nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

I menù sono articolati in invernale in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo ed in estivo dal mese di aprile al mese di settembre e dovranno essere seguiti dall'operatore economico aggiudicatario in base alla stagionalità dei prodotti. Tali periodi, tuttavia, potranno essere comunque modificati in accordo con l'Amministrazione. L'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad affiggere nelle sale da pranzo copia del menù utilizzato.

L'Amministrazione si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere così composti:

PRANZO con dieta normale, composta da:

- primo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- secondo piatto a scelta tra almeno due alternative;
- contorni misti;

- a scelta tra panino o grissini;
- a scelta tra frutta fresca, frutta frullata, frutta cotta, purea;
- vino in bicchiere per un massimo 100 cc. per ospite, o bevanda sostitutiva
- 1/2 litro di acqua.

MERENDA composta da:

- a scelta tra latte, thè, caffè, frutta fresca, frutta cotta, purea, yogurt, gelato, creme e budini. (i prodotti: purea, yogurt, gelato, creme e budini dovranno essere serviti in porzioni preconfezionate monouso).

L'operatore economico aggiudicatario dovrà inoltre garantire:

- la fornitura di zucchero e dolcificante necessari per il caffè ed il thè, oltre ad acqua, sciroppi, succhi di frutta e thè, necessari per il break di metà mattina e metà pomeriggio, compreso il materiale a perdere (salviette, bicchieri, piattini, ...);
- la fornitura di n. 1 distributore d'acqua in boccioni, comprensivo del materiale a perdere;
- la presenza ed il funzionamento di un distributore di bevande calde (caffè, caffè d'orzo, tisane, ...), ipotizzando un consumo di n. 1 bevanda giornaliera per ospite, comprensivo del materiale a perdere.

Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento della gestione delle attività della struttura.

Deve inoltre essere salvaguardato lo stato igienico-sanitario degli ambienti, l'aspetto estetico-ambientale dei locali, la conservazione delle attrezzature e del materiale vario.

### **Art. 3 – Diete – Ricorrenze speciali**

L'operatore economico aggiudicatario deve redigere un menù mensile e deve predisporre altresì una gamma di diete appositamente studiate dai propri dietisti, per gli Ospiti affetti da particolari patologie tipiche dell'età senile, con l'avvertenza che i menù come proposti dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione e l'operatore economico aggiudicatario.

L'operatore economico aggiudicatario in prossimità delle ricorrenze del Santo Patrono diocesano (8 Settembre), Santo Natale, Carnevale, Pasqua, dovrà garantire un menù composto da: antipasto, due primi, due secondi, due contorni, frutta, dolce e vino.

Ogni mese il Centro Diurno organizza una festa per i compleanni. L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire gratuitamente la fornitura del dolce, delle bibite e vino per tutti gli ospiti e i familiari presenti.

### **Art. 4 – Cestino per la cena**

L'eventuale richiesta del "cestino da asporto per la cena" da parte di un ospite avrà il medesimo costo di n. 1 pasto in base all'offerta economica presentata. La prenotazione sarà effettuata tramite con le medesime modalità della prenotazione dei pasti del pranzo.

### **Art. 5 – Norme e modalità del trasporto dei pasti**

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a recapitare a propria cura i pasti nella sala da pranzo. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità, a temperatura come previsto dalla norma.

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es. acciaio inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta calore (a vapore o elettrici) oppure con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo.

## **Art. 6 – Prenotazione dei pasti**

I pasti saranno comunicati all'operatore economico aggiudicatario tramite e-mail entro le ore 9.30.

## **Sezione D – Comune di Arsiero**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Arsiero, degli utenti dell'Asilo Nido comunale, dei dipendenti comunali e degli utenti del doposcuola e dei centri estivi, qualora attivati.

Il servizio di ristorazione pertanto comprende:

- la fornitura e la consegna dei pasti agli utenti presso le strutture sopra indicate la fornitura del materiale monouso (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, ...) per tutte le strutture;
- il servizio di scodellamento presso la Scuola dell'Infanzia di Arsiero la Scuola Primaria di Arsiero, l'Asilo Nido comunale e i centri estivi.

### **Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio**

#### **2.1 – Orari, giorni di servizio e menù**

##### **Asilo Nido**

L'Asilo Nido comunale è sito in Arsiero, Via Monte Priaforà, n. 6 ed ha una capacità ricettiva massima di n. 25 utenti. Il servizio del nido è prestato durante l'intero anno solare, ad esclusione del mese di agosto, per un numero di 46 settimane. È aperto tutti i giorni lavorativi (sabato e festivi esclusi) dalle ore 7.30 alle ore 16.30.

L'orario del pranzo ha inizio alle ore 11:15. Il numero medio di pasti giornalieri è mediamente di 17 unità.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt, garantendo anche una dieta semiliquida per i più piccoli.

Dovrà inoltre essere fornita la merenda della mattina (frutta fresca o pane fresco + mousse di frutta) e del pomeriggio (the + biscotti o merendina o budino o yogurt).

##### **Scuola dell'Infanzia**

La Scuola dell'Infanzia è sita in Arsiero, Via Monte Priaforà, n. 8.



Gli utenti che mediamente usufruiscono del pasto sono mediamente n. 37 per cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì.

L'orario del pranzo è alle 12:00.

Inoltre, sono presenti n. 8 adulti (personale ATA e docente) che usufruiscono del pasto.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt.

### **Scuola Primaria**

La Scuola Primaria è sita in Arsiero, Via Roma n. 33.

Gli utenti che mediamente usufruiscono del pasto sono n. 120 per un giorno la settimana, il mercoledì.

L'orario del pranzo attualmente è dalle ore 11:55 alle ore 12:40. Il pasto deve essere così composto: piatto unico, pane, frutta o yogurt.

### **Doposcuola Scuola Primaria**

Potrà essere attivato il servizio di doposcuola che conta in media n. 10 utenti, nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e venerdì.

L'orario del pasto è alle ore 13:00.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt.

### **Dipendenti**

I dipendenti usufruiscono del pranzo presso la sede municipale in P.zza Rossi, n. 6 alle ore 13:00, secondo la seguente articolazione settimanale:

- lunedì: n. 7
- martedì: n. 7
- mercoledì: n. 2
- giovedì: n. 7

### **Centri estivi**

Potranno essere attivati due centri estivi, suddivisi in fasce di età, per il periodo estivo nei mesi di giugno e luglio.

I due centri estivi si svolgono dal lunedì al venerdì presso:

- il palazzetto dello sport di via Nazioni Unite ad Arsiero o presso le ex scuole di Arsiero, in p.zza Rossi, n. 8;

la Scuola dell'Infanzia.

Dovrà essere garantito il trasporto e la consegna dei pasti presso le predette Strutture o altre individuate dall'Amministrazione.

La fascia oraria del pasto è dalle ore 12:30 alle ore 13:00.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt.

### 2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti

## **Veicolazione**

I pasti e tutto il materiale occorrente dovranno essere trasportati presso le strutture di destinazione a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti dovranno essere trasportati con idonei contenitori isotermici, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia il Comune che l'Azienda Ulss, potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della struttura di destinazione e del contenuto. In particolare, i risotti andranno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura della pasta.

I pasti richiesti in confezione monoporzione per i dipendenti, doposcuola dovranno essere consegnati nelle Strutture di destinazione in appositi contenitori termici tali da garantire le stesse temperature dettagliate per la modalità multiporzione.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchio.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. L'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare la disponibilità di almeno un mezzo idoneo. Il mezzo dovrà essere nella piena disponibilità dell'operatore economico aggiudicatario. L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 120 minuti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre idoneo documento di trasporto per ogni struttura di destinazione (Asilo Nido, Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Comune di Arsiero per i dipendenti, doposcuola e centri estivi) che riporti il numero esatto dei pasti consegnati.

## **Consegna e distribuzione:**

### **Asilo Nido**

Il pasto dovrà essere consegnato alle educatrici in modalità multiporzione presso l'Asilo Nido comunale di Arsiero, Via Monte Priaforà, n. 6 alle ore 11:15 e scodellato dall'operatore economico aggiudicatario in un tempo stimato di quindici minuti.

### **Scuola dell'Infanzia**

Il pasto dovrà essere consegnato in modalità multiporzione presso la Scuola dell'Infanzia sita in Arsiero, Via Monte Priaforà, n. 8, alle ore 12:00 e scodellato dall'operatore economico aggiudicatario in un tempo stimato di trenta minuti.

### **Scuola Primaria**

Il pasto dovrà essere trasportato in modalità multiporzione presso la Scuola Primaria di Arsiero, Via Monte Priaforà, n. 8 alle ore 11:55 del mercoledì e scodellato dall'operatore economico aggiudicatario in un tempo stimato di trenta minuti.

La consegna del pasto ad ogni alunno dovrà essere effettuata previo ritiro del buono pasto prepagato da parte dell'operatore economico aggiudicatario; i buoni pasto raccolti dovranno essere consegnati mensilmente all'Ufficio Protocollo della sede municipale in p.zza Rossi, n. 6.

### **Doposcuola Scuola Primaria**

Il pasto dovrà essere consegnato in monoporzione al personale del soggetto gestore del servizio di doposcuola nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e venerdì alle ore 13:00 presso la Scuola Primaria o altra Struttura che sarà comunicata dall'Amministrazione.

### **Dipendenti**

Il pasto dovrà essere preparato in monoporzione e consegnato in appositi contenitori presso la sede municipale in piazza Rossi, n. 6 entro le ore 13.00.

### **Centri estivi**

Il pasto dovrà essere consegnato in multiporzione al personale del soggetto gestore del servizio di gestione dei centri estivi indicativamente tra le ore 12:30 e le ore 13:00 presso il palazzetto dello sport o presso le ex scuole di Arsiero, in p.zza Rossi, n. 8 per la fascia dai 6 ai 10 anni e presso la Scuola dell'Infanzia per la fascia dai 3 ai 5 anni e scodellato dall'operatore economico aggiudicatario in un tempo stimato di trenta minuti.

Con riferimento agli orari di ricevimento dei pasti, l'Amministrazione si riserva di comunicare degli orari diversi, anche sulla base delle indicazioni ricevute dall'Istituto Comprensivo di Arsiero.

### **Art. 3 – Prenotazione dei pasti**

I pasti saranno comunicati all'operatore economico aggiudicatario tramite mail dalle Scuole dell'Istituto Comprensivo di Arsiero, dall'Asilo Nido Comunale e dal Comune di Arsiero entro la giornata di giovedì per la settimana successiva.

Inoltre, entro le ore 9:00 di ogni giorno potranno essere comunicate eventuali variazioni sulla base dei presenti effettivi.

Per i dipendenti comunali l'operatore economico aggiudicatario dovrà presentare il menù con la scelta tra almeno due alternative di primo piatto, di secondo piatto e di contorni, entro la giornata di martedì, inviandolo tramite mail all'indirizzo [segreteria@comune.arsiero.vi.it](mailto:segreteria@comune.arsiero.vi.it).

### **Art. 4 – Menù**

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista dell'operatore economico aggiudicatario e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Azienda Ulss, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, con specifico riferimento a quanto indicato nell'allegato 3 delle linee guida regionali – IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.). Non devono inoltre essere utilizzati prodotti derivati da OGM, che contengano OGM o prodotti che contengano sostanze indesiderate di cui all'art. 1, comma 2 della Legge Regionale n. 6 del 1 marzo 2002.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire sempre la possibilità di un piatto di pasta in bianco, condita con olio di oliva extra vergine.

In caso di indisposizione dell'utente, che ne fa richiesta entro le 9 del mattino dello stesso giorno (con modalità che verranno comunicate all'aggiudicatario), l'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico, una dieta leggera costituita da: pasta o riso in bianco conditi con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale, formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, da carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale dieta può essere richiesta per un massimo di tre giorni consecutivi.

L'operatore economico aggiudicatario deve inviare, prima dell'avvio dell'appalto, i menù di ogni struttura destinataria all'Amministrazione.

## **Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi**

L'operatore economico aggiudicatario dovrà realizzare delle diete speciali per gli utenti con allergie o/e intolleranze alimentari, o affetti da malattie del metabolismo. I genitori dei bambini che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, anche attraverso la scuola, allegare alla richiesta il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle linee guida regionali e inviarla all'ufficio Affari Generali e servizi al Cittadino che provvederà ad inviarla all'affidatario.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La dieta speciale sarà predisposta dal dietista dell'operatore economico aggiudicatario e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'ULSS e alla famiglia.

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità annuale. L'operatore economico aggiudicatario predisporrà apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato rapporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte.

## **Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti**

Nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.) sono riportati i pesi, a crudo e al netto dello scarto di lavorazione o del calo dovuto allo scongelamento, degli ingredienti previsti per la realizzazione di singole porzioni destinate ad alunni delle scuole per l'Infanzia, primarie e agli adulti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata in riferimento al numero dei pasti prenotati.

## **Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

Per la preparazione e cottura dei pasti l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione; le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità. I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti (90 minuti tra il termine di cottura e la consegna).

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato nei centri cottura per il riutilizzo ma dovrà essere correttamente smaltito, fatta salva la possibilità ai sensi della L. 166/2016, di destinarlo ad organizzazioni non lucrative che effettuano ai fini umanitari la distribuzione gratuita agli indigenti nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

## **Sezione E – Comune di Caltrano**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

Il Comune garantisce il pranzo per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato a circa n. 6 anziani, consegnando il pasto a domicilio.

Per tali utenti dovrà essere predisposto il pasto che verrà poi consegnato a domicilio da volontari che provvederanno al ritiro dei pasti presso la Casa di riposo di Caltrano alle ore 11:30.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt.

### **Art. 2 – Rinvio**

Per le modalità di esecuzione del servizio si rimanda alle disposizioni contenute nella Parte II – Sezione B del presente Capitolato Speciale di Appalto.

## **Sezione F – Comune di Cogollo del Cengio**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore delle Scuole dell'Infanzia e Primaria dell'Istituto Comprensivo "Don Carlo Frigo" di Cogollo del Cengio, e dei dipendenti comunali.

Il servizio di ristorazione pertanto comprende:

- la fornitura e la consegna dei pasti agli utenti presso le strutture sopra indicate;
- la fornitura del materiale monouso (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, ...) per tutte le strutture.

## **Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio**

### 2.1 – Orari, giorni di servizio e menù

#### **Scuola dell'Infanzia**

La Scuola dell'Infanzia è sita in Cogollo del Cengio, Via Giovanni XXIII n. 2.

Gli utenti che usufruiscono del pasto sono mediamente n. 48 per cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì.

L'orario del pranzo è alle 12:00.

Inoltre, sono presenti n. 7 adulti (personale ATA e docente) che usufruiscono del pasto per cinque giorni a settimana.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt.

#### **Scuola Primaria**

La Scuola Primaria è sita in Cogollo del Cengio, Via A. Dal Zotto 69.

Gli utenti che mediamente usufruiscono del pasto sono indicativamente n. 120 a settimana, distribuiti in due giorni, il lunedì (classi 1- 2 – 3) ed il mercoledì (classi 4 – 5).

L'orario del pranzo è dalle ore 12:55 alle ore 13:40.

Inoltre, sono presenti n. 5/6 adulti a settimana (personale ATA e docente) che usufruiscono del pasto.

Il pasto deve essere così composto: piatto unico, pane, frutta o yogurt.

#### **Dipendenti**

I dipendenti usufruiscono del pranzo presso la sede municipale sita in Piazza della Libertà, alle ore 12.00, quando vengono consegnati i pasti della Scuola dell'Infanzia, per un numero di 6 pasti completi a settimana.

### 2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti

#### **Veicolazione**

I pasti e tutto il materiale occorrente dovranno essere trasportati presso le strutture di destinazione a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti richiesti in confezione monoporzione dovranno essere consegnati nelle Strutture di destinazione in appositi contenitori termici tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia il Comune che l'Azienda Ulss, potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della struttura di destinazione e del contenuto.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchio.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. L'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare la disponibilità di almeno un mezzo idoneo. Il mezzo dovrà essere nella piena disponibilità dell'operatore

economico aggiudicatario. L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 120 minuti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre idoneo documento di trasporto per ogni struttura di destinazione che riporti il numero esatto dei pasti consegnati.

### **Consegna e distribuzione:**

Con riferimento agli orari di ricevimento dei pasti, l'Amministrazione si riserva di comunicare degli orari diversi, anche sulla base delle indicazioni ricevute dall'Istituto Comprensivo di Cogollo del Cengio.

### **Art. 3 – Prenotazione dei pasti**

I pasti saranno comunicati all'operatore economico aggiudicatario tramite mail dalle Scuole dell'Istituto Comprensivo di Cogollo del Cengio.

Inoltre, entro le ore 9:00 di ogni giorno potranno essere comunicate eventuali variazioni sulla base dei presenti effettivi.

Per i dipendenti comunali l'operatore economico aggiudicatario dovrà presentare il menù con la scelta tra almeno due alternative di primo piatto, di secondo piatto e di contorni, entro la giornata di martedì, inviandolo tramite mail all'indirizzo [segreteria@comune.cogollodelcengio.vi.it](mailto:segreteria@comune.cogollodelcengio.vi.it).

### **Art. 4 – Menù**

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista dell'operatore economico aggiudicatario e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Azienda Ulss, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, con specifico riferimento a quanto indicato nell'allegato 3 delle linee guida regionali – IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.). Non devono inoltre essere utilizzati prodotti derivati da OGM, che contengano OGM o prodotti che contengano sostanze indesiderate di cui all'art. 1, comma 2 della Legge Regionale n. 6 del 1 marzo 2002.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire sempre la possibilità di un piatto di pasta in bianco, condita con olio di oliva extra vergine.

In caso di indisposizione dell'utente, che ne fa richiesta entro le 9 del mattino dello stesso giorno (con modalità che verranno comunicate all'aggiudicatario), l'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico, una dieta leggera costituita da: pasta o riso in bianco conditi con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale, formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, da carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale dieta può essere richiesta per un massimo di tre giorni consecutivi.

L'operatore economico aggiudicatario deve inviare, prima dell'avvio dell'appalto, i menù di ogni struttura destinataria all'Amministrazione.

### **Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi**

L'operatore economico aggiudicatario dovrà realizzare delle diete speciali per gli utenti con allergie o/e intolleranze alimentari, o affetti da malattie del metabolismo. I genitori dei bambini che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, anche attraverso la scuola, allegare alla richiesta il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle linee guida regionali e inviarla all'ufficio Affari Generali e servizi al Cittadino che provvederà ad inviarla all'affidatario.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La dieta speciale sarà predisposta dal dietista dell'operatore economico aggiudicatario e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'ULSS e alla famiglia.

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità annuale. L'operatore economico aggiudicatario predisporrà apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato rapporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte.

#### **Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti**

Nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.) sono riportati i pesi, a crudo e al netto dello scarto di lavorazione o del calo dovuto allo scongelamento, degli ingredienti previsti per la realizzazione di singole porzioni destinate ad alunni delle scuole per l'Infanzia, primarie e agli adulti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata in riferimento al numero dei pasti prenotati.

#### **Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

Per la preparazione e cottura dei pasti l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione; le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità. I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti (90 minuti tra il termine di cottura e la consegna).

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato nei centri cottura per il riutilizzo ma dovrà essere correttamente smaltito, fatta salva la possibilità ai sensi della L. 166/2016, di destinarlo ad



organizzazioni non lucrative che effettuano ai fini umanitari la distribuzione gratuita agli indigenti nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

## **Sezione G – Comune di Tonezza**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore della Scuola dell'Infanzia "A. Fogazzaro" di Tonezza del Cimone (VI).

Il servizio di ristorazione pertanto comprende:

- la preparazione dei pasti agli utenti della struttura sopra indicata;
- la fornitura del materiale monouso (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, ...).

### **Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio**

#### 2.1 – Orari, giorni di servizio e menù

La Scuola dell'Infanzia è sita in Tonezza del Cimone, Via Fogazzaro n. 4.

Gli utenti che usufruiscono del pasto sono mediamente n. 15 per cinque giorni la settimana dal lunedì al venerdì.

L'orario del pranzo è alle 12:00.

Inoltre, sono presenti n. 2 adulti (personale docente) che usufruiscono del pasto.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt.

Dovrà inoltre essere fornita la merenda della mattina (frutta fresca o merendina).

#### 2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti

##### **Veicolazione**

I pasti e tutto il materiale occorrente dovranno essere trasportati presso la struttura di destinazione a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti richiesti in confezione multiporzione dovranno essere consegnati nella struttura di destinazione in appositi contenitori termici tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia il Comune che l'Azienda Ulss, potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della struttura di destinazione e del contenuto.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchio.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. L'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare la disponibilità di almeno un mezzo idoneo. Il mezzo dovrà essere nella piena disponibilità dell'operatore economico aggiudicatario. L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 120 minuti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre idoneo documento di trasporto per la struttura di destinazione che riporti il numero esatto dei pasti consegnati.

### **Consegna e distribuzione:**

I pasti dovranno essere consegnati in modalità multiporzione presso la Scuola dell'Infanzia sita in Tonezza del Cimone, Via Fogazzaro n. 4 entro le ore 12:00 e scodellato e distribuito da personale preposto della Scuola dell'Infanzia.

Con riferimento agli orari di ricevimento dei pasti, l'Amministrazione si riserva di comunicare possibili variazioni concordate con l'operatore economico aggiudicatario in base a eventuali mutate esigenze didattiche od organizzative.

### **Art. 3 – Prenotazione dei pasti**

Il numero dei pasti verrà comunicato all'operatore economico aggiudicatario tramite mail ad inizio anno scolastico. Eventuali rettifiche consolidate saranno comunicate tramite mail dall'Amministrazione di Tonezza del Cimone.

Inoltre, entro le ore 9:00 di ogni giorno, potranno essere comunicate in modalità telefonica dalle educatrici della Scuola dell'Infanzia eventuali variazioni del numero dei pasti sulla base dei presenti effettivi.

### **Art. 4 – Menù**

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista dell'operatore economico aggiudicatario e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Azienda Ulss, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, con specifico riferimento a quanto indicato nell'allegato 3 delle linee guida regionali – IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.). Non devono inoltre essere utilizzati prodotti derivati da OGM, che contengano OGM o prodotti che contengano sostanze indesiderate di cui all'art. 1, comma 2 della Legge Regionale n. 6 del 1 marzo 2002.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire sempre la possibilità di un piatto di pasta in bianco, condita con olio di oliva extra vergine.

In caso di indisposizione dell'utente, che ne fa richiesta entro le 9 del mattino dello stesso giorno (con modalità che verranno comunicate all'aggiudicatario), l'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico, una dieta leggera costituita da: pasta o riso in bianco conditi con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale, formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, da carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale dieta può essere richiesta per un massimo di tre giorni consecutivi.

L'operatore economico aggiudicatario deve inviare, prima dell'avvio dell'appalto, i menù di ogni struttura destinataria all'Amministrazione.

### **Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi**

L'operatore economico aggiudicatario dovrà realizzare delle diete speciali per gli utenti con allergie o/e intolleranze alimentari, o affetti da malattie del metabolismo. I genitori dei bambini che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, anche attraverso la scuola, allegare alla richiesta il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle linee guida regionali e inviarla all'Ufficio Segreteria che provvederà ad inviarla all'affidatario.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La dieta speciale sarà predisposta dal dietista dell'operatore economico aggiudicatario e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'ULSS e alla famiglia.

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità annuale. L'operatore economico aggiudicatario predisporrà apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato rapporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte.

#### **Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti**

Nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.) sono riportati i pesi, a crudo e al netto dello scarto di lavorazione o del calo dovuto allo scongelamento, degli ingredienti previsti per la realizzazione di singole porzioni destinate ad alunni delle scuole per l'Infanzia, primarie e agli adulti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata in riferimento al numero dei pasti prenotati.

#### **Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

Per la preparazione e cottura dei pasti l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione; le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità. I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti (90 minuti tra il termine di cottura e la consegna).

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato nei centri cottura per il riutilizzo ma dovrà essere correttamente smaltito, fatta salva la possibilità ai sensi della L. 166/2016, di destinarlo ad organizzazioni non lucrative che effettuano ai fini umanitari la distribuzione gratuita agli indigenti nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

## **PARTE III – SERVIZI OPZIONALI**

### **Comune di Caltrano – Produzione e consegna pasti Scuola Primaria**

#### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "Don Carlo Frigo" di Cogollo del Cengio, sede di Caltrano.

Il servizio di ristorazione pertanto comprende:

- la fornitura e la consegna dei pasti agli utenti presso le strutture sopra indicate;
- la fornitura del materiale monouso (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, ...) per tutte le strutture.

#### **Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio**

##### 2.1 – Orari, giorni di servizio e menù

##### **Scuola Primaria**

La Scuola Primaria è sita in Caltrano, Via Divisione Julia n. 4

Gli utenti che mediamente usufruiscono del pasto sono n. 95 per un giorno la settimana, il mercoledì.

L'orario del pranzo è:

- dalle ore 11:55 alle ore 12:40 per il primo turno;
- dalle ore 12:55 alle ore 13:40 per il secondo turno .

Inoltre, sono presenti n. 10 adulti (personale ATA e docente) che usufruiscono del pasto.

Il pasto deve essere così composto: piatto unico, pane, frutta o yogurt.

##### 2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti

##### **Veicolazione**

I pasti e tutto il materiale occorrente dovranno essere trasportati presso le strutture di destinazione a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti richiesti in confezione monoporzione dovranno essere consegnati nelle Strutture di destinazione in appositi contenitori termici tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia il Comune che l'Azienda Ulss, potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della struttura di destinazione e del contenuto.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchio.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. L'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare la disponibilità di almeno un mezzo idoneo. Il mezzo dovrà essere nella piena disponibilità dell'operatore economico aggiudicatario. L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 120 minuti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre idoneo documento di trasporto per ogni struttura di destinazione che riporti il numero esatto dei pasti consegnati.

### **Consegna e distribuzione:**

Con riferimento agli orari di ricevimento dei pasti, l'Amministrazione si riserva di comunicare degli orari diversi, anche sulla base delle indicazioni ricevute dall'Istituto Comprensivo di Caltrano.

### **Art. 3 – Prenotazione dei pasti**

I pasti saranno comunicati all'operatore economico aggiudicatario tramite mail dalle Scuole dell'Istituto Comprensivo di Caltrano.

Inoltre, entro le ore 9:00 di ogni giorno potranno essere comunicate eventuali variazioni sulla base dei presenti effettivi.

### **Art. 4 – Menù**

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista dell'operatore economico aggiudicatario e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Azienda Ulss, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, con specifico riferimento a quanto indicato nell'allegato 3 delle linee guida regionali – IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.). Non devono inoltre essere utilizzati prodotti derivati da OGM, che contengano OGM o prodotti che contengano sostanze indesiderate di cui all'art. 1, comma 2 della Legge Regionale n. 6 del 1 marzo 2002.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire sempre la possibilità di un piatto di pasta in bianco, condita con olio di oliva extra vergine.

In caso di indisposizione dell'utente, che ne fa richiesta entro le 9 del mattino dello stesso giorno (con modalità che verranno comunicate all'aggiudicatario), l'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico, una dieta leggera costituita da: pasta o riso in bianco conditi con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale, formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, da carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale dieta può essere richiesta per un massimo di tre giorni consecutivi.

L'operatore economico aggiudicatario deve inviare, prima dell'avvio dell'appalto, i menù di ogni struttura destinataria all'Amministrazione.

### **Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi**

L'operatore economico aggiudicatario dovrà realizzare delle diete speciali per gli utenti con allergie o/e intolleranze alimentari, o affetti da malattie del metabolismo. I genitori dei bambini che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, anche attraverso la scuola, allegare alla richiesta il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle linee guida regionali e inviarla all'ufficio Affari Generali e servizi al Cittadino che provvederà ad inviarla all'affidatario.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La dieta speciale sarà predisposta dal dietista dell'operatore economico aggiudicatario e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'ULSS e alla famiglia.

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità annuale. L'operatore economico aggiudicatario predisporrà

apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato rapporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte.

#### **Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti**

Nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione ( D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.) sono riportati i pesi, a crudo e al netto dello scarto di lavorazione o del calo dovuto allo scongelamento, degli ingredienti previsti per la realizzazione di singole porzioni destinate ad alunni delle scuole per l'Infanzia, primarie e agli adulti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata in riferimento al numero dei pasti prenotati.

#### **Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

Per la preparazione e cottura dei pasti l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione; le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità. I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti (90 minuti tra il termine di cottura e la consegna).

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato nei centri cottura per il riutilizzo ma dovrà essere correttamente smaltito, fatta salva la possibilità ai sensi della L. 166/2016, di destinarlo ad organizzazioni non lucrative che effettuano ai fini umanitari la distribuzione gratuita agli indigenti nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

## **Comune di Cogollo del Cengio – Produzione pasti a domicilio**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

Il Comune garantisce il pranzo per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì a circa n. 20 anziani, consegnando il pasto a domicilio.

Per tali utenti dovrà essere predisposto il pasto che verrà poi consegnato a domicilio da persona incaricata dal Comune di Cogollo del Cengio che provvederà al ritiro dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia alle ore 11:30.

Il pasto deve essere così composto: primo, secondo, contorno (cotto o crudo), pane, frutta o yogurt.

### **Art. 2 – Rinvio**

Per le modalità di esecuzione del servizio si rimanda alle disposizioni contenute nella Parte II – Sezione F del presente Capitolato Speciale di Appalto.

## **Comune di Tonezza – Produzione e consegna pasti Scuola Primaria**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore della Scuola Primaria "A. Fogazzaro" di Tonezza del Cimone (VI).

Il servizio di ristorazione pertanto comprende:

- la fornitura dei pasti agli utenti presso la struttura sopra indicata;
- la fornitura del materiale monouso (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, ...).

### **Art. 2 – Descrizione e modalità di svolgimento del servizio**

#### 2.1 – Orari, giorni di servizio e menù

La Scuola Primaria è sita in Tonezza del Cimone, Via A. Fogazzaro n. 4.

Gli utenti che mediamente usufruiscono del pasto sono n. 20 per un giorno la settimana, il martedì.

L'orario del pranzo è alle 12:00.

Inoltre, sono presenti n. 2 adulti (personale docente) che usufruiscono del pasto.

Il pasto deve essere così composto: piatto unico, contorno (cotto o crudo), pane, dessert o frutta o yogurt.

#### 2.2 – Veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti

##### **Veicolazione**

I pasti e tutto il materiale occorrente dovranno essere trasportati presso la struttura di destinazione a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I pasti richiesti in confezione multiporzione dovranno essere consegnati nella struttura di destinazione in appositi contenitori termici tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiori a +65° C e, per i cibi cotti da consumarsi freddi, una temperatura non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C. A questo proposito, sia il Comune che l'Azienda Ulss, potranno controllare la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni) con indicazione, sull'esterno dei contenitori stessi, della struttura di destinazione e del contenuto.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchio.

Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile. L'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare la disponibilità di almeno un mezzo idoneo. Il mezzo dovrà essere nella piena disponibilità dell'operatore economico aggiudicatario. L'intervallo tra la ultimazione della cottura e l'inizio del consumo dei pasti non deve comunque superare i 120 minuti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà predisporre idoneo documento di trasporto per la struttura di destinazione che riporti il numero esatto dei pasti consegnati.

### **Consegna e distribuzione:**

I pasti dovranno essere consegnati in modalità multiporzione presso la Scuola Primaria sita in Tonezza del Cimone, Via A. Fogazzaro n. 4 e scodellato da personale preposto.

Con riferimento agli orari di ricevimento dei pasti, l'Amministrazione si riserva di comunicare possibili variazioni concordate con l'operatore economico aggiudicatario, anche sulla base delle indicazioni ricevute dall'Istituto Comprensivo "P. Marocco" di Arsiero.

### **Art. 3 – Prenotazione dei pasti**

Il numero dei pasti verrà comunicato all'operatore economico aggiudicatario tramite mail ad inizio anno scolastico. Eventuali rettifiche consolidate saranno comunicate tramite mail dall'Amministrazione di Tonezza del Cimone.

Inoltre, entro le ore 9:00 di ogni giorno potranno essere comunicate in modalità telefonica eventuali variazioni sulla base dei presenti effettivi.

### **Art. 4 – Menù**

I pasti dovranno essere confezionati nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista dell'operatore economico aggiudicatario e dovrà essere approvato ed autorizzato da parte dell'Azienda ULSS 7 Pedemontana. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa Azienda Ulss, utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, con specifico riferimento a quanto indicato nell'allegato 3 delle linee guida regionali – IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.). Non devono inoltre essere utilizzati prodotti derivati da OGM, che contengano OGM o prodotti che contengano sostanze indesiderate di cui all'art. 1, comma 2 della Legge Regionale n. 6 del 1 marzo 2002.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire sempre la possibilità di un piatto di pasta in bianco, condita con olio di oliva extra vergine.

In caso di indisposizione dell'utente, che ne fa richiesta entro le 9 del mattino dello stesso giorno (con modalità che verranno comunicate all'aggiudicatario), l'operatore economico aggiudicatario dovrà assicurare, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso scolastico, una dieta leggera costituita da: pasta o riso in bianco conditi con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale, formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o, in alternativa, da carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale dieta può essere richiesta per un massimo di tre giorni consecutivi.

L'operatore economico aggiudicatario deve inviare, prima dell'avvio dell'appalto, i menù di ogni struttura destinataria all'Amministrazione.

### **Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi**



L'operatore economico aggiudicatario dovrà realizzare delle diete speciali per gli utenti con allergie o/e intolleranze alimentari, o affetti da malattie del metabolismo. I genitori dei bambini che necessitano di una dieta speciale per motivi di salute dovranno, anche attraverso la scuola, allegare alla richiesta il certificato medico secondo il protocollo dettato dalle linee guida regionali e inviarla all'Ufficio Segreteria che provvederà ad inviarla all'affidatario.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La dieta speciale sarà predisposta dal dietista dell'operatore economico aggiudicatario e successivamente comunicata da parte dello stesso al Comune, all'ULSS e alla famiglia.

Le sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono ammesse previa richiesta sottoscritta dai genitori che avrà validità annuale. L'operatore economico aggiudicatario predisporrà apposito menù (alternativo) per quanto possibile simile al menù giornaliero, assicurando un adeguato rapporto nutrizionale e varietà delle pietanze proposte.

#### **Art. 6 – Quantità degli ingredienti e della fornitura complessiva dei pasti**

Nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato 4 delle linee guida regionali - IV edizione (D.G.R.V. 1189/2017 e s.m.i.) sono riportati i pesi, a crudo e al netto dello scarto di lavorazione o del calo dovuto allo scongelamento, degli ingredienti previsti per la realizzazione di singole porzioni destinate ad alunni delle scuole per l'Infanzia, primarie e agli adulti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata in riferimento al numero dei pasti prenotati.

#### **Art. 7 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

Per la preparazione e cottura dei pasti l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione; le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici, come pure la scelta dei piatti, che dovrà tenere conto della stagionalità. I pasti dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo ed il tempo intercorrente tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti (90 minuti tra il termine di cottura e la consegna).

Le lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione sono consentite solo in presenza di abbattitore di temperatura e limitatamente alla preparazione dei seguenti cibi:

- cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura del concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

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

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato nei centri cottura per il riutilizzo ma dovrà essere correttamente smaltito, fatta salva la possibilità ai sensi della L. 166/2016, di destinarlo ad organizzazioni non lucrative che effettuano ai fini umanitari la distribuzione gratuita agli indigenti nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza.

## **Istituzione Comunale “Villa Miari” del Comune di Santorso – Servizio di ristorazione**

### **Art. 1 – Normativa tecnica e standard di riferimento**

Nell'esecuzione del servizio, l'operatore economico aggiudicatario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti secondo normativa vigente in materia, con particolare riferimento al “pacchetto Igiene” (Reg. CEE 852/2004 e Reg. CEE 178/2002)”.

Per quanto riguarda in particolare le schede prodotto, tabella dietetica e le grammature per la presente gara l'appaltatore dovrà fare riferimento per i pazienti dell'U.O.S. di Riabilitazione Neurocognitiva agli allegati al Decreto Regione Veneto n. 115 del 3/12/2013. Tali schede sono state ritenute dal S.I.A.N. (Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'U.L.S.S. territorialmente competente, adeguate anche alla ristorazione dell'adulto, con l'avvertenza di considerare, per le grammature citate nel documento, quelle che si riferiscono allo studente universitario.

Per quanto riguarda in particolare le schede prodotto, tabella dietetica e le grammature per la presente gara l'operatore economico aggiudicatario dovrà fare riferimento per il servizio mensa del personale dipendente, dei tirocinanti, dei borsisti, e degli altri utenti autorizzati all'utilizzo del servizio agli allegati al Decreto Regione Veneto n. 115 del 3/12/2013. Tali schede sono state ritenute dal S.I.A.N. (Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'U.L.S.S. territorialmente competente, adeguate anche alla ristorazione dell'adulto, con l'avvertenza di considerare, per le grammature citate nel documento, quelle che si riferiscono allo studente universitario.

Per quanto riguarda in particolare i fabbisogni nutrizionali, il prontuario dietetico, le grammature e l'elaborazione del menù di base, per la presente gara l'appaltatore dovrà fare riferimento per il servizio di somministrazione pasti agli utenti anziani e disabili del Centro Servizi di “Villa Miari” agli allegati al Decreto Regione Veneto n. 117 del 13/12/2013 – relativamente all'alimentazione.

### **Art. 2 – Diversificazione delle preparazioni dei pasti**

I pasti per gli ospiti anziani e disabili del Centro Servizi di "Villa Miari" sono richiesti in modalità linea calda, o in legume fresco-caldo, prenotati settimanalmente - entro la giornata di sabato - in pluriporzione (giornata alimentare).

I pasti per il servizio mensa sono richiesti in modalità linea calda, o in legume fresco-caldo, prenotati settimanalmente- entro la giornata di sabato - in monoporzione.

I pasti per gli ospiti del reparto di Riabilitazione di "Villa Miari" sono richiesti in modalità linea calda, o in legume fresco-caldo, prenotati settimanalmente- entro la giornata di sabato – in pluriporzione (giornata alimentare).

### **Art. 3 – Consegna dei pasti**

#### **Pasti pranzo**

La consegna avviene con unico accesso alla struttura con il seguente ordine: refettorio A e refettorio B (alla data di pubblicazione della procedura si indica il rispetto di tutte le indicazioni per il contenimento da diffusione del CoVid-19).

#### CONSEGNA PER REFETTORIO A

- entro le ore 10,30 in refettorio, entrando dalla porta vicina al guardaroba;
- tutti i pasti vengono consegnati freddi in termocassette in polipropilene termoisolato;
- successivamente il personale di cucina ripone gli alimenti nel carrello termico trasportabile con separazione e mantenimento caldo/freddo (carrello messo a disposizione da parte dell'operatore economico aggiudicatario).

#### CONSEGNA PER REFETTORIO B

- entro le ore 10,30 in prossimità del refettorio, arrivando dall'ascensore vicino alla sala, dal quale si accede dal retro della struttura;
- i pasti caldi vengono consegnati all'interno di 2 carrelli elettrici (carrelli messi a disposizione da parte dell'operatore economico aggiudicatario) e mantenuti ad idonea temperatura con sistema a vapore (uno per i primi piatti, l'altro per secondi e contorni);
- i pasti freddi vengono consegnati in termocassetta in polipropilene termoisolato (piatti freddi, omogeneizzati, dessert, insalate crude).

#### **Pasti cena**

La consegna avviene con unico accesso alla struttura con il seguente ordine: refettorio A e refettorio B (alla data di pubblicazione della procedura si indica il rispetto di tutte le indicazioni per il contenimento da diffusione del CoVid-19).

#### CONSEGNA PER REFETTORIO A

- entro le ore 15,30 in refettorio, entrando dalla porta vicina al guardaroba;
- tutti i pasti vengono consegnati freddi in termocassette in polipropilene termoisolato;
- successivamente il personale di cucina ripone gli alimenti nel carrello termico trasportabile con separazione e mantenimento caldo/freddo.

#### CONSEGNA PER REFETTORIO B

- entro le ore 15,30 in refettorio, arrivando dall'ascensore vicino alla sala, dal quale si accede dal retro della struttura;
- i pasti caldi vengono consegnati all'interno di 2 carrelli elettrici e mantenuti ad idonea temperatura con sistema a vapore (uno per i primi piatti, l'altro per secondi e contorni);
- i pasti freddi vengono consegnati in termocassetta in polipropilene termoisolato (piatti freddi, omogeneizzati, dessert, insalate crude).

#### **Art. 4 – Consegna di altri generi alimentari**

I generi alimentari qui trattati, il cui costo è conteggiato nel prezzo delle giornate alimentari dei pazienti del Centro Servizi e del reparto di Riabilitazione, e nel prezzo del costo del pasto per i fruitori del servizio mensa, dovranno essere così forniti:

## GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO

- ogni 2 settimane, il venerdì, alle ore 10,30/10,45 con consegna dei pranzi del giorno;
- i 3 carrelli vengono lasciati: uno davanti al cucinino al piano B1, uno in sala da pranzo disabili in refettorio B e uno davanti al magazzino generi alimentari al piano A -1;
- Ogni singolo carrello viene preparato in base all'ordine compilato e consegnato dalla struttura il venerdì precedente la consegna.

## GENERI ALIMENTARI FREDDI

- ogni settimana, il venerdì, alle ore 10,30/10,45 con consegna dei pranzi del giorno;
- yogurt, formaggio grana e formaggini vengono consegnati ogni venerdì entro le ore 10,30 in refettorio B;
- dolci surgelati o gelati in refettorio B.

## FRUTTA

- per refettorio B: consegna principale il martedì mattina; poi su richiesta, a seconda delle necessità;
- per refettorio A: consegna con pasti di pranzo e cena.

## PANE

La consegna avviene tutte le mattine alle ore 6.30 con quantitativo standard:

- Lunedì kg.3,5
- Martedì kg.3,5
- Mercoledì kg.3,5
- Giovedì kg.3,5
- Venerdì kg.3,5
- Sabato kg.5,0
- in giornate prefestive kg.7,0

## BOCCIONI D'ACQUA

Nel costo della giornata alimentare dovrà essere incluso il servizio di distributori di acqua refrigerata, in comodato d'uso, in un numero  $\geq 6$ .

L'ordine dei bocconi d'acqua è effettuato periodicamente secondo le necessità.

Attuale dislocazione dei distributori d'acqua refrigerata:

- padiglione A - piano 0 A0 salone
- padiglione A - piano 1 A1 reparto
- padiglione B - piano 0 B0 zona ristoro
- padiglione B - piano 0 B0 salone
- padiglione B - piano 1 B1 reparto
- padiglione B - piano 2 B2 reparto

## **Casa di riposo di Caltrano – Dispensa e pulizia**

### **Art. 1 – Oggetto del servizio**

All'operatore economico aggiudicatario potrà essere richiesto il servizio di dispensa dei pasti principali (pranzo e cena), il lavaggio delle stoviglie oltre che la pulizia ed il riordino del refettorio e della cucina.

Il tempo stimato complessivo giornaliero è di 5 ore.