



*Azienda Speciale "REGINA ELENA"*  
Via Don Minzoni 2, 54033 Carrara (MS)

---

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
PRESSO LA RESIDENZA  
SANITARIA ASSISTENZIALE  
AZIENDA SPECIALE "REGINA  
ELENA" SITA IN CARRARA**

**CAPITOLATO SPECIALE DI  
APPALTO**

## ART. 1

### **Caratteristiche dell' Azienda Speciale "Regina Elena"**

L' Azienda Speciale "Regina Elena" è un Ente Strumentale del Comune di Carrara, istituito con Delibera del Comune di Carrara n.115 del 23 dicembre 2014 ai sensi dell' art. 114 del T.U.E.L., approvato con D.Lgs. n. 267 del 18 agosto 2000, inserita nella rete dei servizi socio-sanitari di zona.

L'Azienda fornisce, nell'omonima residenza per anziani, un'assistenza qualificata e personalizzata a persone anziane di età di regola superiore a 65 anni, autosufficienti e non autosufficienti.

I servizi offerti devono perseguire gli obiettivi della qualità ed essere orientati alla soddisfazione del cliente. L'Azienda opera nel rispetto delle funzioni di indirizzo, programmazione, committenza e verifica spettanti all'Ente Locale.

L'Azienda ha lo scopo di provvedere all'accoglienza di anziani non autosufficienti, adulti inabili ed anziani autosufficienti sia in regime residenziale che diurno, garantisce l'assistenza sanitaria e la riabilitazione, i servizi per la cura alla persona e gli aiuti per l'igiene personale, per il movimento, per l'alimentazione e la vita di relazione, al fine di rispondere ai bisogni di vita e di salute, nell'ottica del mantenimento della massima autonomia psicologica e funzionale del soggetto assistito ed anche per questo vuole offrire ai propri ospiti un servizio qualificato e personalizzato anche nella ristorazione.

La struttura organizzativa dell'Azienda è definita nel Regolamento d'Organizzazione, approvato con deliberazione n° 21 del 29.10.2018, e dal Regolamento sul funzionamento dei servizi, approvato con deliberazione n° 8 del 23.2.2016.

## ART. 2

### **Articolazione della struttura**

La Residenza per Anziani Azienda Speciale "Regina Elena" si trova a Carrara (MS) ed è inserita nel contesto urbano, nella parte est del centro storico, con accessi da Via Don Minzoni n°2 .

Strutturalmente si compone di un corpo principale composto da piano terra e seminterrato, e due strutture sopraelevate composte da piano primo e piano secondo, tra esse simmetriche che ospita un numero complessivo presunto e variabile di 104 ospiti:

- Lato Massa, con 3 nuclei distinti, a piano terra con 6 posti letto, piano primo con 18 posti letto e piano secondo con 18 posti letto, e
- Lato Sarzana, con 3 nuclei distinti, a piano terra il Centro Diurno Alzheimer con 24 posti, piano primo con 19 posti letto e piano secondo con 19 posti letto.

Le due strutture sopraelevate sono collegati fra loro dal corpo principale composto da piano terra e seminterrato che è così composto:

- al piano terra, ospita i servizi, gli uffici amministrativi, l'infermeria e l' animazione ed
- al piano seminterrato ospita i magazzini, il guardaroba e la barberia.

I servizi socio-assistenziali sono gestiti in parte direttamente dall'Azienda ed in parte affidati in appalto.

La fornitura del vitto agli anziani è assicurata nelle sale comuni che sono presenti in ogni nucleo per totali n. 6 sale da pranzo.

## ART. 3

### **Oggetto e Specifica dell'appalto**

Il presente Capitolato Speciale di Appalto ha per oggetto i servizi inerenti la refezione degli ospiti della Azienda Speciale Regina Elena.

La prestazione principale è costituita dal servizio di ristorazione mediante fornitura dei pasti e dalle materie prime.

La prestazione secondaria è costituita dal servizio di trasporto dei pasti

La Ditta che si aggiudicherà l'appalto dovrà:

– fornire i pasti, pranzo e cena (materie prime e prodotti alimentari trasformati) adeguatamente confezionati e suddivisi in 6 aliquote (corrispondenti ai residenti dei diversi nuclei della struttura) per un numero complessivo presunto e variabile di 104 ospiti e per eventuali visitatori in struttura o per altre esigenze dell'Ente. I pasti dovranno essere consegnati al piano terra presso l'ingresso lato Sarzana di Via Don Minzoni n.2 oppure presso altro punto della struttura se richiesto, secondo una programmazione prestabilita dal committente;

– fornire materie prime/prodotti finiti necessari per la preparazione della prima colazione (mattino) e della merenda (pomeriggio), che saranno predisposte a cura del personale in servizio presso l'Azienda Speciale.

Le modalità del servizio oggetto dell'appalto sono specificate negli articoli che seguono.

Qualora se ne riscontrasse la necessità da parte del medico curante o dal personale sanitario in servizio presso l'Azienda, la Ditta affidataria dovrà fornire pasti con diete speciali personalizzate da erogare mediante vassoi personalizzati senza alcun costo aggiuntivo dovendosi le stesse considerare in sostituzione del pasto normale.

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

La Ditta si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi.

La Ditta affidataria dovrà preparare, trasformare e confezionare i pasti esclusivamente in un centro di produzione adeguato e formalmente autorizzato, nel rispetto delle vigenti normative che disciplinano il settore dell'igiene e della sicurezza alimentare. Il predetto centro di produzione dovrà situarsi ad una distanza non superiore ad una distanza di 15/20 chilometri (percorrenza stradale) dalla sede dell'Azienda Speciale "Regina Elena" (specificare l'indirizzo del centro di produzione), in modo da assicurare un tempo medio di veicolazione non superiore di norma a 20 minuti.

La Ditta dovrà iniziare la gestione del servizio di ristorazione entro quindici giorni dalla stipula del contratto d'appalto, salvo che l'Azienda non conceda un termine maggiore.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta:

- a) ad acquisire le necessarie licenze commerciali e sanitarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato e ad effettuare la registrazione del centro cottura ai sensi del Regolamento 852\CE\2004 qualora necessario;
- b) a produrre il documento sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori ai sensi del D.lgs 81 del 2008, a comprovare l'intervenuta nomina dell'RSPP, del medico competente, dell'RLS nonché a dimostrare che è stata effettuata adeguata formazione ai lavoratori sui rischi della sicurezza in conformità con quanto previsto dall'art. 16 della L.R. Toscana n. 38 del 2007.

Qualora la Ditta aggiudicataria non disponga di un punto cottura, come indicato nel comma precedente, dovrà dichiarare di allestirlo e renderlo funzionante, alle condizioni sopra riportate, entro l'inizio dell'affidamento dell'appalto.

#### ART. 4

##### **Articolazione del servizio**

Il servizio ristorazione del presente appalto si esplica nei servizi di prima colazione, pasti principali (pranzo e cena), merenda e tutto ciò che risulti connesso alle esigenze alimentari (giornata alimentare) degli ospiti come specificato ai sottostanti articoli, per un numero complessivo presunto e variabile di 104 ospiti e per eventuali visitatori in struttura o per altre esigenze dell'Ente.

##### **Servizio colazione e merenda**

La Ditta aggiudicataria deve assicurare la colazione e la merenda nel modo seguente.

La Ditta deve fornire periodicamente e con cadenza non inferiore a quella settimanale, le seguenti materie prime utili alla preparazione della prima colazione:

- Latte parzialmente scremato a lunga conservazione (metodo UHT)

- Orzo tostato solubile
  - Tè (filtro/foglia integrale)
  - Fette biscottate
  - Biscotti secchi del tipo “novellini”, “frollini” e “marie”
  - Biscotti dietetici speciali “Plasmon”
  - Biscotti dietetici: privi di zucchero, per anziani diabetici, e privi di farine glutinate per anziani celiaci
  - Confettura di frutta in monoporzione/monodose, su richiesta degli anziani
  - Zucchero semolato,
- Oppure altri materiali proposti.

La preparazione delle prime colazioni è curata dal personale dipendente dell’Azienda Speciale o dal personale della cooperativa affidataria del servizio assistenziale in servizio presso l’ Azienda Speciale “Regina Elena”.

Con le stesse modalità (Latte, caffè, etc.) viene preparata, alla sera, la cena per gli anziani che lo richiedono. In considerazione di ciò le cene con i piatti del menù potrebbero essere fornite in numero ridotto.

La Ditta aggiudicataria deve effettuare la fornitura dei generi sopra descritti per la colazione in occasione della consegna dei pasti principali presso l’ingresso Lato Sarzana di Via Don Minzoni n.2 od altro punto della struttura se richiesto. Il personale dell’Azienda Speciale controllerà che i materiali non manchino mai e che le riserve siano sempre sufficienti. L’accesso eventuale è consentito agli incaricati della Ditta aggiudicataria che ha la necessaria preparazione e che, per entrare, si deve qualificare al personale della struttura in servizio.

La Ditta aggiudicataria è responsabile della corretta ed adeguata conservazione degli alimenti approvvigionati fino al punto di consegna lato Sarzana ingresso Via Don Minzoni 2 o altro punto della struttura se richiesto e dovrà, al riguardo, provvedere all’adozione del documento formale di gestione delle procedure di sicurezza igienico-sanitaria in ambito alimentare (piano o manuale di autocontrollo), comprensivo dei diagrammi di flusso (lay-out e flow-sheet) e della valutazione dei rischi igienici (punti critici). Qualora vengano a mancare le scorte alimentari minime, la Ditta dovrà immediatamente reintegrare le quantità e le tipologie alimentari mancanti.

### **Servizio pasti**

La Ditta aggiudicataria deve produrre i pasti in idonei locali, debitamente autorizzati ed in regola con le disposizioni vigenti. A tale riguardo dovrà fornire, pertanto, la planimetria dettagliata dei locali, con l’indicazione funzionale di attrezzature ed arredi, copia delle autorizzazioni sanitarie e del piano di autocontrollo (redatto secondo il sistema HACCP, comprensivo dei diagrammi di flusso (lay-out e flow-sheet) e delle valutazioni dei rischi igienici (gestione e controllo dei punti critici). La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente eventuali trasferimenti di sede operativa alla Direzione dell’Azienda Speciale. Per garantire la fornitura dei pasti di qualità il centro di produzione (cottura e preparazione) deve essere situato ad una distanza massima di 15/20 chilometri di percorrenza dalla sede dell’Azienda Speciale “Regina Elena” (percorrenza stradale) ed il tempo medio impiegato per il trasporto deve essere non superiore ai 20 minuti. Tali caratteristiche dovranno essere mantenute anche da eventuali nuove sedi operative individuate successivamente all’aggiudicazione.

La preparazione dei pasti deve avvenire in orario congruo atto a garantire la qualità delle vivande che vengono consegnate.

Controlli sulle disposizioni sopra richiamate potranno essere eseguiti, senza preavviso, dalla stazione appaltante.

I pasti devono essere trasportati con mezzo idoneo, conforme alle normative vigenti.

I pasti devono giungere alla struttura poco prima delle ore 12,00 per il pranzo ed delle ore 18,45 per la cena, devono essere consegnati, suddivisi in appositi contenitori isoterme agli operatori in servizio al punto di consegna lato Sarzana ingresso Via Don Minzoni 2 o altro punto della struttura se richiesto, secondo le ordinazioni effettuate. Sarà cura esclusiva della Ditta assicurare la consegna dei pasti direttamente presso il punto indicato. I pasti, confezionati in multiporzione ed in bacinelle gastronomiche in acciaio, dovranno essere inseriti in carrelli termici attivi su ruote per facilitare la

movimentazione degli stessi all'interno della struttura. Tali carrelli dovranno essere divisi in due scomparti, uno per le pietanze calde ed uno per quelle fredde.

I cibi (caldi/freddi) devono rispettare in tutto le disposizioni relative ai limiti termici previsti per legge ed essere consegnati nel punto ed agli orari previsti. Devono essere preparati anche le diete particolari richieste.

Difficoltà a quanto indicato saranno imputate alla Ditta aggiudicataria, con conseguente applicazioni di penali e responsabilità connesse.

In fase di accettazione dei cibi, l'Azienda Speciale "Regina Elena", avvalendosi di personale in servizio presso la struttura e consulenti tecnici all'uopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sui prodotti alimentari consegnati che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto,
- temperature degli automezzi (per i prodotti deperibili),
- temperatura a prodotto a campione (per i prodotti deperibili)
- conformità dell'etichetta,
- integrità delle confezioni,
- data di scadenza o TMC,
- assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia,
- corrispondenza al capitolato di fornitura,
- assenza di parti congelate/surgelate.

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura forniti dalla Ditta aggiudicataria. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti alla sola veicolazione di derrate alimentari, escludendone trasporti misti e devono essere puliti, muniti di cassone a chiusura e forniti dalla Ditta aggiudicataria.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annonari. Le sostanze usate per la costituzione degli imballaggi devono essere conformi alla normativa in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n° 441 del 05/08/1981 e n° 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi tempo per tempo vigenti, relativi ai materiali a contatto. Gli autoveicoli utilizzati per il trasporto devono essere idonei e adibiti al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/1980, art. 43 e ss.mm.ii..

### **Servizi accessori**

Su indicazione della Direzione dell'Azienda Speciale "Regina Elena", la Ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione di eventuali coffe-break, colazioni di lavoro, rinfreschi o pranzi/cene.

Tali servizi accessori verranno prestati dalla Ditta aggiudicataria nei termini ed alle condizioni da concordare di volta in volta con l'Azienda.

Su richiesta della Direzione dell'Azienda, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire bevande oltre a quelle ricomprese nel servizio di ristorazione ed escluse dal costo della giornata alimentare.

In occasione delle "Festività" e ricorrenze indicate di seguito, la Ditta aggiudicataria si impegna ad offrire gratuitamente il pasto ad un massimo di n.5 invitati oltre al numero degli ospiti.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eseguire la fornitura in concomitanza con l'inizio del servizio di stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri destinate alle sale mensa, nonché pinze e cucchiari da servizio, in numero sufficiente al numero di ospiti attualmente presenti (ad oggi n. 104) oltre una scorta adeguata valutabile in un quinto (1/5) della fornitura iniziale stessa.

### **ART. 5**

#### **Durata e Importo dell'appalto**

La durata dell'appalto è di 3 anni con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla diversa data del verbale di avvio di esecuzione del servizio.

I prezzi offerti in sede di gara si intendono fissi ed invariabili per la durata del contratto.

L'appaltatore è comunque tenuto a garantire, se richiesto, il servizio affidato, oltre alla data di scadenza del contratto, alle stesse condizioni e modalità, senza eccezione alcuna, fino all'individuazione del nuovo contraente

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara è stato calcolato sulla base del costo del lavoro, così come determinato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, rapportato al fabbisogno della stazione appaltante misurato sulla base dei dati del precedente affidamento.

La base d'asta è stabilita per una media di 104 giornate alimentari al giorno per 365 giorni per 3 anni, con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni, al costo di €. 9,00 a giornata alimentare, oltre IVA.

**L'IMPORTO PRESUNTO ANNUO E' DI € 344.156,66 DI CUI € 341.640,00 PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E € 2.516,66 PER ONERI PER LA SICUREZZA E OLTRE IVA**

**Gli oneri per la sicurezza non sono soggetti a ribasso.**

**LA SPESA STIMATA DELL'APPALTO PER IL TRIENNIO È DI € 1.032.469,98 OLTRE IVA**

**Ai sensi del comma 4, art. 35 del D.gs 50/2016, in caso di rinnovo del contratto, per tre anni, l'importo massimo stimato del contratto è di € 2.064.939,96 (Iva esclusa).**

#### ART. 6

##### **Menù fornito**

Il menù e la preparazione dei piatti devono essere elaborati nel rispetto delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale" della Regione Toscana, approvate con delibera GRT n° 35 del 24 gennaio 2012 e ss.mm.ii. e prevedere inoltre, quanto di seguito indicato:

- a) MENU'. Deve essere basato sulla stagionalità. Deve alternarsi su 4 settimane autunno/inverno e 4 settimane primavera/estate. Il menù autunno/inverno inizia, di norma, in ottobre e termina a maggio, quello estivo inizia, di norma, a giugno e termina a settembre

- b) PER IL PRANZO Ogni giorno dovranno essere previsti: 2 alternative per il primo piatto, 2 alternative per il secondo e 2 contorni cotti. Inoltre devono essere previste le seguenti minime ulteriori alternative per il primo: Minestrina in brodo di carne, Semolino in brodo vegetale, Pasta all'olio, Pasta al pomodoro, Riso all'olio; per il secondo: Stracchino o ricotta, Pollo lesso (coscio: coscia e sovracoscia), Cordon Bleu, Tonno, Prosciutto cotto, Omogeneizzato di carne in vasetto; per i contorni: Purè di patate, Patate lesse, insalata verde.

- c) PER LA CENA Ogni giorno dovranno essere previsti: 2 alternative primo (di cui 1 caldo), 2 alternative per il secondo (di cui 1 caldo) e 2 contorni cotti. Inoltre devono essere previste le seguenti ulteriori alternative per il primo: Minestrina in brodo di carne, Semolino in brodo vegetale, per il secondo: Stracchino o ricotta, Prosciutto cotto, Omogeneizzato di carne in vasetto, Tonno; per i contorni: Purè di patate, Patate lesse, carote all'olio.

- d) DIETE Per quanto riguarda le diete speciali la definizione e la composizione dovrà essere preventivamente determinata autorizzata, in relazione alle necessità legate alla natura delle patologie. Le diete speciali richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere approntate sulla base di quanto indicato dal medico; oppure con semplice richiesta per vegetariani o per motivi etico-religiosi.

La dietista, presente nel centro cottura, elaborerà le diete personalizzate. Possono essere previste diete per celiaci, disfagici .... Il confezionamento delle diete speciali dovrà avvenire in contenitori monoporzionati termosaldati e contrassegnando, dette preparazioni con modalità univoche per il riconoscimento delle medesime da parte degli operatori della struttura. Ogni dieta speciale personalizzata dovrà per questo essere mantenuta separata, riportando il nome del destinatario da parte della ditta fornitrice nel rispetto della normativa sulla privacy.

- e) FESTIVITA' e ricorrenze. La domenica dovrà essere fornito il dolce, tipo crostata alla crema o altro. Dovranno essere forniti menù festivi speciali in occasione di particolari ricorrenze religiose e/o civili quali (elenco minimo): 1 gennaio Capodanno, 6 gennaio Epifania, 8 marzo Festa della Donna, 19 marzo San Giuseppe, S. Pasqua, Pasquetta, 16 giugno (San Ceccardo di Luni), 15 agosto Ferragosto, 2 ottobre Festa dei nonni, 1 novembre Ognissanti, 8 dicembre Immacolata Concezione, 25 dicembre Santo Natale, 26 dicembre Santo Stefano. In tali occasioni l'Appaltatore dovrà garantire la preparazione di un pranzo speciale da concordare con la Direzione dell' Azienda Speciale "Regina Elena", comprensivo del dolce fresco e di altre portate supplementari come l'antipasto.

- f) Le quantità dei piatti forniti dovranno rispettare le tabelle nutrizionali e le grammature delle citate "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale", approvate con delibera GRT n° 35 del 24 gennaio 2012. La Ditta aggiudicataria dovrà presentarla prima dell'avvio dell'appalto. Tali grammature si intendono riferite alla porzione alimentare edibile, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali differenze di peso dovute a scongelamento.

- g) Il menù attuato per il servizio deve rispettare gli indirizzi previsti dalle citate "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale", approvate con delibera GRT n° 35 del 24 gennaio 2012, tenere conto delle specifiche di cui al presente capitolato. Inoltre il menù deve essere approvato dallo specifico servizio dell'ASL, prima di essere messo in atto. La ditta dovrà fornire le specifiche tecniche, le tabelle alimentari e nutrizionali, e tutto quanto necessario a garantire il rispetto delle normative. Le variazioni rispetto al menù proposto in gara devono essere concordate dalla Direzione dell'Azienda Speciale.

Le modalità di produzione dovranno tenere conto anche delle difficoltà di masticazione degli anziani e della necessità di alcuni di essere assistiti nel corso della somministrazione. Per la preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà scegliere merceologie alimentari di qualità e, in base a quanto richiesto, provvedere allo sminuzzamento, triturazione ed omogeneizzazione per paste, carni e verdure.

Sono consentite variazioni di menù temporanee e straordinarie, giustificate e dovute nei seguenti casi imprevisti:

- guasto di una o più attrezzature da utilizzare nella realizzazione delle preparazioni previste.
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete e di acqua condotta.
- mancato funzionamento delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili (frigoriferi, congelatori, celle).

Il menù potrà essere rivisto periodicamente, su indicazione della Direzione dell'Azienda Speciale, per poter offrire sempre nuove pietanze, dando preferenza a piatti graditi agli anziani e a menù tradizionali locali, preparati con generi alimentari preferibilmente prodotti in zona. Potrà essere variato solo su approvazione esplicita della Direzione.

Nel corso dell'appalto la ditta appaltatrice potrà introdurre nuovi piatti solo se autorizzata dal committente. I nuovi piatti, per i quali è richiesta l'introduzione, devono comunque possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

#### ART. 7

##### **Prenotazione pasti**

Gli utenti, compatibilmente con il loro stato di salute, possono selezionare le scelte alimentari ricomprese nel menù. Gli operatori della struttura riportano le scelte degli anziani su apposito modulo, che sarà inoltrato, uno per nucleo, al personale della Ditta incaricata attraverso sistemi informatici (modalità preferibile), entro il giorno precedente il servizio.

Anche le diete saranno indicate nella prenotazione. A tale proposito l'appaltatore deve rispettare i vincoli di riservatezza previsti dalle disposizioni sulla privacy.

L'appaltatore è tenuto a rispettare puntualmente le prenotazioni del committente e deve suddividere i pasti nelle quantità prenotate e nella tipologia scelta inserendoli negli idonei contenitori da consegnare al punto di consegna come sopra stabilito.

Il numero delle giornate alimentari può variare in base alle decisioni insindacabili dell'Azienda, senza che alla Ditta aggiudicataria spetti alcun maggior compenso a titolo di indennizzo, maggiorazione, revisione prezzi o a quant'altro, intendendosi la Ditta remunerata con il corrispettivo del indicato nel contratto d'appalto, ovvero con il corrispettivo per la colazione, pranzo, merenda o cena effettivamente erogati per la mensa sociale e qualora in funzione del servizio e delle indicazioni dell'Azienda non venga erogata l'intera giornata alimentare.

Non saranno remunerati i corrispettivi dei pasti per gli ospiti assenti dalla struttura, anche temporaneamente, per qualunque ragione. È onere della Ditta richiedere giornalmente e tempestivamente all'appaltatore incaricato dei servizi socio assistenziali il numero delle presenze effettive nella giornata e le scelte alimentari degli ospiti ai fini della preparazione dei pasti necessari.

L'Azienda Speciale Regina Elena si riserva di recedere in tutto o in parte del contratto o di non erogare la somministrazione di pasti per tutti o parte dei servizi, anche in seguito alla dismissione o riduzione dei posti nel centro diurno, riduzione del numero degli ospiti. In nessun caso la Ditta aggiudicataria potrà dunque avanzare richieste di indennizzo, risarcimento o equo compenso, avendo ponderato in sede di gara la sostenibilità di tale condizione e la possibilità di articolare diversamente il servizio e di adeguare la propria organizzazione alle mutate esigenze.

Eventuali lamentele ed osservazioni mosse dagli utenti saranno segnalate alla ditta che dovrà rispondere nel merito, confrontandosi con la Direzione. Qualora continui l'insoddisfazione dei clienti la ditta dovrà rendersi disponibile ad approfondire le problematiche segnalate, attivando tutte le iniziative necessarie per la risoluzione delle criticità emerse.

## ART. 8

### **Frutta, bevande e condimenti per i pasti**

Oltre al menù, di cui all'articolo precedente, fa carico alla Ditta la fornitura dei seguenti generi:

- Frutta fresca, che dovrà alternarsi, in base alla stagionalità, come specificato dal calendario (VEDI ALLEGATO A Calendario frutta), da fornire ad ogni pasto o a merenda,
- Pane toscano bianco, sia tagliato a fette sia in panini, che deve essere fornito quotidianamente,
- Vino da tavola bianco e rosso (gradi alcolimetrici = 10/11), per gli anziani che lo richiedono,
- Acqua minerale, naturale o gassata, in bottiglie di PET oppure tramite erogatori acqua filtrata (modalità preferibile),
- Formaggio parmigiano reggiano grattugiato, per i condimenti dei primi piatti, in quantità sufficiente per il pranzo e per la cena
- Olio extra vergine d'oliva per il condimento delle verdure cotte e crude ed i cibi diversi (vedi la circolare del Ministero della Sanità n° 1 dell'11.1.1991),
- Aceto di vino bianco e rosso,
- Sale marino iodato e pepe macinato nero a disposizione degli anziani
- Materiale per fare il caffè per fine pasto.

La fornitura di generi di cui sopra deve essere concordata con la Direzione.

La fornitura deve essere sufficiente per ognuno dei 6 punti di distribuzione vitto. La ditta è responsabile di detto approvvigionamento che avverrà al punto di consegna e deve curare che vi siano le adeguate forniture e scorte, garantendo che i generi di cui sopra non manchino mai agli anziani e che ci siano le scorte minime adeguate.

## ART. 9

### **Merenda: generi da fornire**

La merenda verrà fornita con le stesse modalità della colazione, di cui al precedente articolo, garantendo la necessaria varietà.

Il personale preparerà la merenda, mentre i generi alimentari necessari saranno forniti dalla Ditta aggiudicatrice:



- Orzo tostato solubile
- Tè (filtro/foglia integra)
- Fette biscottate
- Pane toscano comune
- Biscotti secchi del tipo “novellini”, “frollini” e “marie”
- Biscotti dietetici speciali Plasmon”
- Biscotti dietetici: privi di zucchero, per anziani diabetici, e privi di farine glutinate per anziani celiaci
- Gelati in, coppetta
- Succhi di frutta
- Bevande analcoliche gassate e non gassate.
- Altro secondo l’offerta della ditta di cui al punto B5.

Sarà inoltre fornita la camomilla (filtro/fiore intero) per il servizio notturno.

La ditta deve effettuare la fornitura dei generi per la merenda, colazione ed altro, direttamente al piano terra presso l’ingresso lato Sarzana di Via Don Minzoni n.2 oppure presso altro punto della struttura se richiesto. Inoltre deve sincerarsi che i materiali non manchino mai e che le riserve siano sempre sufficienti coordinandosi con il personale in servizio e/o la Direzione . L’accesso eventuale è consentito al personale della ditta che ha la necessaria preparazione professionale, e dovrà qualificarsi al personale presente nella struttura.

Qualora vengano a mancare le scorte la Ditta le dovrà immediatamente reintegrarle. Nella fattispecie considerata sarà applicata la penale.

#### ART. 10

##### **Criteri Ambientali Minimi**

La Ditta appaltatrice dovrà rispettare nell’esecuzione del servizio i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM) secondo quanto previsto dall’art. 34, comma 1, del D. Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e dal D.M. 25 luglio 2011, paragrafo 5.3 (“*Specifiche tecniche di base*”).

##### 1) PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

- **Prodotti ortofrutticoli:** Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire: per almeno il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da «**sistemi di produzione integrata**» (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti **IGP DOP e STG** - come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite ( Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006 ) e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 .

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il «CALENDARIO DI STAGIONALITÀ» di cui a Allegato A. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

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

- **Carne** deve provenire: per almeno il **15% in peso sul totale**, da **produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi; e per almeno il **25% in peso sul totale**, da prodotti **IGP e DOP** - come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel

Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- **Pesce** deve provenire: per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da **acquacoltura biologica**, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

- **Acqua e bevande**: Dovrà essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto. Nel caso di utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La Ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si dovrà attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

### **Tabelle merceologiche**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. L'appaltatore dovrà usare materie prime di qualità dando priorità e preferenza ai prodotti del territorio secondo l'elenco dei prodotti Dop, Igp e Stg fornito dal Mipaaf. Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'appaltatore dovrà assicurare il rispetto della normativa vigente, in particolare il Regolamento CE n° 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti.

Ai sensi della L. 123/2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia” l'appaltatore dovrà garantire la preparazione di alimenti senza glutine per celiaci, quando e se richiesto.

L'appaltatore dovrà inoltre attenersi a quanto previsto in materia di produzione confinata di pasti destinati a soggetti celiaci, dalla delibera Giunta Regionale 1036/2005 “Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale” ed alle successive integrazioni.

### **ART. 11**

### **Trattamento del Personale e Clausola Sociale**

L'Impresa è tenuta ad assumere il personale con contratto di lavoro dipendente subordinato.

Entro 30 giorni dall'attivazione del servizio l'impresa deve inviare alla Azienda Speciale l'organigramma del servizio con nome e cognome del dipendente, qualifica professionale – titolo di responsabilità, inquadramento, orario di lavoro, livello di anzianità attribuito, tipologia di contratto (determinato o indeterminato). Dopo il primo mese di avvio, mensilmente devono essere inviate solo le variazioni all'organigramma. Quanto espresso allo scopo anche di poter esercitare gli interventi sostitutivi previsti per legge in caso di omissione contributiva o retributiva.

L'impresa è tenuta a corredare ogni propria fattura elettronica di un analogo prospetto del personale impiegato nel periodo di riferimento, al fine di consentire sempre alla Azienda Speciale di avere contezza del personale in servizio, anche allo scopo di poter esercitare gli interventi sostitutivi previsti per legge in caso di omissione contributiva o retributiva.

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs 50/2016, che prevede che per gli affidamenti dei contratti di appalto di servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, con particolare riguardo a quelli relativi a contratti ad alta intensità di manodopera (cioè quelli nei quali il costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto), la lettera di invito, inserisce, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità

occupazionale del personale impiegato. Pertanto è prevista, per il presente appalto l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Si evidenzia che (Cfr., *ex multis*, Cons. Stato, III, 30 marzo 2016, n. 1255):

(a) – la c.d. clausola sociale deve essere interpretata conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza, risultando, altrimenti, essa lesiva della concorrenza, scoraggiando la partecipazione alla gara e limitando ultroneamente la platea dei partecipanti, nonché atta a ledere la libertà d'impresa, riconosciuta e garantita dall'art. 41 della Costituzione, che sta a fondamento dell'autogoverno dei fattori di produzione e dell'autonomia di gestione propria dell'archetipo del contratto di appalto, sicché tale clausola deve essere interpretata in modo da non limitare la libertà di iniziativa economica e, comunque, evitando di attribuirle un effetto automaticamente e rigidamente escludente (cfr. Cons. Stato, VI, n. 5890/2014);

(b) – conseguentemente, l'obbligo di riassorbimento dei lavoratori alle dipendenze dell'appaltatore uscente, nello stesso posto di lavoro e nel contesto dello stesso appalto, deve essere armonizzato e reso compatibile con l'organizzazione di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante; i lavoratori, che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali (cfr. Cons. Stato, III, n. 5598/2015);

(c) – la clausola non comporta invece alcun obbligo per l'impresa aggiudicataria di un appalto pubblico di assumere a tempo indeterminato ed in forma automatica e generalizzata il personale già utilizzato dalla precedente impresa o società affidataria (cfr. Cons. Stato, III, n. 1896/2013)».

## ART. 12 Subappalto

Il subappalto è ammesso ai sensi della normativa vigente ed eventualmente può essere re subappaltata la seguente parte del servizio: Servizio trasporto pasti

E' ammesso il subappalto nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il **divieto di subappalto**:

- Pomessa dichiarazione;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE in formato elettronico su supporto informatico, sottoscritto con firma digitale, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta l'**esclusione** del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## ART. 13 Verifiche e controlli

E' facoltà del committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sui locali, attrezzature e quant'altro esistente utilizzato per l'espletamento del servizio e del relativo stato di manutenzione e conservazione, con l'intesa che l'appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro. Così pure è facoltà del committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sui prodotti dichiarati come materie prime e prodotti del territorio secondo l'elenco dei prodotti Dop, Igp e Stg fornito dal Mipaaf.

Per l'attività ispettiva l'Azienda potrà avvalersi di personale dipendente della struttura, o di consulenti tecnici all'uopo incaricati.

Il committente si riserva la possibilità di controllare anche l'autoveicolo impiegato per il trasporto dei pasti ed i contenitori usati, sia dal punto di vista igienico che relativamente alla conformità prevista dalle normative vigenti.

Possono essere effettuati, in ogni momento, controlli anche sui pasti forniti. Quotidianamente l'Azienda, in base al proprio sistema di autocontrollo degli alimenti, avvierà le procedure interne di controllo delle temperature dei pasti forniti, inoltrando le relative non conformità all'appaltatore, che dovrà risolvere le criticità comunicate.

Con periodicità semestrale l'appaltatore, in base al piano di autocontrollo, dovrà effettuare a proprie spese campionature degli alimenti prodotti somministrati nella stessa giornata alimentare (pranzo e cena): primi piatti (2), primi piatti (2), secondi piatti (2), contorni (2); dette campionature saranno sottoposte ad analisi microbiologiche presso laboratori autorizzati; le risultanze saranno inviate, in copia, alla direzione dell'Azienda. Le ricerche microbiologiche minime per ciascun campione saranno quelle di seguito specificate:

- Carica Batterica Totale,
- Muffe e Lieviti,
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes,
- Staphilococcus aureus,
- Escheria coli,
- Coliformi totali,
- Coliformi fecali,
- Clostridi.

Le analisi saranno eseguite presso un Laboratorio di Analisi degli Alimenti, già notificato ed autorizzato dal Ministero della Salute, che abbia adempiuto alle disposizioni contenute nella Legge Regionale Toscana n° 9/2006 e relativo regolamento di attuazione.

I risultati di tali analisi saranno trasmesse alla Direzione dell' Azienda Speciale "Regina Elena

#### ATTESTATI DI ASSOGGETTAMENTO DEI FORNITORI

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire mensilmente all'Azienda Speciale gli attestati di assoggettamento dei propri fornitori alle suddette normative, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali, anche per una loro consultazione da parte degli ospiti.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

*VERIFICA DI GRADIMENTO:* la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare la verifica di gradimento del pasto adottando lo specifico modello allegato alle "Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale" approvate dalla Regione Toscana con Delibera di Giunta Regionale del 24 gennaio 2012 n. 35.

### GESTIONE DEL SERVIZIO

#### ART. 14

#### **Garanzie per il servizio**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire sempre e comunque la gestione dei servizi affidati in appalto. L'attività espletata dalla Residenza per Anziani Azienda Speciale "Regina Elena" è considerata un servizio pubblico essenziale per la natura delle prestazioni erogate agli anziani ospitati.

La Ditta è a conoscenza che i servizi di cui al presente contratto rientrano tra quelli che prevedono l'applicazione della legge 12.06.90 n. 146, così come modificata dalla L. 83/2000, in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e si fa carico della sua applicazione, così come delle eventuali modifiche, in particolare per ciò che attiene alla garanzia di godimento del diritto costituzionale alla salute e ai conseguenti oneri di informazione nei confronti degli utenti e dell'Azienda ai quali la Ditta è tenuta a garantire preventiva e tempestiva comunicazione di ogni evento pregiudizievole.

Il mancato rispetto di questo articolo comporterà l'applicazione delle penali previste dallo specifico articolo del capitolato.

#### ART. 15

##### **Compiti e responsabilità dell'Azienda appaltante**

Fermo restando l'autonomia della Ditta, l'Azienda appaltante esercita funzioni di indirizzo, di programmazione e di controllo sull'osservanza degli obblighi, sul livello qualitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfazione degli utenti.

L'Azienda appaltante e la Ditta aggiudicataria si impegnano a promuovere incontri con cadenza almeno semestrale finalizzati al coordinamento organizzativo ed alla verifica globale dell'andamento del servizio svolto in ottemperanza del presente capitolato.

L'Azienda Speciale metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria i seguenti documenti:

- Il documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. 81/2008
- Il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi di interferenza)
- Il Piano di emergenza
- Il manuale di autocontrollo (redatto secondo il sistema HACCP)
- Il Documento Programmatico per la Sicurezza (Normativa sulla privacy)
- I documenti che definiscono i principi e l'organizzazione dell'Azienda Speciale

Per tutti gli altri aspetti si rinvia a quanto contenuto nell'esplicazione dei servizi da appaltare, di cui agli articoli del presente capitolato.

#### ART. 16

##### **Obblighi della Ditta appaltatrice**

La Ditta appaltatrice dovrà rispettare integralmente le disposizioni vigenti in materia di confezionamento e trasporto dei pasti previsti dal presente capitolato. Il personale dovrà possedere i requisiti previsti.

L'appaltatore assumerà in proprio tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli anziani, di cibi contaminati o avariati forniti dallo stesso.

Dovrà fornire il proprio piano di autocontrollo relativo all'appalto, che dovrà rispettare interamente.

E' a totale carico della Ditta appaltatrice la fornitura dei D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) ai propri dipendenti per l'espletamento del servizio appaltato e quelli previsti dal D. Lgs. 81/2008. Tutti gli oneri per i generi alimentari, il confezionamento ed il trasporto sono interamente a carico della ditta affidataria.

La Ditta è responsabile esclusiva del proprio personale che, quando accede alla struttura per il trasporto di pasti e generi alimentari, deve essere dotato di cartellino di riconoscimento con fotografia, e di adeguato e decoroso vestiario.

La Ditta, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale, assicurativo, nonché all'accantonamento per T.F.R. si impegna al rispetto, nei confronti del proprio personale, dei vigenti contratti nazionali di lavoro, sottoscritti dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, nonché all'applicazione degli accordi integrativi sottoscritti in sede territoriale. Non sono ammessi patti in deroga, anche se previsti da accordi interni della Ditta.

A richiesta dell'Azienda Speciale, l'aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto prescritto.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente comma, l'Azienda provvederà ad informare i competenti Servizi ispettivi del lavoro e le Organizzazioni Sindacali e potrà recedere, a suo insindacabile giudizio ed in qualsiasi momento, dal contratto, senza che la Ditta possa pretendere alcun risarcimento. Tutti gli obblighi e gli oneri contributivi, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale dipendente della Ditta, sono a carico della stessa che ne è la sola responsabile.

L'aggiudicataria si impegna, a sue spese, all'aggiornamento del proprio personale nella misura necessaria alla gestione adeguata dell'appalto. La Ditta deve indicare un proprio referente per l'appalto il quale dovrà comunicare la propria mail e numero cellulare per la reperibilità.

Su richiesta dell'Azienda la Ditta dovrà inoltre fornire tutta la documentazione relativa al rapporto di lavoro dei soggetti impiegati.

Alla ditta aggiudicataria è fatto, altresì, obbligo della individuazione del RIA (=responsabile industria alimentare).

La Ditta appaltatrice deve rispettare la L. 13.8.2010 n° 136 "Piano straordinario contro le mafie", sulla tracciabilità dei flussi finanziari, come modificata dal D.L. 12.11.2010 n° 187, comunicando i conti correnti dedicati per la gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto e le generalità dei soggetti autorizzati ad operare su tali conti.

La ditta deve impegnarsi a rispettare il Codice di comportamento dell'Azienda Speciale "Regina Elena", approvato dal CdA con delibera n° 12 del 30.12.2012.

#### ART. 17

##### **Obblighi in materia di sicurezza**

Nello svolgimento del servizio la Ditta si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. L'Azienda mette a disposizione della Ditta aggiudicataria il documento di valutazione dei rischi (D.Lgs. 81/2008), e la Ditta è responsabile della corretta applicazione delle normative sulla sicurezza per i propri lavoratori.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'attività, dovrà redigere, tenendo conto di quanto previsto nel DUVRI allegato al Disciplinare di Gara (ALLEGATO 4), e tenere aggiornato un documento di valutazione dei rischi specifici propri dell'attività oggetto di appalto, delle proprie misure di prevenzione e protezione e consegnarlo all'Azienda.

Dovrà essere indicato all'Azienda il nome del Datore di Lavoro, del Medico competente, nonché del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione oltre al nominativo del Rappresentante dei Lavoratori alla sicurezza.

Qualunque iniziativa concernente il miglioramento della sicurezza, o che abbia rilievo in tale ambito, dovrà essere comunicata all'Azienda che provvederà ad inoltrarla al Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione incaricato.

L'Azienda si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto delle norme antinfortunistiche e di salute e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente legislazione.

Tutta la documentazione comprovante l'attuazione della sicurezza sarà tenuta a disposizione sia dell'Azienda che delle autorità presso la sede della struttura.

L'Azienda Speciale e la Ditta dovranno potranno costituire un gruppo operativo per coordinare le azioni di intervento per la verifica della sicurezza per i lavoratori.

#### ART. 18

##### **Tutela dei dati personali**

L'Azienda tratterà i dati personali di cui è in possesso esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi (Regolamento UE 2016/679).

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare le modalità di assolvimento degli obblighi derivanti dalla normativa sulla Privacy, nonché descrivere le procedure con cui sarà effettuato il trattamento dei dati personali in caso di aggiudicazione della gara.

L'Appaltatore, nel trattamento dei dati, nell'effettuare le operazioni ed i compiti ad esso affidati e nel rispetto del disciplinare sulla sicurezza, dovrà osservare le norme di legge sulla protezione dei dati personali ed attenersi alle decisioni del Garante dei dati personali e dell'Autorità giudiziaria, provvedendo ad evaderne le richieste.

L'Appaltatore, in persona del legale rappresentante in carica pro-tempore, o un suo delegato è nominato responsabile dei trattamenti gestiti in forza del presente contratto.

## ART. 19

### **Obblighi assicurativi**

La Ditta dovrà provvedere ad assicurare se stessa ed il personale impegnato per la responsabilità civile verso terzi, per qualsiasi evento o danno che possa causarsi, esonerando totalmente ed espressamente l'Azienda da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti, anche in itinere, che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato. Nel novero dei terzi debbono essere compresi i dipendenti dell'Azienda e l'Azienda stessa, oltre agli anziani assistiti ed ai visitatori. Il massimale per sinistro non dovrà essere inferiore a Euro 1.500.000,00 come indennizzo massimo a persone e/o cose, di cui un minimo di Euro 500.000,00 per terzo danneggiato ed un minimo di Euro 500.000,00 per danni a cose specifiche.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia conforme delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

La Ditta in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per omissione o negligenza dei dipendenti nell'esecuzione del servizio.

In caso di danni a cose dell'Azienda Speciale, l'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio tra incaricato dell'Azienda ed il Responsabile della Ditta; in assenza di questi si procederà all'accertamento in presenza di due testimoni individuati discrezionalmente dall'incaricato dell'Azienda Speciale.

La Ditta affidataria dovrà altresì assicurare il personale dipendente impiegato nell'esecuzione del servizio appaltato.

## ART. 20

### **Corrispettivo e modalità di pagamento**

Il pagamento del corrispettivo dell'appalto avverrà in base al costo della giornata alimentare, stabilita in gara, per una media presunta e variabile di 104 presenti. Potrà variare solo qualora si registri un aumento o una diminuzione dei pasti prodotti superiore al 10%, dato che dovrà essere confermato dall'Azienda Speciale tramite apposita comunicazione alla Ditta appaltatrice. Potranno essere fatturati eventuali pasti supplementari ordinati dalla stazione appaltante.

La fatturazione elettronica dovrà essere fatta mensilmente sullo SDI (Sistema di interscambio elettronico) e le fatture dovranno pervenire agli uffici dell'Azienda Speciale correlate di idonea documentazione che consenta il controllo delle stesse in modo specifico.

Il pagamento, di norma avverrà nei 60 giorni seguenti la fatturazione.

La Direzione dell'Azienda Speciale, se risconterà delle anomalie nelle prestazioni del servizio e nella richiesta di pagamento, dovrà contestare tali fatti alla ditta, in forma scritta entro trenta giorni dalla presentazione della fattura.

Per potere effettuare il pagamento occorre quanto di seguito:

- la Ditta dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità morale, capacità tecnico professionale ed economico-finanziaria, essere in regola con il D.U.R.C

- essere rispettata la Tracciabilità dei Flussi Finanziari e Conto Corrente Dedicato in conformità agli adempimenti della legge 136/2010;
- rispettare lo SPLIT per l'IVA, in quanto l'art. 1 comma 629 della legge di stabilità 2015, ha disposto che a far data dal 01 Gennaio 2015 gli Enti Pubblici non devono più pagare l'IVA ai fornitori, ma sono obbligati a versarla direttamente all'Erario
- presentare la fatturazione elettronica, infatti in base al D.L. 66 del 24.04.14, dal 31 marzo 2015 è stato introdotto l'obbligo della Fatturazione Elettronica per gli Enti Pubblici, Il Codice Univoco dell'Azienda Speciale a cui indirizzare le fatture elettroniche è il seguente: "UFS17P".

## ART. 21

### Contestazioni e penali

La Ditta aggiudicataria è soggetta a penalità quando ponga in essere inadempimenti nella gestione del servizio e, in particolare, si renda colpevole di manchevolezze e deficienze nella qualità del servizio, assicuri una presenza di operatori inferiori a quella richiesta dal servizio (come numero e/o qualifica), non ottemperi alle prescrizioni del contratto in ordine alla documentazione da presentare, agli orari e ai tempi da osservare per il servizio prestato.

Vengono stabilite le seguenti penali:

- €. 300,00 per mancato rispetto delle tabelle merceologiche,
- €. 200,00 per confezionamento non conforme alla vigente normativa,
- €. 200,00 in caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati,
- €. 100,00 in caso di sbaglio delle quantità dei diversi cibi ordinati (per più di 2 volte in un mese),
- €. 300,00 per ogni mancato rispetto di diete particolari,
- €. 100,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione,
- €. 100,00 per ogni ritardo registrato (massimo tolleranza 2 al mese di 10 minuti)
- €. 200,00 per ogni ritardo ingiustificato superiore ai 10 minuti
- €. 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti scaduti,
- €. 5.000,00 in caso di intossicazione alimentare,
- €. 200,00 in caso di non corretta conservazione delle derrate,
- €. 200,00 per inadeguata igiene delle attrezzature o del mezzo di trasporto,
- €. 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione,
- €. 200,00 per non conformità riscontrate per il piano di autocontrollo,
- €. 200,00 in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente,
- €. 200,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'appaltatore,
- €. 200,00 per ogni inosservanza del capitolato
- €. 200,00 per il mancato approvvigionamento di scorte per colazione e merenda.

Qualora ci sia la reiterazione delle non conformità le cifre indicate sopra come penali potranno essere raddoppiate e triplicate.

Qualunque reclamo rilevato dall'Azienda Speciale o dai clienti, addebitabile alla Ditta appaltatrice, sarà ad essa contestata per scritto. L'affidatario dovrà rispondere per scritto, entro 10 giorni, adducendo le dovute giustificazioni, se queste non saranno ritenute sufficienti dall'Azienda Speciale, verrà applicata una penale oscillante da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 2.500,00. E' fatta salva la possibilità di risoluzione del contratto nei casi elencati di seguito.

Dopo l'applicazione di 5 penali gli importi delle penali di cui sopra, per le ulteriori penali successive, saranno raddoppiati.

Le penalità sono portate in deduzione

- sui crediti vantati verso la stazione appaltante da parte della Ditta aggiudicataria,



- o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% dell'importo annuale dell'appalto, è facoltà dell'Azienda Speciale di richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni derivanti dal mancato e non conforme servizio.

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato e nel Disciplinare di gara, si fa riferimento a tutte le norme riguardanti la materia.

## ART. 22

### **Risoluzione del contratto**

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dalla Ditta consentirà alla Direzione dell'Azienda Speciale di risolvere il contratto oltre per quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, per i seguenti motivi di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile,

- interruzione non motivata del servizio;
- fallimento della Ditta aggiudicataria o sottoposizione della stessa alle procedure derivanti da insolvenza;
- subappalto non autorizzato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e di quelli integrativi locali;
- perdita requisiti previsti dalla normativa per l'affidamento del servizio;
- cessione del contratto non autorizzata per iscritto dall'Azienda (salvo il caso di cessione di ramo d'azienda, fusione o scissione e fatta salva l'applicazione dell'art 2558, 2° comma, del Codice Civile);
- reiterate applicazioni di penalità, Con la risoluzione del contratto sorge il diritto dell'Azienda di affidare a terzi il servizio in danno dell'Appaltatore inadempiente. A questo ultimo saranno addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Tali maggiori spese saranno prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Appaltatore. Nel caso di minore spesa nulla competerà all'Appaltatore inadempiente. L'esecuzione in danno non esime l'Appaltatore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda potrà scorrere progressivamente la graduatoria formatasi in sede di gara.

## ART. 23

### **Recesso del contratto da parte della Ditta**

Qualora la Ditta appaltatrice recedesse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la Committente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni.

## ART. 24

### **Oneri fiscali e spese**

Tutte le spese del contratto e sue consequenziali, nessuna esclusa né eccettuata, sono a totale carico della Ditta che accetta di sostenerle. La ditta aggiudicataria dovrà rimborsare le spese sostenute per la pubblicazione della gara.

## Allegato 1- CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

### CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA SARÀ EFFETTUATA IN BASE AI SEGUENTI PUNTEGGI.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica – merito tecnico-organizzativo e qualità del servizio	70 punti
Offerta economica	30 punti
TOTALE	<b>100 PUNTI</b>

### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

#### *Tabella dei criteri valutazione dell'offerta tecnica*

#### **MERITO TECNICO-ORGANIZZATIVO E QUALITÀ DEL SERVIZIO** (Busta B)

Massimo punteggio attribuibile come somma dei punteggi raggiunti nei sotto-fattori = **punti 70**

B1	<b>Modello organizzativo di supporto al servizio</b> (organizzazione dell'Impresa) <b>in relazione all'appalto. Organizzazione e coordinamento del servizio</b> Dovrà essere sinteticamente esposta la struttura dell'impresa e l'organizzazione di supporto che verrà messa in atto per la fornitura dell'appalto in oggetto, con le figure che verranno utilizzate per il supporto o impiegate nell'appalto per l'Azienda Speciale Regina Elena.	<b>Punti 10</b>
B2	<b>Organizzazione del servizio appaltato.</b> Dovrà essere descritto il centro di cottura che verrà utilizzato per la produzione dei pasti, la sua organizzazione, le modalità di confezionamento dei pasti. Dovrà essere descritta la distanza espressa in km effettivi di percorrenza e dei tempi presunti per il trasporto, nonché delle modalità e degli orari di consegna dei pasti, oltre che quelle per i prodotti alimentari in arrivo. Dovrà essere descritta la modalità di trasporto delle vivande presso l'Azienda Speciale, se in gestione diretta con mezzi propri oppure se in subappalto. L'impresa dovrà illustrare sinteticamente le modalità con le quali vuole mettere in atto e gestire il servizio ristorazione, specificando dettagliatamente le varie fasi della giornata alimentare proposta e le modalità di fornitura e di riferimento per l'Azienda Speciale "Regina Elena".	<b>Punti 20</b>
B3	<b>Menù settimanale proposto</b> In base a quanto specificato all'art. 6 del capitolato di gara l'impresa dovrà scrivere le tabelle del menù giornaliero per le 8 settimane indicate. Il menù deve rispettare le linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale ed essere in linea con la Carta dei Servizi, in quanto si deve puntare ad un menù di qualità adatto per gli anziani, ma che rispetti le tipicità locali, la stagionalità, la varietà e quant'altro indicato nel capitolato.	<b>Punti 20</b>

	L'obiettivo è quello di mangiare bene e con gusto. Resta inteso che il menù proposto, prima di essere messo in atto, dovrà essere approvato dai servizi dell'ASL e deve essere elaborato da una dietista.	
B4	<b>Alternative e implementazioni</b> In questo punto l'impresa deve illustrare quale menù intende offrire nelle festività e nelle ricorrenze e come intende gestire le diete. Quali piatti alternativi vorrà proporre, cene o pranzi a tema etc. In particolare l'impresa dovrà indicare l'eventuale offerta di carrelli (e/o contenitori) termici per la conservazione dei pasti per ogni nucleo, per mantenere le temperature corrette durante la somministrazione dei pasti.	<b>Punti 10</b>
B5	<b>Servizi aggiuntivi</b> Per migliorare il servizio possono essere previsti servizi aggiuntivi e nuove attrezzature quali: consulenze, incontri, formazione relativamente alla ristorazione, all'educazione alimentare, modalità dei controlli, modalità di gestione dei reclami ed in genere iniziative di valorizzazione del servizio. Possono essere previste attrezzature come la fornitura completa di stoviglie, cucinotti in acciaio inox per i singoli reparti e quant'altro ritenuto necessario. L'impresa dovrà indicare l'eventuale offerta di apparecchiature per la distribuzione e filtraggio di acqua e distribuzione bevande, descrivendone le caratteristiche tecniche. Per ogni bene ed attrezzatura offerte l'impresa dovrà dettagliare se al termine dell'appalto rimarranno a disposizione dell'Azienda Speciale a titolo definitivo oppure no.	<b>Punti 10</b>

Ogni elemento prodotto nelle forme ritenute più opportune dovrà essere suddiviso e riportare ben visibile la numerazione di riferimento di cui sopra (B1, B2, B3, B4, B5), in modo da permettere alla commissione di esaminare in modo diretto il materiale presentato. Il progetto relativo al merito tecnico-organizzativo e alla qualità del servizio di cui ai punti sopra indicati non potrà superare la lunghezza totale delle facciate previste per ogni sotto fattore, formato A4, ciascuna composta da max 50 righe, carattere Arial 12. Il carattere usato dovrà essere l'Arial semplice, non il Narrow o altre possibili varianti.

Sono ammessi grafici e tabelle in grandezza diversa (se non preponderanti sul testo) ma comunque non inferiore ad Arial 10. Detti grafici e /o tabelle dovranno comunque essere ricompresi nel conteggio delle righe e delle facciate totali, e se sostituenti l'esposizione progettuale, dovranno presentare lo stesso carattere (Arial 12) del testo espositivo.

Sia del carattere usato che del conteggio e del rispetto delle righe dovrà essere data dimostrazione su ciascuna pagina del progetto, in modo da facilitare il lavoro della Commissione.

Poiché la redazione del testo con caratteri difformi da quelli indicati può determinare una disparità nello spazio utilizzato dalle diverse offerte, in tali casi la Commissione potrà penalizzare l'offerta attribuendo un minore punteggio nel subcriterio considerato, a seconda della diffusione di tale espediente nel testo e in base alle possibilità di agevole lettura del medesimo.

Saranno valutate positivamente le proposte ritenute più efficaci e che, espresse in modo SINTETICO, CHIARO e MISURABILE, illustrino nel modo migliore ogni fattore sopra richiamato.

Si ribadisce che l'attuazione delle procedure e la realizzazione degli interventi relativi ai fattori sopra riportati sarà interamente a carico dell'impresa appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, e non dovrà comportare oneri per la Stazione Appaltante.

#### **METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

La Commissione, sulla base della documentazione presentata dai concorrenti, procederà all'assegnazione dei coefficienti, relativi agli elementi di cui ai precedenti punti o subfattori.

La valutazione delle offerte in relazione a tali elementi sarà effettuata mediante l'attribuzione discrezionale dei punteggi sulla base di ognuna delle voci inerenti i singoli aspetti dell'offerta da valutare e dei relativi pesi assegnati in funzione dell'importanza della singola voce nell'ambito dell'offerta complessiva.

A questo scopo viene individuata una scala di giudizi per la valutazione di ogni voce e ad ogni giudizio corrisponde l'assegnazione di un coefficiente da applicare al punteggio massimo previsto per la voce stessa, e segnatamente:

- OTTIMO	coefficiente 1
- PIÙ CHE BUONO	coefficiente 0,9
- BUONO	coefficiente 0,8
- PIÙ CHE SUFFICIENTE	coefficiente 0,7
- SUFFICIENTE	coefficiente 0,6
- PARZIALMENTE SUFFICIENTE	coefficiente 0,4
- SCARSO	coefficiente 0,2
- TOTALMENTE INADEGUATO	coefficiente 0

Il punteggio tecnico per ciascun concorrente è quindi determinato:

- mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali specificati nel presente disciplinare da parte di ogni commissario per ciascun sottofattore B1, B2, B3, B4, B5;
- determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun sottofattore;
- moltiplicando detti coefficienti per il massimo punteggio previsto per ciascun sottofattore;
- riparametrando al massimo punteggio previsto per ciascun sottofattore l'offerta che ha ottenuto il miglior punteggio per il sottofattore medesimo, e proporzionalmente le altre offerte;

#### METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:

##### Formola "bilineare"

$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X (A_i / A_{\text{soglia}})$ $C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$
--

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

$A_i$  = ribasso percentuale del concorrente *i*-esimo

$A_{\text{soglia}}$  = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

$X$  = 0,85

$A_{\text{max}}$  = valore del ribasso più conveniente

#### METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: aggregativo compensatore.

Come già specificato al punto 16.2, il punteggio è dato dalla seguente formula:

$P_i$	=	$C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$
-------	---	---

dove

- $P_i$**  = punteggio concorrente *i*;
- $C_{ai}$**  = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
- $C_{bi}$**  = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;
- .....
- $C_{ni}$**  = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
- $P_a$**  = peso criterio di valutazione *a*;
- $P_b$**  = peso criterio di valutazione *b*;
- .....
- $P_n$**  = peso criterio di valutazione *n*.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. “riparametrizzazione” si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.