ASP TERRE DI CASTELLI
LA PERSONA PRIMA DI TUTTO

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE LOTTO 3

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO IL CENTRO SOCIO-RIABILITATIVO DIURNO "I PORTICI" DI VIGNOLA GESTITO DALL'ASP TERRE DI CASTELLI "GIORGIO GASPARINI" DI VIGNOLA

Capo 1 – NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO 3
Art. 1 – Oggetto dell'appalto 3
Art. 2 - Definizioni 3
Art. 3 - Durata del contratto, opzioni e rinnovi 4
Art. 4 - Modalità di stipulazione del contratto 6
Art. 5 - Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza 6
Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO 7
Art. 6 - Sede, indirizzo, tipologia del servizio, orario e quantitativi stimati 7
Art. 7 - Calendario di funzionamento del servizio 7
Art. 8 - Caratteristiche specifiche del servizio 8
Capo 3 – IL CENTRO COTTURA 9
Art. 9 - Il centro di produzione pasti dell'appaltatore 9
Art. 10 - Il magazzino 9
Art. 11 - Autorizzazioni e licenze 10
Art. 12 - Gestione delle emergenze 10
Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME 10
Art. 13 - Le derrate alimentari 10
Art. 14 - Ricevimento delle materie prime presso i centri di produzione pasti 13
Art. 15 - Conservazione delle derrate 14
Capo 5 – I MENU' E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO 14
Art. 16 - I menù 14
Art. 17 - La variazione dei menù 15
Art. 18 - La composizione del pasto 16
Art. 19 - Le diete speciali 17

Art. 20 - Disposizioni comuni per le diete speciali 18
Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI 18
Art. 21 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione 18
Art. 22 - Cottura 19
Art. 23 - Preparazione piatti freddi 20
Art. 24 – Condimenti 20
Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI 20
Art. 25 - Il confezionamento: indicazioni generali 20
Art. 26 - Sistema derogatorio/transitorio 21
Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI 22
Art. 27 – Il piano dei trasporti 22
Art. 28 - I mezzi adibiti al trasporto 22
Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE 22
Art. 29 - La somministrazione dei pasti 22
Art. 30 - La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi 23
Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO 23
Art. 31 – Prenotazione dei pasti 23
Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE 24
Art. 32 – Pulizie 24
Art. 33 – Rifiuti 24
Art. 34 - Garanzie igieniche 24
Capo 12 – I BENI MOBILI 25
Art. 35 - Manutenzioni presso il centro di produzione pasti dell'Appaltatore 25
Art. 36 - Ulteriori beni non alimentari 25
Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO 25
Art. 37 - Controllo igienico sanitario 25
Capo 14 – IL PERSONALE 26
Art. 38 - Personale – disposizioni generali 26
Art. 39 - L'organico: standard minimi 27
Art. 40 - Formazione 27
Art. 41 - Vestiario del personale 28
Art. 42 - Caratteristiche e obblighi del personale 28
Art. 43 - Disposizioni generali sulla manodopera 28
Art. 44 - Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali 29
Art. 45- Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali 30
Art. 46 - Clausole sociali e politiche lavorative 30
Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI 30
Art. 47- Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction 30
Art. 48 - Controlli della Ditta appaltatrice 30
Art. 49 - Diritto di controllo 30
Capo 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE 31
Art. 50 - Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto 31
Art. 51 - Disposizioni particolari riguardanti l'appalto 32
Art. 52 - Rinvio allo schema di contratto 32
Art. 53 - Allegati 32

Capo 1 – NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

1. Oggetto dell'appalto e la gestione del servizio di ristorazione Socio-sanitaria a favore degli utenti e operatori del Centro Socio Riabilitativo Diurno "I Portici" di Vignola e comprende in sintesi il seguente servizio:

   a. la produzione di pasti in legame fresco-caldo e fresco-freddo destinati agli utenti e operatori del Centro Socio Riabilitativo Semiresidenziale "I Portici" di Vignola per ragazzi/e e giovani adulti disabili (dai 15 ai 35 anni circa d'età).

2. Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per fornire il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'Appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per l'Asp Terre di Castelli "Giorgio Gasparini", le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dall'Asp Terre di Castelli "Giorgio Gasparini".
3. L'esecuzione del servizio è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Art. 2 - Definizioni

1. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
   a. Codice: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
   b. D.Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
   c. Committente, denominata altresì Asp Terre di Castelli "Giorgio Gasparini", Asp: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
   d. Centro Socio Riabilitativo Diurno "I Portici" di Vignola, "Centro I Portici": Struttura Asp destinataria del servizio;
   e. Appaltatore, denominato altresì ditta appaltatrice, impresa appaltatrice, ditta aggiudicataria o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto;
   f. RUP: Responsabile unico del procedimento di cui agli articoli 31 e 101, comma 1, del Codice dei contratti;
   g. DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dall'Asp, ai sensi dell'articolo 111, comma 2, del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dall'Asp assicurando la regolare esecuzione;
   h. Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dall'Asp sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa, di cui agli articoli 23, comma 16, 95, comma 10, e 97, comma 5, lettera d), del Codice, nonché di cui all'articolo 26, comma 6, del Decreto n. 81 del 2008;

i. Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'Appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
j. Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
k. CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);
l. SIAN: Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Ausl di Modena cui compete la validazione dei menù predisposti;
m. Legame fresco-caldo: modalità del servizio di ristorazione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
n. Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
o. Chilometro zero: si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km;
p. Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
q. Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
r. Centro produzione pasti: locale per lavorazione e preparazione pasti;
s. Attrezzature: strumenti, arredi e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
t. Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronorm alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
u. Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
v. Eccedenza: piatto/pasto non consumato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
w. Gastronorm: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
x. Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
y. Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
z. Progettazione del menù: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta.

Art. 3 - Durata del contratto, opzioni e rinnovi

1. La durata dell'appalto è determinata in n. 3 anni come da calendario di frequenza che va settembre ad agosto, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2022, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'Aggiudicatario, e con scadenza fissata al 31/08/2025; decorso tale termine, se non verrà esercitata la facoltà di rinnovo di cui al comma successivo, il contratto scadrà senza bisogno di avviso o disdetta.
2. È fatta salva la facoltà dell'Asp di avvalersi delle opzioni di durata contemplate dal disciplinare di gara.

3. L'Amministrazione contraente si riserva la facoltà di applicare l'art. 8, comma 1 – lett. a), della Legge 11 settembre 2020 n. 120, in virtù del quale è sempre autorizzata l'esecuzione del contratto in via di urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50/2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.
4. L'Amministrazione contraente si riserva, altresì, la facoltà di procedere al rinnovo del contratto in oggetto, agli stessi patti e condizioni, per una durata pari ad ulteriori 3 anni da esercitarsi anche in maniera disgiunta.
5. Tale rinnovo sarà subordinato alle scelte dell'Amministrazione, ad una valutazione obiettiva del comportamento dell'Appaltatore e comunque al rispetto delle norme di legge al momento in vigore.
6. L'Amministrazione contraente esercita tale facoltà di rinnovo comunicandola all'Appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto originario. L'Appaltatore sarà obbligato ad adempiere all'esecuzione del servizio per il tempo indicato in tale comunicazione. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.
7. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure occorrenti per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice (cd. proroga tecnica) e comunque per un periodo non superiore a 180 gg.; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.
8. L'Amministrazione contraente si riserva inoltre la facoltà, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto e nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'Aggiudicatario, che dovrà adempiervi secondo le prescrizioni del presente capitolato ed alle condizioni quantitative e qualitative offerte in sede di gara, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, qualora nel corso dell'appalto emergano per l'Amministrazione nuove necessità rispetto a quelle presenti al momento dell'indizione della gara, per tutta la durata del contratto originario, suoi rinnovi e/o proroghe, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 65.117,56 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.
9. L'Amministrazione contraente qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà imporre all'Appaltatore, ai sensi dell'art. 106, comma 12, del Codice, l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario; in tal caso l'Appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
10. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, la Stazione appaltante si riserva di sospendere le stesse, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016 richiamato in analogia.
11. L'amministrazione contraente, fermo restando l'applicazione dell'art. 109 del D.Lgs 50/2016 e ss. mm. e ii. può recedere dal contratto nei seguenti casi:
    a. in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del c.c. e per qualsiasi motivo, tenendo indenne la ditta aggiudicatrice delle spese sostenute e delle prestazioni rese;
    b. per motivi di pubblico interesse, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi, o derivanti dalla modificazione delle attuali forme organizzativo-gestionali dei servizi interessati, adottate dall' Amministrazione Contraente;
    c. Fermo restando quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.Lgs. n. 159/2011, l'Amministrazione Contraente ha inoltre diritto, a suo insindacabile giudizio e al venir meno della fiducia nei confronti della controparte, di recedere dal presente contratto in qualunque momento, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni, da comunicarsi all'Appaltatore a mezzo PEC. Si applica l'art. 109 del Codice.

Art. 4 - Modalità di stipulazione del contratto

1. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa.
2. Tutti gli oneri connessi al contratto, ivi compresi i diritti di segreteria e le spese di registrazione, sono a carico dell'Aggiudicatario.

Art. 5 - Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza

1. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
    - sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute e pubblicate sulla G.U. dell'11/11/2021;
    - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente; alle linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del 2009; alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del 2021;
    - educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
    - ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 - Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008 ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
    - riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
    - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter, del Codice;
    - il servizio deve altresì essere reso nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti, anche sopravvenute in costanza di rapporto, in relazione al contrasto di emergenze sanitarie.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 6 - Sede, indirizzo, tipologia del servizio, orario e quantitativi stimati

1. La sede del Centro socio-riabilitativo Diurno "I Portici", il numero stimato di pasti medi al giorno e la quantità dei pasti da erogare, relativamente ad un anno di frequenza da settembre ad agosto, sono, indicativamente, i seguenti:

Nome della Sede del servizio	Indirizzo	Tipologia di servizio	n. Pasti medi al giorno	Pasti per anno di frequenza
Centro Socio-Riabilitativo Diurno "I Portici"	Via Geo Ballestri nr. 235 - Vignola	Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione pasti presso il Centro produzione pasti dell'appaltatore, trasporto e consegna pasti presso il Centro I Portici	25 utenti 12 operatori	5.750 utenti 2.760 operatori

2. La consegna dei pasti presso il Centro "I Portici" dovrà avvenire, indicativamente dal lunedì al venerdì ad esclusione:
   - delle giornate di festività infrasettimanali;
   - 5 giorni per chiusura del servizio per ferie previste per fine aprile;
   - 15 giorni per chiusura servizio per ferie estive previste per il mese di agosto;
   - 5/6 giorni per chiusura del servizio per Festività Natalizie dal 23.12.2022 al 31.12.2022.
   - di altre giornate di chiusura di attività del Centro per circostanze non programmabili, che saranno comunicate anche via telefonica, con preavviso minimo di tre giorni.
3. L'orario di consegna pasti è: 12:20 (+/-10 minuti)
4. La Stazione Appaltante ha in ogni caso pieno diritto di modificare la conformazione del servizio in costanza di appalto e l'Appaltatore sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.
5. I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno di frequenza, così come da calendario di frequenza redatto da Asp.
6. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. I quantitativi previsti si devono, pertanto, intendere puramente presuntivi e non possono in alcun modo impegnare l'Asp Terre di Castelli, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori o maggiori di pasti rispetto a quelli indicati senza che l'Aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.
7. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia la determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile riferito a detta quantità.
8. Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come comunicate dal Centro I Portici al Centro di produzione pasti al più tardi entro le ore 9:30 del giorno stesso del consumo.

Art. 7 - Calendario di funzionamento del servizio

1. I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura del Centro "I Portici" e, conseguentemente, del servizio di ristorazione, sono stabiliti da Asp e possono essere variati insindacabilmente senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice, che dovrà adeguarsi alle nuove esigenze del servizio.
2. Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Asp Terre di Castelli saranno

tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questa possa pretendere alcun risarcimento.

3. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale.

Art. 8 - Caratteristiche specifiche del servizio

1. Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:
   a. approvvigionamento delle derrate alimentari;
   b. preparazione dei pasti;
   c. confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal Centro produzione pasti ai Centro Socio-Riabilitativo Diurno "I Portici" di pasti pronti in legame fresco-caldo e fresco-freddo in multi porzione e in mono porzione termosigillata per diete speciali o in in caso di eventuali disposizioni straordinarie in caso di emergenze sanitarie.
   d. predisposizione dei menù da fornire a ciascun utente, anche in formato digitale, e da esporre presso il Centro "I Portici, oltre un piano di Informazione agli Utenti.
2. La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
   - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, concordati con l'Amministrazione contraente e approvati dal SIAN dell'Ausl;
   - applicazione del manuale di autocontrollo HACCP;
   - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
   - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
   - controllo dell'etichettatura;
   - stoccaggio del campione significativo del pasto;
   - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
   - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
   - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
   - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
   - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
3. L'Appaltatrice ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.
4. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla Ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio.
5. L'Aggiudicatario dovrà inoltre garantire materiale informativo per gli utenti relativamente a:
   - alimentazione, salute e ambiente;
   - provenienza territoriale degli alimenti;
   - stagionalità degli alimenti;
   - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA

Art. 9 - Il centro di produzione pasti dell'appaltatore

1. L'Aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro di produzione pasti che risponda ai seguenti requisiti:
   - essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento (requisito di esecuzione);
   - essere certificato UNI EN ISO 9001:2015, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato (che deve espressamente prevedere l'indicazione di tale centro di produzione tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO);
   - essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
   - disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
   - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
   - deve trovarsi ad una distanza dai nidi d'infanzia tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 50 minuti**.
2. Il Centro produzione pasti dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.
3. Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti preliminari (ovvero quelli già definitivi) che documentino la disponibilità del Centro produzione pasti, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà fornire i dati identificativi della struttura ed impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della stessa.
4. L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la consegna dovrà essere il minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato.
5. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
6. L'ASP si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui al seguente art. 10). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare ad ASP la seguente documentazione:
   a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
   b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
   c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
   d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web https://www.google.it/maps, o sistema analogo.
7. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, D.Lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

Art. 10 - Il magazzino

1. Il magazzino delle derrate alimentari del Centro produzione pasti dell'Appaltatore e dei centri di produzione di cui all'art. 10 dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere

adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:

- la regola FE.FO (First Expired-First Out);
- la verifica delle date di scadenza;
- la verifica della catena del freddo per le derrate deperibili;
- primo controllo al ricevimento;
- la protezione dei prodotti semilavorati non confezionati;
- la separazione fra prodotti semilavorati e materie prime.

2. Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 11 - Autorizzazioni e licenze

1. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 12 - Gestione delle emergenze

1. La Ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i centri di produzione pasti, per causa di forza maggiore, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche previste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.
2. Il/I centro/i di produzione pasti alternativo/i per le emergenze, deve trovarsi ad una distanza dai nidi d'infanzia tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 60 minuti**. Il/I centro/i pasti alternativo/i deve avere la capacità di almeno 37 pasti complessivi al giorno da somministrare alle ore 12:20 (+/- 10 minuti).
3. Il possesso del centro pasti alternativo dovrà essere comprovato dalla Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dalla seguente documentazione:
   - titolo di proprietà o disponibilità d'uso per tutta la durata dell'appalto;
   - autorizzazione sanitaria;
   - layout del centro pasti.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 13 - Le derrate alimentari

1. L'Aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
2. La Ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire, a richiesta dell'ASP un elenco degli abituali fornitori, unitamente alla pianificazione delle consegne, nonché un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, corredato dalle relative schede tecniche, e ad informare l'Asp di ogni eventuale variazione. L'Asp Terre di Castelli potrà richiedere, alla Ditta appaltatrice, di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
3. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti devono avere le caratteristiche indicate nell' **Allegato n. 1** "SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI", il tutto in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.
4. Il citato documento ha contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.
5. Si riportano di seguito **le ulteriori caratteristiche** richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa:
   a. prodotti biologici – L'Aggiudicatario potrà proporre alimenti di origine biologica in parziale

sostituzione di materie prime convenzionali, aumentando le percentuali nel prosieguo indicate;

b. prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'Aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
c. prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'Aggiudicatario potrà proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Modena, o in ogni caso entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM;
d. tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e di promozione scelte;
e. prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
f. in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con l'ASP, previa comunicazione per iscritto delle referenze congelate/surgelate, che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
g. è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;
h. non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per il pesce;
i. l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti; è sempre permesso per fagiolini, spinaci, piselli e misto legumi e ortaggi per minestrone;
j. deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale (≤1,7% rispetto alla farina);
k. il sale va usato moderatamente e deve essere iodato;
l. il formaggio da grattugiare dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
m. l'olio, per uso a crudo, dovrà essere extravergine di oliva;
n. le carni conservate, eventualmente presenti nel menù, dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
o. non è consentita la consegna di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'Aggiudicatario.
p. non è consentita la consegna di «pesce ricomposto», né prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'Aggiudicatario;
q. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
r. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenenti OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivanti da tecniche di manipolazione genetica;
s. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
t. non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, né ricongelare alimenti già scongelati;
u. non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
v. gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
w. è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
x. i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo.

6. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata

all'ASP per riceverne preventiva autorizzazione.

7. In ogni caso le caratteristiche, la tipologia e la qualità delle materie prime dovranno essere adeguate alle eventuali indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dall'ASP, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
8. Per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, si rinvia ai Criteri Ambientali Minimi, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

13.1 - I prodotti biologici o altrimenti qualificati

1. I pasti, o i piatti unici, devono essere composti, impiegando alimenti biologici o altrimenti qualificati (cfr. i CAM di riferimento), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita la consegna, su base trimestrale, di alimenti con i seguenti requisiti:
   - **frutta, ortaggi, legumi**: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore consegna di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM medesimi, oppure secondo i calendari regionali.
   - **uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)**: biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
   - **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata, in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici» o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
   - **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
   - **carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 241 del 13/10/2014), recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
   - **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)**: I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www. iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici, da pesca in mare, ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.),

le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C - lettera b), punto 5, dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" – D.M. n. 65 del 10/03/2020). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento(UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt**: biologico.
- **Olio**: come grasso vegetale per condimenti deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per la cottura; altri oli vegetali possono essere usati per la cottura solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Cereali, marmellate e succhi di frutta**: si richiede l'impiego del 100% di prodotti biologici.

Art. 14 - Ricevimento delle materie prime presso i centri di produzione pasti

1. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari presso i centri di produzione pasti devono garantire che:
   a. siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
   b. siano adottati tutti i provvedimenti necessari ad assicurare che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
   c. sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
2. Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.
3. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
4. I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
5. Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.
6. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in celle a temperatura controllata entro

20 minuti dalla consegna.

7. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FE.FO (First Expired, First out).
8. Deve essere evitato di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e di introdurvi recipienti caldi.
9. Le derrate semilavorate devono essere consegnate, presso le diverse strutture, nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
10. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e conservate in specifico armadio o in un'area al riparo da *cross contamination*.
11. I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

Art. 15 - Conservazione delle derrate

1. I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di *cross contamination*.
2. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.
3. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.
4. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
5. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con idonea pellicola o carta per alimenti, e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
6. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi, con la loro corretta etichettatura, o nei sacchetti originali correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
7. Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. É necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
8. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Capo 5 – I MENU' E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16 - I menù

1. L'Aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù in analogia con quanto descritto negli Allegati nr. 4 e nr. 5 del capitolato speciale descrittivo ed in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze dell'Appaltatore.
2. I menù:
   a. sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del 2021, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti ivi previsti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Dette linee guida possono in

ogni caso essere derogate dall'ASP, anche ai fini di aumentare i profili di gradibilità del piatto;

b. devono essere validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Ausl.
c. devono differenziarsi, in base alla disponibilità stagionale di frutta e ortaggi e alle pietanze più adeguate al clima, in un menù per il periodo autunnale-invernale (da attuarsi indicativamente da metà ottobre ad aprile) e un menù per il periodo primaverile-estivo (da attuarsi indicativamente da maggio a metà ottobre) ed ognuno di questi deve essere sviluppato su almeno 5 settimane;
d. per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'ASP o della Commissione Mensa;
e. dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza;
f. tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con ASP, sottoposti al SIAN, cui compete la preliminare approvazione e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con l'Asp stessa, in modo che le famiglie degli utenti possano disporne almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;
g. la data di attivazione dei menù stagionali è da concordare con l'ASP almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
h. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
i. contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili, alle famiglie richiedenti, anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
j. la Ditta appaltatrice dovrà rendere disponibile copia dei menù (anche in forma digitale) ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
k. allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail all'ASP di copia a colori in formato pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
l. ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
m. ogni menù deve essere corredato dalla descrizione delle materie prime con cui è preparato ciascun piatto.
n. nel menù settimanale dovrà di norma essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta.
o. per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, dovranno essere utilizzati i criteri illustrati nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera assistenziale_e scolastica del 2021.
p. in occasione delle principali festività, l'Aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone all'ASP dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali.

3. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta appaltatrice, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dall'ASP.
4. E' facoltà dell'ASP richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità dei piatti predisposti. Tali variazioni, concordate tra ASP, Ditta appaltatrice e il SIAN, dovranno essere equivalenti sotto il profilo nutrizionale e non dovranno comportare nessuna variazione del prezzo.

Art. 17 - La variazione dei menù

1. I menù sono, di prassi, fissi ed immodificabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù, previa autorizzazione dall'ASP per motivi documentati non imputabili alla Ditta appaltatrice. Le variazioni dei menù devono essere preventivamente comunicate all'ASP a mezzo e-mail.

2. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Ambientali Minimi che l'ASP si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù nei seguenti casi:
   a. guasto all'impianto di cottura;
   b. interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
   c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
   d. oggettiva irreperibilità delle materie prime.
3. Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni al coordinatore del "Centro I Portici" al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.
4. Con anticipo di almeno 3 giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dall'ASP, per tutte le tipologie di pasto, menù alternativi per gite scolastiche (cestini da viaggio per pranzo al sacco) così composti: n. 3 panini da 50 gr. cadauno o fette di pane – prosciutto crudo/cotto gr. 80 in totale – formaggio gr. 80 in totale – 2 frutti (di cui una banana) - un succo di frutta – una cioccolata al latte gr. 30 o crostata gr. 80 – acqua minerale ml 500 – tovaglioli.

Art. 18 - La composizione del pasto

1. Il pasto, oltre ad essere conforme alle tabelle dietetiche/ricettari di cui alle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna" (Servizio Sanitario Regionale, Emilia Romagna, Aprile 2009) e dalle ulteriori e più specifiche Linee Guida Regionali "Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico" dovrà essere così composto:

   - PRANZO: composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e il pane; oppure da un piatto unico, un contorno, e il pane.

   Inoltre dovranno essere previsti pasti alternativi ("piatti fissi") comprendenti a titolo puramente esemplificativo
   - per i primi piatti:
     - pasta al pomodoro;
     - pasta o riso all'olio;
     - pastina in brodo (in modo ripetitivio: brodo di carne, passato di verdura, ecc.);
     - piatto di verdura (cruda o cotta).

   - per i secondi piatti:
     - carne ai ferri (in modo ripetitivo: fettina di pollo, tacchino, vitellone);
     - prosciutto crudo;
     - prosciutto cotto;
     - formaggio fresco (in modo ripetitivo: mozzarella, stracchino, caciotta fresca);
     - formaggio stagionato (in modo ripetitivo: grana, emmental, misto pecorino, rivera);
     - piatto verdura (cruda o cotta).

   - Per i contorni:
     - Verdura cruda (in modo ripetitivo: insalata, pomodori, ecc.);
     - Purè di patate alternato a patate lessate.

   Le preparazioni offerte non devono essere prodotte con l'utilizzo di panna, deve essere utilizzato l'olio extra vergine di oliva, fatte salve le diverse prescrizioni dietologiche;
   Dovrà essere compresa la fornitura di "parmigiano reggiano" grattugiato, in contenitore a vaschetta, per le necessità relative a due/tre giornate settimanali di consegna (due consegne settimanali);
   E'esclusa la fornitura di:
   - Acqua
   - Frutta

- Sale, olio e aceto
- Tovaglioli e tovagliette
- Piatti, posate e bicchieri.

Si fa espresso rimando agli allegati nr. 4 per il dettaglio dei menù e allegato nr. 2 per le grammature degli alimenti.
In tutti i casi il servizio deve svolgersi secondo le migliori regole d'arte allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- proporre agli ospiti/utenti un'alimentazione gustosa, sana, genuina, di facile digeribilità e di elevata qualità e variabilità;
- fornire un apporto nutrizionale equilibrato e consono alla tipologia di utenti;
- integrarsi con le terapie relative al quadro clinico degli ospiti;
- rispettare le più appropriate norme dietistiche previste per la particolare categoria di utenti.

Le condizioni di alcuni utenti e alcuni operatori del Centro "I Portici", richiedono taluni accorgimenti nella preparazione dei pasti che si possono riassumere in:

- Dieta ipocalorica, iposodica, ipolipidica
- Dieta personalizzata su indicazione medica

Art. 19 - Le diete speciali

19.1 – Le diete terapeutiche

1. Sono riservate agli utenti che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie.
2. L'Asp Terre di Castelli si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario e le trasmetterà prontamente alla Ditta appaltatrice, in conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del 2021.
3. La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o tecnologo alimentare), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
4. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del Centro produzione pasti, nel rispetto delle vigenti leggi.
5. I pasti con diete speciali devono:
    - riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
    - essere trasportati in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa;
6. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso i Centri di Produzione pasti e dovrà essere periodicamente aggiornato.
7. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare *cross contamination* allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente è del personale della Ditta appaltatrice.
8. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate all'Allegato 1 del presente capitolato.

19.2 - Le diete etico-religiose

1. Dovranno essere redatti menù differenziati per tutte le tipologie di dieta "etico-religiosa":
    - senza carne;
    - senza carne di maiale;
    - senza carne di bovino;
    - senza carne e pesce;
    - senza alimenti di origine animale.

19.3 Le diete in bianco o pasti alternativi

1. Per gli utenti indisposti, previa richiesta dai familiari degli utenti, è previsto, per non più di 3 giorni consecutivi, un menù composto da un primo in bianco e da un secondo con formaggio parmigiano e prosciutto crudo/cotto o carne o pesce senza grassi, contorno e frutta.

Art. 20 - Disposizioni comuni per le diete speciali

1. La Ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:
    a. le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile similare a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente;
    b. devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell'offerta tecnica; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi attraverso l'ufficio competente dell'ASP, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista/Tecnologo alimentare operante presso la Ditta appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); l'ASP si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
    c. le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti al Centro I Portici sono regolate secondo quanto previsto per gli utenti e per gli operatori;
    d. la Ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con l'ASP, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.
2. Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalla normativa di riferimento.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 21 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
    - i prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc.);
    - durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
    - durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse o adeguatamente protette per evitare l'intrusione di corpi estranei e, se presente, l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione;
    - il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso;

- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure;
- i prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelo. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- la mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi;
- le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- la pulitura e la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai +10°C;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- la carne trita deve essere macinata in giornata.

Art. 22 - Cottura

1. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:
   a. tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
   b. le fritture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
   c. i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso o in legame fresco-caldo appena prima del confezionamento. Non è ammessa la precottura.
   d. la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
   e. dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal Centro di cottura fino al momento della consegna presso il Centro I Portici;
   f. qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
   g. le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
   h. i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
   i. tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata, ad esclusione di arrosti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione di polpette, di tortini o di hamburger e

ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione;

j. è vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento;
k. è vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
l. sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
m. i prodotti cotti dovranno essere conservati, solo ed esclusivamente, in contenitori di vetro o acciaio inox ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio;
n. sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza, gusto del cibo e preservarne le proprietà nutritive.

Art. 23 - Preparazione piatti freddi

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel Centro di cottura.
2. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 24 – Condimenti

1. Se previsto, il formaggio grattugiato sarà aggiunto al momento della somministrazione.
2. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
3. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 25 - Il confezionamento: indicazioni generali

1. I pasti devono essere confezionati in contenitori pluriporzione, gastronorm, in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonei al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio per tutte le sedi. Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.1973 (*MOCA)*, aggiornato dal D.M. 11 novembre 2013, n. 140 e ss. mm. e ii. e saranno forniti dalla Ditta appaltatrice.
2. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere del tipo termico a iniezione automatica di vapore acqueo al fine di garantire che il pasto all'arrivo e al consumo abbia una temperatura > di 60-65° centigradi, in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio per tutte le sedi.
3. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo temperature e modalità conformi al Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE.
4. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
5. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

6. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.
7. I contenitori gastronorm in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza adeguata e, in ogni caso, non devono essere riempiti totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
8. Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
9. Le preparazioni contenenti liquido o comunque che possono essere oggetto di rovesciamento devono essere veicolate in contenitori a chiusura ermetica.
10. Le temperature di confezionamento dovranno garantire, all'arrivo presso il Centro I Portici, le condizioni termiche.
11. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.
12. Il pane deve essere riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
13. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative, fatta salva la necessaria accettazione dall'ASP.

25.1 - Il confezionamento delle diete terapeutiche

1. Le diete terapeutiche devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in maniera equivalente o migliorativa. Le confezioni dovranno riportare un'etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria e dovranno essere, in ogni caso, diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti.

25.2 - Il confezionamento delle diete etico-religiose

1. Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 26 - Sistema derogatorio/transitorio

1. In deroga alle disposizioni del presente capitolato in relazione al confezionamento, nonché alle relative tempistiche (che dovranno, comunque, essere le minori possibili), e ferma restando la possibilità di concordare menù ad hoc, meglio rispondenti alle diverse modalità di confezionamento, l'Appaltatore si obbliga a dare attuazione alle disposizioni nazionali e/o regionali in materia di contrasto a eventuali emergenze sanitarie, limitatamente al periodo di validità delle misure ivi previste.
2. Il materiale a perdere dovrà essere biodegradabile o compostabile.
3. Dette modalità operative potranno comportare il riconoscimento di un costo aggiuntivo, a favore dell'Appaltatore, da concordare con l'Amministrazione contraente e comunque non superiore al 4,5%, rispetto al prezzo del servizio a regime per come determinato in sede di offerta e come meglio declinato nel disciplinare di gara.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 27 – Il piano dei trasporti

1. La Ditta appaltatrice dovrà elaborare e presentare nell'offerta tecnica un piano organizzativo dei trasporti, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, nonché indicati i mezzi che s'impegna a mettere a disposizione per la concretizzazione delle suddette strategie.
2. Il piano di trasporto dei pasti potrà essere eventualmente rivisto, di concerto con ASP in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica sedi di distribuzione, ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.
3. L'Aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per il Centro I Portici, un tempo non superiore:
   a. fra confezionamento subito dopo il termine della cottura e inizio trasporto: a 15 minuti;
   b. fra inizio trasporto e consegna: a 30 minuti, ferma la miglioria proposta in offerta tecnica;
   c. la consegna deve essere effettuata in prossimità dell'orario previsto per il consumo come indicato all'art. 6.

Art. 28 - I mezzi adibiti al trasporto

1. I mezzi di trasporto che l'Aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:
   - in possesso dei requisiti igienico-santari di cui al Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate;
   - a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
   - usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
   - conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.
2. I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dal Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
3. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, periodicamente, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE

Art. 29 - La somministrazione dei pasti

1. L'orario di consegna e l'indirizzo del Centro "I Portici" è riportato nell'art. 6 del presente capitolato. Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consegna è indicato al precedente art. 27.
2. In caso di emergenze sanitarie dovrà essere fornito il bis di posate con tovagliolo di carta monouso.
3. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.
4. I tovaglioli monouso devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
5. Al momento della consegna dei pasti presso il Centro "I Portici" deve essere effettuata, da parte del personale Asp addetto alla somministrazione, la verifica immediata della congruità dei pasti consegnati rispetto a quanto prenotato nel giorno. In caso di incongruenze, il personale deve

provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del Servizio dell'Appaltatore.

6. L'assemblaggio dei primi piatti ed il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati presso il Centro "I Portici", appena prima della somministrazione dal personale Asp.

Art. 30 - La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

1. L'Appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".
2. Entro 6 mesi dalla decorrenza contrattuale, se la quantità di sprechi alimentari risultasse significativa, la Ditta aggiudicataria deve condividere con l'Asp un progetto finalizzato alla gestione delle eccedenze alimentari, nel rispetto di quanto previsto dai CAM.
3. L'Appaltatore dovrà attivare azioni di monitoraggio analizzando le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
4. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno nel primo e nel secondo quadrimestre, anche con il supporto degli operatori Asp (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione), nonché dagli utenti.
5. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base dellequali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente all'Asp, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
6. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 31 – Prenotazione dei pasti

1. L' ASP attualmente gestisce i servizi amministrativi connessi al servizio con le modalità di seguito riportate:
   - la prenotazione dei pasti sarà fatta dal personale Asp a cadenza giornaliera, telefonicamente o tramite mail entro le ore 9:30 del giorno medesimo;
   - per ciascun utente e operatore a mensa potrà essere ordinato il pasto ordinario del giorno con possibilità di evidenziare la scelta di un pasto in bianco/alternativo;
   - i menù personalizzati, giustificati da motivi di salute certificati o da scelte etico-religiose, risultano già codificati ad avvio anno di frequenza nel programma e automaticamente identificabili dai centri di produzione pasti interessati;
2. I pasti che, per motivi straordinari, vengono prenotati oltre l'orario, saranno comunicati da parte del centro pasti ricevente al servizio di ASP, a salvaguardia della corrispondenza tra il numero dei pasti prenotati e quelli fatturati, nonché del relativo pagamento.
3. L' ASP si riserva la facoltà di apportare, nel corso della vigenza del contratto, modifiche alle modalità di prenotazione dei pasti; in tal caso la Ditta appaltatrice sarà tenuta ad adeguarsi alle eventuali variazioni senza oneri aggiuntivi.

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 32 – Pulizie

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro di produzione pasti devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta appaltatrice e della normativa vigente.
2. La Ditta appaltatrice deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.
3. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri ambientali minimi. Nel particolare devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

   Tali prodotti dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice.

Art. 33 – Rifiuti

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per prevenirne la produzione.
2. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese della Ditta negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. La Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs. n. 4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.
3. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n. 4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dalla Ditta e smaltiti a norma della citata legge da parte di un operatore economico debitamente autorizzato.
4. Tutti i costi connessi alle attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti prodotti presso i Centri di produzione sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 34 - Garanzie igieniche

1. La produzione dei pasti ed il servizio di ristorazione devono garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
2. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
3. Il personale deve essere dotato di cuffiette copricapo per raccogliere completamente la capigliatura da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.
4. Il personale deve prestare particolare attenzione all'igiene delle mani, provvedendo al lavaggio con frequenza e, comunque, prima dell'inizio di ogni attività e ogni qualvolta si passi dalla preparazione di un alimento ad un altro.
5. E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di produzione pasti.
6. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
7. Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.
8. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
9. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati, in locale apposito

o in armadi chiusi, ed essere contenuti, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

10. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

34.1 - Sistema transitorio per il contrasto all'epidemia Covid-19 – o eventuali particolari situazioni di criticità sanitaria

1. L'Appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli Enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi, emanati o emanandi, relativamente alle attività di pulizia e sanificazione volte al contenimento dell'epidemia Covid-19. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione e, più precisamente, nella maggiorazione percentuale prevista per il periodo transitorio, rispetto al prezzo previsto per il regime ordinario, al precedente art. 26.
2. Al verificarsi di particolari situazioni di criticità sanitarie (es.: emergenza Covid 19) si potranno verificare variazioni al servizio richiesto. Tali situazioni potrebbero chiedere delle modifiche ad oggi non identificabili ma rispondenti a diposizioni delle autorità sanitarie regionali o nazionali. Nella fattispecie si dovrà prevedere la richiesta di fornitura di tutti pasti in monoporzione elettrosaldata, con parmigiano monoporzione e bis di posate con tovagliolo, questo a titolo esemplificativo e non esaustivo.

Capo 12 – I BENI MOBILI

Art. 35 - Manutenzioni presso il centro di produzione pasti dell'Appaltatore

1. Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al Centro produzione pasti di proprietà dell'Aggiudicatario si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 36 - Ulteriori beni non alimentari

1. Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'Aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio ed alla sua fruizione ovvero derivante dagli impegni assunti con le migliorie in sede di offerta tecnica.

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 37 - Controllo igienico sanitario

1. L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro produzione pasti e rende disponibile all'ASP la documentazione relativa, a semplice richiesta.
2. L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro del Centro produzione pasti.
3. Il piano di analisi deve essere presentato all'ASP Terre di Castelli nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
4. A semplice richiesta dell'ASP Terre di Castelli, il verbale di prelevamento del campione deve essere consegnato via e-mail all'Asp medesima lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità,

devono essere consegnati all'ASP Terre di Castelli entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

5. Presso il centro di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.
6. Le procedure di base per il campionamento sono le seguenti:
   a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
   b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
   c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 gr.);
   d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi, a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
   e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.
7. Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.
8. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
9. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso i centri di produzione pasti cottura ovvero presso i terminali, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'Appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Asp Terre di Castelli per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità.

   La Stazione Appaltante è responsabile ai fini HACCP dal momento in cui i pasti arrivano presso Il Centro "I Portici".

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 38 - Personale – disposizioni generali

1. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
2. Sin dall'inizio del servizio, l'Aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
3. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
4. L'Aggiudicatario provvede, a semplice richiesta dell'ASP Terre di Castelli, a fornire all'Asp stessa una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per sedi di servizio, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
5. L'ASP Terre di Castelli si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

6. Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Asp Terre di Castelli ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
7. L'Asp Terre di Castelli si riserva il diritto di chiedere alla Ditta appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'Appaltatore provvederà entro 10 giorni alla sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 39 - L'organico: standard minimi

1. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta aggiudicataria, come numero, mansioni, livello e monte ore.
2. La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
   a. uno o più referenti del servizio (es. uno amministrativo, uno tecnico-operativo), cui competono le seguenti mansioni:
      - mantenere i rapporti con l'Asp Terre di Castelli;
      - sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto.
   b. un dietista, cui competono le seguenti mansioni:
      - elaborazione dei menù in base alle linee guida regionali;
      - gestione dei menù e delle diete, sia terapeutiche che etico religiose;
      - rapporti con il SIAN.
   c. cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
3. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà comunicare per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati all'Asp Terre di Castelli prima della messa in servizio.
4. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Asp Terre di Castelli saranno contestate per iscritto alla Ditta appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contradditorio.

Art. 40 - Formazione

1. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la Ditta appaltatrice dovrà assicurare, per il personale addetto al servizio di ristorazione, la formazione in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla L.R. n. 11/2003 e dalla Determinazione Giunta Regionale n. 16963 del 29/12/2011 o norme equivalenti.
2. La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso il Centro produzione pasti.
3. Ogni anno, entro il mese di agosto, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Asp Terre di Castelli.
4. Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere anche modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata del contratto. L'Appaltatore dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso delle macchine e delle attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale.

5. In particolare la formazione dovrà riguardare i seguenti temi:
    - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
    - prevenzione delle tossinfezioni;
    - buone pratiche di lavorazione e di porzionatura;
    - tecniche di cucina e di cottura;
    - riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
    - detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
    - principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;
    - introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
    - traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
    - esigenze minime di documentazione del sistema;
    - casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto.
6. All'inizio di ogni anno di frequenza, la Ditta Appaltatrice è tenuta ad organizzare prima della data di inizio delle attività educative, un incontro con i propri addetti finalizzato alla presentazione del servizio di ristorazione, nel corso del quale deve illustrare le prescrizioni che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio. A tali incontri potranno partecipare uno o più rappresentanti dell'AspTerre di Castelli.

Art. 41 - Vestiario del personale

1. È onere della Ditta Appaltatrice:
    a. dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo;
    b. dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, in modo che sia evidente l'appartenenza alla Ditta appaltatrice del servizio di ristorazione;
    c. garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 42 - Caratteristiche e obblighi del personale

1. Il personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese e disponibile alla collaborazione.
2. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78 del D.Lgs. n. 81/2008.
3. L'Appaltatore, prima di procedere all'assunzione del personale, è tenuto alle verifiche, previste dall'art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600 bis – ter – quater - quinques e 609 undecies del codice penale, ovvero all'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).
4. Il personale deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato (D.P.R. 62/2013 "Codice di comportamento dei pubblici dipendenti"), le norme fissate dal presente Capitolato, le norme e i regolamenti dell'Ente Locale ("Codice di comportamento dei dipendenti dell'Asp" approvato dall'amministratore Unico dell'Asp Terre di Castelli).
5. Il personale è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti; inoltre dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili secondo quanto disposto dal Regolamento Europeo 679/2016.

Art. 43 - Disposizioni generali sulla manodopera

1. La Ditta appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso di vigenza del contratto, e in

particolare:

a. ai sensi dell'art. 30, comma 4, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'Appaltatore anche in maniera prevalente;
b. i suddetti obblighi vincolano la Ditta appaltatrice, anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
c. è responsabile in rapporto all'Asp Terre di Castelli dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'Appaltatore dalla responsabilità e ciò senza pregiudizio degli altri diritti dell'Asp Terre di Castelli;
d. è obbligata al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

2. Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dalla Ditta appaltatrice o dei subappaltatori, l'Asp Terre di Castelli pagherà, anche in corso d'esecuzione, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Appaltatore. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'Appaltatore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Asp Terre di Castelli tratterrà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
3. In ogni momento l'Asp Terre di Castelli potrà richiedere alla Ditta appaltatrice e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; potranno altresì essere richiesti i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificata la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.
4. La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del personale può costituire motivo di risoluzione del contratto.

Art. 44 - Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

1. L'Appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del D. Lgs. n. 81/2008, nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi e degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
2. L'Appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere a fornire al personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
3. Sono a carico dell'Appaltatore i corsi e gli aggiornamenti del personale, in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. n. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'Appaltatore è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. n. 81/2008.
4. L'Appaltatore deve fornire al personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei servizi e per il contenimento dei rischi.
5. Ai sensi degli articoli 18, comma 1 - lettera u), 20, comma 3, e 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008, l'Appaltatore è obbligato a fornire, a ciascun soggetto occupato nel servizio, una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore,

i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'Appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre, durante l'esecuzione del servizio, detta tessera di riconoscimento.

6. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
7. Ai sensi degli artt. 17 e 29 del D.Lgs. n. 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 45- Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

1. Trattandosi di una "mera fornitura di materiale", pertanto senza interferenza o promisquità lavorativa, il DUVRI non si applica come da articolo 26 comma 3-bis D. Lgs. 81/08 del D. Lgs. 81/08 - articolo 26 comma 3-bis.

Art. 46 - Clausole sociali e politiche lavorative

1. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'Aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'operatore economico subentrante.
2. A mero titolo orientativo, si allega al presente documento l'elenco del personale attualmente impiegato (Allegato 6).

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 47- Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

1. Al termine di ogni anno di frequenza la Ditta appaltatrice dovrà redigere e trasmettere all'ASP Terre di Castelli un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.
2. Al termine di ogni anno educativo dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Art. 48 - Controlli della Ditta appaltatrice

1. La Ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare a propria cura e spese i più rigorosi controlli sanitari sui generi alimentari, sulle bevande e sul confezionamento dei pasti, secondo le norme legislative e regolamentari in materia di igiene e di alimenti.
2. Resta nei compiti della Ditta appaltatrice individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Art. 49 - Diritto di controllo

1. È facoltà dell'ASP Terre di Castelli effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di produzione pasti, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta appaltatrice alle normative di settore vigenti ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
2. La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ASP Terre di Castelli per esercitare i controlli stabiliti.
3. Il controllo esercitato dall'ASP Terre di Castelli è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità.

4. La vigilanza dall'ASP Terre di Castelli sul buon andamento del servizio di ristorazione ha per oggetto:
    - la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito;
    - il rispetto delle grammature e delle porzioni;
    - il rispetto delle diete speciali (terapeutiche ed etico religiose);
    - buona organizzazione e conduzione del servizio nel suo complesso;
    - lo stato d'uso e igienico degli ambienti, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
    - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
    - la quantità delle porzioni;
    - la temperatura del pasto;
    - il rispetto dei tempi di consegna;
    - il gradimento dei piatti da parte dell'utenza;
    - in generale tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara.
5. I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori dell'ASP Terre di Castelli dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.
6. Relativamente alla gradibilità del pasto, l'ASP, oltre che avvalersi del proprio personale operante nel servizio, potrà consentire ai referenti degli utenti di consumare uno o più pasti in uno o più giorni di attività. Tale pasto verrà prenotato e fatturato unitamente ai pasti ordinari degli operatori.
7. Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette, fatta salvo il rispetto della normativa sulla privacy.
8. La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà alla Ditta appaltatrice eventuali contestazioni a cui essa può presentare in forma scritta controdeduzioni e giustificazioni entro 8 giorni consecutivi dal ricevimento della contestazione. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'Appaltatore non avrà esibito alcuna controdeduzione probante, l'ASP applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate, così come indicate al art. 11 dello Schema di contratto.

Capo 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 50 - Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

1. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
2. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
3. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra l'Asp Terre di Castelli e l'Appaltatore, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
4. In tutti gli atti predisposti dall'Asp refetytorivalori in cifra assoluta si intendono in euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
5. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

Art. 51 - Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

1. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente, o con delega a personale dipendente, tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.
2. La successiva sottoscrizione del contratto da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

Art. 52 - Rinvio allo schema di contratto

1. Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda allo schema di contratto, contenente le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra l'Asp Terre di Castelli e l'Appaltatore, nonché a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.

Art. 53 - Allegati

Allegato 1 - SPECIFICHE TECNICHE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DERRATE ALIMENTARI

Allegato 2 - TABELLA GRAMMATURE

Allegato 3 - LINEE_DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA ASSISTENZIALE E SCOLASTICA

Allegato 4 - MENU' TIPO AUTUNNO INVERNO

Allegato 5 – MENU' TIPO PRIMAVERA ESTATE

Allegato 6 – ELENCO PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO