

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

“ASP – MASACCIO”

Lungarno G. Reni 5 – 52027 San Giovanni Valdarno (AR) Tel 055 9122351 Fax 0559129263

Email: rsa-masaccio@libero.it – Web www.aspmasaccio.com

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO QUADRIENNALE CON
OPZIONE DI PROSECUZIONE TRIENNALE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PRESSO LA STRUTTURA DELL'AZIENDA PUBBLICA
DI SERVIZI ALLA PERSONA ASP MASACCIO SITA IN SAN GIOVANNI
VALDARNO**

CAPITOLATO SPECIALE

SOMMARIO

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI	4
Art. 1) Definizioni	4
Art. 2) Oggetto dell'appalto.....	6
Art. 3) Tipologia del servizio richiesto e menù speciale	7
Art. 4) Servizi accessori.....	8
Art. 5) Numero di pasti da somministrare annualmente	8
Art. 6) Oneri a carico dell'Impresa.....	9
Art. 7) Orario di consegna dei pasti.....	11
Art. 8) Giorni di erogazione del servizio	11
Art. 9) Inizio del servizio.....	11
Art. 10) Interruzione del servizio	12
Art. 11) Spese inerenti al servizio.....	12
Art. 12) Autorizzazioni	12
Art. 13) Organico minimo del personale	12
Art. 14) Clausola sociale.....	12
Art. 15) Costo della manodopera	13
Art. 16) Criteri Ambientali Minimi del servizio di ristorazione	13
Art. 17) Trattamento del personale	18
Art. 18) Variazioni del personale.....	19
Art. 19) Addestramento del personale	19
Art. 20) Idoneità sanitaria	19
Art. 21) Direttore Tecnico del Servizio	19
Art. 22) Specifiche tecniche degli alimenti e casi di impossibilità.....	20
Art. 23) Articolazione e composizione dei Menù	20
Art. 24) Tabella dietetica	20
Art. 25) Calendario della stagionalità	23
Art. 26) Articolazione dei menù	25
Art. 27) Menu per esigenze dietetiche	27
Art. 28) Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane.....	27
Art. 29) Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto	27
Art. 30) Variazione del menù.....	27
Art. 31) Variazione del menù.....	28
Art. 32) Divieti.....	28
Art. 33) Conservazione delle derrate	28
Art. 34) Riciclo	28
Art. 35) Condimenti	28
Art. 36) Accessori per il condimento	28
Art. 37) Pentolame per la cottura	28
Art. 38) Confezionamento dei pasti	29
Art. 39) Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e linee guida.....	29
Art. 40) Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina	29
Art. 41) Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	30
Art. 42) Manipolazione e cottura	30
Art. 43) Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde	30
Art. 44) Preparazioni gastronomiche refrigerate	30
Art. 45) Prenotazione e consegna dei pasti.....	31
Art. 46) Verifica di gradimento	31
Art. 47) Pulizia dei locali	31
Art. 48) Ritiro dai reparti e lavaggio.....	31
Art. 49) Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	31
Art. 50) Disinfestazione dei locali	32

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

“ASP – MASACCIO”

Lungarno G. Reni 5 – 52027 San Giovanni Valdarno (AR) Tel 055 9122351 Fax 0559129263

Email: rsa-masaccio@libero.it – Web www.aspmasaccio.it

Art. 51)	Rifiuti	32
Art. 52)	Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	32
Art. 53)	Misure per eliminare i rischi interferenti.....	32
Art. 54)	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	32
Art. 55)	Controlli da parte dell’Azienda	33
Art. 56)	Verifica periodica dei locali affidati all’Impresa	33

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1) Definizioni

Nell’ambito del presente Capitolato si intende per:

- 1) Stazione Appaltante o Committente: la Azienda Pubblica di Servizi alla Persona A.S.P. Masaccio;
- 2) Impresa o Operatore Economico Aggiudicatario (Impresa): il soggetto aggiudicatario dell’appalto;
- 3) RSA: la residenza sanitaria assistenziale gestita dalla Committente, e precisamente la struttura sita in San Giovanni Valdarno, Lungarno G. Reni 5;
- 4) Servizio: il servizio di ristorazione in favore degli Ospiti e per le Suore in servizio, nonché – eventualmente – a favore di soggetti esterni;
- 5) Ospiti: i soggetti che a vario titolo risiedono o accedono al servizio della RSA (Residenza Sanitaria assistenziale), RA (Residenza Assistenziale), Miniappartamenti, Centro diurno, Mensa sociale;
- 6) Centro cottura: i locali per la preparazione dei pasti ubicati presso la sede dell’Azienda, la cui planimetria viene allegata al presente capitolato, unitamente all’elenco degli arredi e delle attrezzature (**doc. A**);
- 7) Personale dipendente: i dipendenti della Committente;
- 8) C.A.M.: criteri ambientali minimi previsti dall’art. 34, comma 1, del D. Lgs 18 aprile 2016, n. 50;
- 9) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant’altro possa occorrere per la consumazione dei pasti. È in ogni caso esclusa, pena l’applicazione delle penali contrattuali la fornitura e l’utilizzo di stoviglie e posate usa e getta e comunque di plastica o di carta, salvo i casi di forza maggiore previa autorizzazione della stazione appaltante;
- 10) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant’altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- 11) Tegameria: pentolame e quant’altro possa occorrere per la cottura;
- 12) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant’altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- 13) Attrezzature: tutti gli strumenti necessari per l’esercizio dell’attività di preparazione e distribuzione dei pasti (es. forni, lavastoviglie, frullatori, carrelli ed ogni altra apparecchiatura, anche elettrica ed elettronica presente nella struttura);
- 14) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- 15) Impianti: gli impianti connessi inscindibilmente alla struttura edile degli edifici (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);

- 16) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad arredare gli ambienti ove vengono distribuiti i pasti;
- 17) Beni: le Stoviglie, l’Utensileria, la Tegameria, il Tovagliato, le Attrezzature, le Macchine, gli Impianti e gli Arredi;
- 18) Giornata alimentare: la giornata alimentare completa articolata in colazione, pranzo, merenda e cena;
- 19) Centro Cottura: i locali e gli impianti di cucina per la preparazione dei pasti appartenenti alla Committente;
- 20) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l’Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
- 21) Verbale di presa in consegna: l’atto con il quale la Stazione appaltante affida all’Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l’inventario dei beni;
- 22) Inventario: l’elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all’Impresa, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- 23) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all’utenza;
- 24) Regime dietetico controllato: il menu destinato agli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- 25) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- 26) Menu vegetariano: menu a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- 27) Prodotto biologico: prodotto proveniente da agricoltura biologica;
- 28) Agricoltura biologica: comprende i sistemi agricoli che promuovono la produzione di alimenti in modo socialmente ed economicamente sano; dal punto di vista ambientale riduce drasticamente l’impiego di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi ed utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie;
- 29) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l’utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- 30) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- 31) Alimento: prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- 32) Prodotto trasformato: prodotto agricolo sottoposto a processo tecnologico che ne consente l’utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;

- 33) Prodotto locale**: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio compreso nel raggio chilometrico definito nel Disciplinare di gara;
- 34) Prodotto locale trasformato**: prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono anch'essi dall'ambito territoriale della Regione Toscana;
- 35) Filiera corta**: insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari;
- 36) GPP (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione)**: il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
- 37) Rischi interferenti**: tutti i rischi correlati a sovrapposizione di attività correlati al servizio di ristorazione all'interno dei locali della Stazione appaltante, evidenziati nel DUVRI.

Art. 2) Oggetto dell'appalto

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di Ristorazione per gli ospiti della RSA Masaccio, per le Suore in servizio presso l'Azienda nel numero complessivo presunto e variabile da 100 a 110 e per eventuali visitatori presenti in struttura o per altre esigenze dell'Ente con la preparazione dei menù in linea fresco caldo, preparati e serviti nella stessa giornata. Nel suddetto numero sono previsti i pasti da confezionare, con idonee modalità, per la consegna a domicilio.

Il suddetto numero potrà variare in aumento fino alla capacità complessiva di produzione pasti del centro cottura e potrà ridursi in funzione delle variazioni degli ospiti della struttura.

L'Azienda ha in funzione un Centro diurno che offre un servizio semiresidenziale per rispondere ai bisogni assistenziali di persone anziane di età di regola superiore 65 anni nella misura di circa 10 ospiti, già calcolati nel numero complessivo innanzi indicato.

La RSA Masaccio è convenzionata con il Comune di San Giovanni Valdarno per offrire il servizio di Mensa sociale, già calcolata nel numero complessivo innanzi indicato.

La gestione del servizio di Ristorazione dovrà essere comprensiva di:

- a) organizzazione complessiva del servizio;
- b) approvvigionamento delle derrate alimentari;
- c) approvvigionamento delle bevande e quant'altro necessario;

- d) preparazione negli impianti della Struttura di pasti giornalieri destinati agli anziani, alle Suore ed altre esigenze dell’Ente e preparazione dei carrelli destinati ai singoli reparti;
- e) apparecchiatura dei tavoli;
- f) trasporto dei pasti nei relativi contenitori dai locali della cucina ai luoghi di consumo;
- g) sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- h) pulizia e riordino del pentolame, piatti, bicchieri, stoviglie-posateria ed attrezzature;
- i) pulizia e sanificazione della cucina, del magazzino, del locale lavaggio, del locale frigoriferi e degli impianti presenti;
- j) progettazione, implementazione e assunzione delle responsabilità connesse alla HACCP. I pasti dovranno essere prodotti direttamente nella cucina della RSA Masaccio.

Gli ospiti della RSA, dei miniappartamenti e le suore usufruiranno del servizio di ristorazione per la giornata alimentare completa (colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena).

Gli utenti della mensa sociale usufruiranno solo del pranzo.

Gli ospiti del centro diurno usufruiranno del servizio di colazione, spuntino, pranzo e merenda.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità. È in ogni caso fatto divieto di somministrare prodotti O.M.G. o loro derivati.

Art. 3) Tipologia del servizio richiesto e menù speciale

L’Impresa è tenuta ad assicurare il servizio per la colazione, lo spuntino, il pranzo, la merenda e la cena agli orari stabiliti dall’Azienda che potranno essere suscettibili di variazioni.

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

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

In occasione di particolari ricorrenze quali:

- Capodanno 1: Gennaio;
- Epifania: 6 Gennaio;
- Festa di Carnevale: Febbraio/Marzo;
- Festa della Donna: 8 Marzo;

- San Giuseppe: 19 marzo
- Pasqua di Risurrezione: Marzo/Aprile;
- Lunedì dell'Angelo: Marzo/Aprile;
- Festa di Liberazione: 25 Aprile;
- Festa dei Lavoratori: 1 Maggio;
- Festa della Mamma: 14 Maggio;
- Festa della Repubblica: 2 Giugno;
- Ferragosto: 15 Agosto;
- Santo Patrono: 24 Giugno;
- Festa dei nonni: 2 ottobre
- Ognissanti: 1 Novembre;
- Immacolata Concezione: 8 Dicembre;
- Santo Natale: 25 Dicembre;
- Santo Stefano: 26 Dicembre.

L'Impresa dovrà garantire la preparazione di un menù speciale da concordare con l'Ufficio preposto dall'Azienda che comunque dovrà comprendere antipasti misti e dolce.

In tali occasioni sarà adottato un **menù speciale e particolare** in conformità con quanto indicato dall'Impresa nell'offerta tecnica.

Art. 4) Servizi accessori

Su indicazione della Direzione dell'Azienda, l'Impresa dovrà essere disponibile all'allestimento ed alla distribuzione di eventuali coffe-break, colazioni di lavoro, rinfreschi o pranzi/cene.

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

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

Art. 5) Numero di pasti da somministrare annualmente

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

Non saranno remunerati i corrispettivi dei pasti per gli ospiti assenti dalla struttura, anche temporaneamente, per qualunque ragione. È onere dell'Impresa richiedere

giornalmente e tempestivamente all'appaltatore incaricato dei servizi socio assistenziali in numero delle presenze effettive nella giornata ai fini della preparazione dei pasti necessari.

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

Art. 6) Oneri a carico dell'Impresa

Le seguenti prestazioni sono a carico dell'Impresa:

- acquisto e gestione delle materie prime alimentari che devono essere di prima qualità;
- fornitura di tutte le bevande necessarie per gli ospiti, ivi compresa l'acqua ed il vino durante i pasti;
- acquisto e gestione prodotti di pulizia cucina e relative attrezzature, prodotti per lavaggio stoviglie: l'Impresa sarà responsabile dell'uso di tali prodotti che dovranno essere privi di tossicità;
- elaborazione del menù, nel rispetto dei principi diabetico-nutrizionali e della ripartizione giornaliera degli alimenti da sottoporre all'approvazione dell'Azienda;
- preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- predisposizione del piano di autocontrollo HACCP ai sensi della normativa vigente per la preparazione, la cottura, il confezionamento e la sporzionamento dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge;
- preparazione dei carrelli termici multiporzione;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- riassetto, pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina, dispense, zona lavaggio e delle macchine, nonché lavaggio di tutte le attrezzature usate per la preparazione, l'inoltro e la distribuzione dei pasti;
- pulizia straordinaria ed alla disinfezione dei locali dispense, zona lavaggio, porte, vetrate, celle frigorifere, cappe di aspirazione, servizi igienici e quant'altro, oltre a provvedere agli interventi di sanificazione, fermo restando il rispetto delle frequenze di legge e delle prescrizioni eventualmente impartite dagli enti di controllo sanitario

- abbattimento di insetti e roditori nel centro di cottura e negli altri locali di refezione;
- lavaggio stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, sia utilizzati dagli addetti alla preparazione pasti sia da parte degli ospiti per la consumazione dei pasti, che deve avvenire con lavastoviglie munito di dosatori automatici di detersivo con controlli periodici da parte della ditta fornitrice dei detersivi, da comunicare alla Direzione dell’Azienda. Le stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri, utilizzati saranno portati nel locale lavaggio dal personale dell’Azienda o di altra Impresa, salvo diverse indicazioni. Sarà cura del personale dell’Impresa riportare nei locali di utilizzo (sale da pranzo) tutte le stoviglie, piatti, tazze, posate, bicchieri, ecc. puliti;
- fornitura, sostituzione e reintegro delle piccole attrezzature del centro di cottura (coltelli, pentole, tegami, mestoli e simili) e dei carrelli con relativi contenitori gastronomi. L’Azienda si riserva in ogni momento di controllare l’effettivo stato e consistenza di tali materiali prescrivendo all’Impresa le opportune azioni da intraprendere nel caso di una loro carenza. Al termine del contratto tutto quanto fornito, sostituito e reintegrato rimarrà di proprietà dell’Azienda
- dotazione e lavaggio di tutto l’abbigliamento per il proprio personale, che deve essere idoneo e a norma antinfortunistica ai sensi del D.lgs 81 del 2008;
- dotazione di strofinacci e quant’altro necessario per la cucina;
- tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio di ristorazione per il rispetto delle normative in vigore per il settore, ivi comprese le operazioni manuali da effettuarsi in casi straordinari di fermo macchina lavastoviglie, in nessun caso è previsto l’uso di materiali monouso
- trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta di riferimento della Struttura, mentre i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento dovranno essere smaltiti a cura e spese dell’Impresa in osservanza delle disposizioni, anche attuative, del D.lgs 152 del 2006, con compilazione dei formulari e del MUD di legge.

In caso di impossibilità dell’utilizzo delle attrezzature del centro cottura dell’Azienda a qualsiasi ragione dovute, l’Impresa è tenuta a preparare i pasti nella cucina esterna dalla stessa individuata in prossimità dell’RSA, comunque conforme alla normativa vigente, assicurando il trasporto in appositi contenitori termici (gastronomi), con proprio automezzo idoneo, garantendo inoltre lo stesso menù e la stessa qualità senza nessun onere aggiuntivo a carico dell’Azienda.

Spetta all’Impresa la direzione operativa della ristorazione.

Resta a carico dell’Azienda la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature del centro cottura, salva la responsabilità dell’Impresa per il non corretto utilizzo o la mancata segnalazione di esigenze manutentive.

L’Impresa è tenuta a segnalare tempestivamente la necessità degli interventi di manutenzione con preavviso di almeno trenta giorni, salvo che ciò non sia possibile a causa di guasti improvvisi. Ferma la responsabilità contrattuale, gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature del centro cottura saranno tuttavia a carico dell’Impresa qualora la necessità di intervento sia originata da un improprio utilizzo delle attrezzature stesse da parte dell’Impresa.

L’Impresa è tenuta ad eseguire la fornitura, sostituzione e reintegro di stoviglie, piatti, tazze, posate e bicchieri destinate alle sale mensa, fatta eccezione per il caso in cui la mancanza o il danneggiamento di tali prodotti non sia imputabile al personale dell’Impresa stessa.

Art. 7) Orario di consegna dei pasti

L’Impresa si impegna a consegnare i pasti indicativamente nei seguenti orari:

Colazione	08:00-10:00
Spuntino	11:00
Pranzo	12:00-12:15:00
Merenda	15:30-16:00
Cena	18:00-18:15

Art. 8) Giorni di erogazione del servizio

L’Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica e per tutti i giorni dell’anno, festivi compresi.

Art. 9) Inizio del servizio

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

Prima dell’inizio del servizio l’Impresa è tenuta:

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

Art. 10) Interruzione del servizio

Il servizio di ristorazione ai degenti deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146 del 1990. Al verificarsi di questa evenienza però, potranno essere concordate con l’Azienda, in via straordinaria, particolari condizioni gestionali ed organizzative.

Art. 11) Spese inerenti al servizio

Tutte le spese necessarie allo svolgimento dell’appalto sono interamente a carico dell’Impresa. L’Azienda resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell’Impresa i costi per l’utenza telefonica.

Sono, inoltre, a carico dell’Azienda le seguenti forniture:

- fornitura di acqua;
- fornitura gas-metano;
- fornitura energia elettrica, riscaldamento (costi energetici in genere).

Art. 12) Autorizzazioni

L’Impresa è tenuta ad acquisire le necessarie autorizzazioni commerciali e sanitarie per lo svolgimento dell’attività richiesta dal presente capitolato nonché ad effettuare la registrazione del centro cottura ai sensi del Regolamento 852\CE\2004 qualora necessario.

Art. 13) Organico minimo del personale

L’Impresa deve assicurare la consistenza di un organico minimo costituito dal seguente personale, in quanto ciò sia armonizzabile con la propria organizzazione, cosicché laddove dovesse ravvisarsi la necessità di ridurre tale personale, ferma la responsabilità dell’Impresa per la corretta esecuzione del servizio, dovrà esserne data formale comunicazione all’Azienda.

Operatore N.	Mansione	Ore annuali
1	Cuoco (IV livello)	2.080
2	Aiuto cuoco (V livello)	2.080
3	Aiuto cuoco (VI livello)	1248
4	Aiuto cuoco (VI livello)	1248

Art. 14) Clausola sociale

L’Impresa per l’intera durata dell’appalto si impegna ad utilizzare prioritariamente gli stessi addetti dipendenti dell’appaltatore uscente, nell’ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro

qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione dell'Impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per il servizio oggetto di appalto.

Art. 15) Costo della manodopera

1. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, D.lgs n. 50 del 2016 il costo della manodopera, anche utilizzato ai fini della determinazione della base d'asta, è riportato di seguito. Per la quantificazione del costo si è fatto riferimento al D.M. 24 settembre 2013 recante la *“Determinazione del costo orario del lavoro per lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”* riferito al mese di aprile 2013.

2. Qualora il costo della manodopera indicato dall'Impresa in sede di gara dovesse risultare inferiore all'importo innanzi indicato, l'offerta sarà ritenuta anomala.

3. L'Impresa è tenuto ad assicurare la suddetta consistenza minima di personale quale condizione contrattuale, fermo restando che la determinazione delle risorse umane è stata effettuata dalla stazione appaltante al mero fine di stabilire il limite al di sotto del quale la migliore e più efficiente organizzazione aziendale non è in grado di funzionare. Resta comunque inteso che la dotazione delle risorse necessarie all'erogazione del servizio a regola d'arte spetta unicamente all'Impresa il quale dovrà pertanto, se necessario, integrare le suddette risorse con costi a proprio esclusivo carico, remunerato unicamente con il costo del singolo pasto soggetto a ribasso d'asta.

Mansione	Qualifica CCNL	Numero ore settimanali	Ore annue effettivamente lavorate	Costo orario da D.M. 24 settembre 2013	Costo annuo totale
Cuoco	IV Livello	40	2080	€ 20,45	€ 42.536,00
Aiuto Cuoco	V Livello	40	2080	€ 19,28	€ 40.102,40
Aiuto Cuoco	VI-S Livello	24	1248	€ 18,59	€ 23.200,32
Aiuto Cuoco	VI-S Livello	24	1248	€ 18,59	€ 23.200,32
				Totale annuale	€ 129.039,04
				Totale sei anni	€ 774.234,24

Art. 16) Criteri Ambientali Minimi del servizio di ristorazione

L'Impresa dovrà rispettare nell'esecuzione del servizio i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM) secondo quanto previsto dall'art. 34, comma 1, del D.

Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e dal D.M. 25 luglio 2011, paragrafo 5.3 (“*Specifiche tecniche di base*”).

1) PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

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

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

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

- **CARNE** deve provenire: per almeno il **15% in peso sul totale**, da **produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi; e per almeno il **25% in peso sul totale**, da prodotti **IGP e DOP** - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 , relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle

denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) - e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

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

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

2) VERIFICHE

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

3) ATTESTATI DI ASSOGGETTAMENTO DEI FORNITORI

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

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

4) REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici - il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: L'Impresa deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5) PULIZIE DEI LOCALI

L'Impresa deve utilizzare prodotti detergenti conformi i C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) approvati con Decreto 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012), recanti “*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene*”.

Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

6) REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV «Rifiuti» del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da

materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60% (9).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 «Asserzioni Ambientali Autodichiarate» (ad esempio il simbolo del ciclo di «Mobius») o alla UNI EN ISO 14024 «Etichettatura ambientale di tipo I» o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio «Plastica Seconda Vita» ed equivalenti).

7) INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'Impresa deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: L'Impresa deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di

comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

Art. 17) Trattamento del personale

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento dei pasti, la fornitura delle derrate alimentari ovvero i generi di conforto o quant'altro previsto dal presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale dell'Impresa deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sull'igiene personale e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

L'Impresa è tenuta a fornire il personale addetto necessario per la gestione del servizio oggetto dell'Appalto.

La programmazione dei turni di lavoro di tutto il personale non potrà comunque che tenere conto prioritariamente delle esigenze di servizio agli anziani.

Il personale messo a disposizione dall'Impresa dovrà essere capace e fisicamente valido.

L'Impresa si impegna a garantire la necessaria stabilità al personale suddetto assicurando in tal modo all'Azienda la continuità del servizio.

L'Impresa è tenuta ad osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria.

L'Impresa è tenuta a garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori, assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi da parte dell'Azienda in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto il rapporto unità impiegate – qualifica professionale – ore di lavoro prestate ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio.

L'Impresa è tenuta a fornire e mantenere aggiornato un elenco nominativo del personale addetto al servizio. Con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, gli orari di lavoro, gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi e del libretto sanitario, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione. Tutto il personale impiegato, durante il servizio, dovrà recare ben visibile il cartellino indicante nome e cognome e fotografia.

La ditta si impegna a mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico di coloro che si comportassero in modo non corretto, finì all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Art. 18) Variazioni del personale

Devono essere preventivamente comunicate per l'approvazione formale da parte del Committente, la variazione della consistenza numerica del personale, la sua qualifica e il nominativo. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

Art. 19) Addestramento del personale

L'Impresa deve garantire l'addestramento di tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e modalità previste nel presente contratto e adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

L'Impresa è altresì tenuta formare il proprio personale ai sensi della D.G.R.T. 559 del 2008, recante le linee guida per “La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)”.

Art. 20) Idoneità sanitaria

Dietro richiesta della Committente il personale dell'Impresa sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente potrà essere sottoposto con oneri a carico dell'Impresa stessa a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

Art. 21) Direttore Tecnico del Servizio

L'Impresa nomina quale Direttore Tecnico del Servizio così come indicato nel contratto, cui è affidata la direzione complessiva del servizio ed è il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante, con delega a rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

L'Impresa attesta che Direttore Tecnico del Servizio ha esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari

professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l’Impresa ha l’obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Art. 22) Specifiche tecniche degli alimenti e casi di impossibilità

Le derrate alimentari devono rispondere ai C.A.M. di cui al precedente Art. 16) ed a quanto indicato dall’Impresa in sede di offerta, devono essere conservate in luoghi idonei secondo quanto prescritto dalla normativa di settore e devono osservare le prescrizioni di al D. lgs. del 15 dicembre 2017, n. 231 contenente la *“Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell’articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015”*.

È in ogni caso fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati.

Art. 23) Articolazione e composizione dei Menù

1. I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo:

- quello invernale inizia dal 1° ottobre e termina il 30 aprile;
- quello estivo inizia il 1° maggio e termina il 30 settembre.

2. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menù;

3. L’Impresa dovrà provvedere almeno sessanta giorni prima dell’inizio della stagione (invernale o estiva), comunicando tramite PEC alla stazione appaltante la proposta di articolazione dei menù per la nuova stagione, se del caso ripartiti e differenziati per le varie RSA. La stazione appaltante entro i successivi sessanta giorni potrà disporre integrazioni, richiedere chiarimenti o disporre variazioni a proprio insindacabile giudizio ed alle quali l’Impresa dovrà uniformarsi senza poter richiedere indennizzi o ulteriori compensi di sorta. La struttura e l’articolazione del menù dovrà essere sottoposta all’approvazione degli enti competenti prima dell’impiego dello stesso e l’impresa dovrà adeguarsi alle eventuali prescrizioni o variazioni dagli stessi impartite.

Art. 24) Tabella dietetica

L’Impresa dovrà applicare la seguente tabella dietetica:

COLAZIONE

Latte parzialmente scremato	cc. 200
oppure caffè d’orzo	cc. 100
oppure caffè latte	cc. 200

- di cui 150 latte e 50 caffè d'orzo (gr. 3 in polvere)

Frullato di frutta fresca	cc.	200
Spremuta di agrumi freschi	cc.	200
Thé	cc.	200
Zucchero bianco, di canna grezzo o dolcificante	gr.	10
Marmellata o Miele (una confezione monoporzione)	gr.	25
Pane o Fette biscottate o Biscotti	gr.	50
Cereali	gr.	50

BEVANDE

Acqua	litri	1/2
Vino	litri	1/4

PRIMI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)

Pasta di semola di grano duro (asciutta)	gr.	80
Pasta di semola di grano duro (in brodo)	gr.	40
Pasta integrale	gr.	80
Pasta per minestrone	gr.	40
Riso (asciutto)	gr.	80
Pasta fresca (asciutta)	gr.	100
Paste fresche ripiene (asciutte)	gr.	110
Pasta fresca ripiena (in brodo)	gr.	60
Gnocchi di patate	gr.	120
Farina di mais	gr.	40

SECONDI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)Carne di manzo

Bollito	gr.	130/150
Spezzatino	gr.	130/150
Brasato	gr.	130/150
Cotoletta	gr.	100
Bistecca di polpa	gr.	100/120
Roast-beff all'inglese	gr.	100

Carne di vitello

Punta	gr.	120/150
Cima alla genovese	gr.	100/120
Reale/spalla	gr.	100/120
Traversino	gr.	100/120
Farcita tricolore	gr.	100/120
Scaloppina	gr.	100/120
Arrosto arrotolato	gr.	100/120

Carne di maiale

Braciola	gr.	130/150
----------	-----	---------

Saltimbocca alla romana	gr. 90/130
Prosciutto cotto alla piastra	gr. 120/140
Salamella	gr. 100/120
Cotechino tipo Modena	gr. 100/120
Fettina di lombo	gr. 100/120
Arrosto di lombo	gr. 100/120

Pollame

Fesa di tacchino	gr. 120
Arrosto di tacchino	gr. 120
Ossibuchi di tacchino	gr. 140
Pollo ¼ al lordo	gr. 240/260
Coniglio	gr. 250

Pesce

Filetti di sogliola	gr. 150/180
Palombo impanato	gr. 150/180
Merluzzo	gr. 150/180
Seppie	gr. 120/150
Nasello	gr. 150/170
Insalata di mare	gr. 120/140
Fritturina di pescheria	gr. 150/170
Tonno	gr. 100/120

Varie

Zucchine	gr. 130/150
Melanzane	gr. 180
Hamburger alla valdostana	gr. 100/130
Bauletti di prosciutto	gr. 110/120
Gelatina di pollo	gr. 90/100
Svizzerini alla casalinga	gr. 100/120
Uova al burro	n. 2
Uova sode e tonno all'olio (gr. 40)	n. 2
Omelette al formaggio – uovo	n. 2
Omelette al prosciutto – uovo	n. 2
Omelette alla verdura – uovo	n. 2
Cinghiale	gr. 130/150
Frittata – uova	n. 2
Mozzarella in carrozza	gr. 130/150
Mozzarella alla caprese	gr. 130/150
Cereali vari	gr. 60

Affettati

Prosciutto cotto, salame, pancetta, mortadella	gr. 90/100
--	------------

Prosciutto crudo, bresaola		gr. 60
	<u>Formaggi</u>	
Misti		gr. 100/120
Parmigiano reggiano		gr. 60
	<u>Contorni (grammature a crudo al netto degli scarti)</u>	
Zucchine		gr. 200
Carote		gr. 200
Piselli		gr. 200
Bietole		gr. 250
Spinaci		gr. 250
Insalata		gr. 80
Patate		gr. 200
Carciofi		gr. 200
Fagiolini		gr. 200
Fagioli		gr. 200
Cavolfiore		gr. 200
Finocchi		gr. 200
Ceci		gr. 200
	<u>Frutta (al netto degli scarti)</u>	
In generale		gr. 180/200
Frutta di stagione		gr. 180/200
Banane		gr. 250
Frutta secca disidratata		gr 30
	<u>Desserts</u>	
Budino		gr. 150/200
Dolce		gr. 150/200
Gelato		gr. 100/150
Yogurt		gr. 125

Art. 25) Calendario della stagionalità

L’Impresa nei limiti del possibile e salvo diversa indicazione della stazione appaltante, dovrà rispettare la seguente stagionalità dei prodotti impiegati:

MESE	VERDURA	FRUTTA
GENNAIO	Barbabietola, Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cime di Rapa, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio,	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Clementine, Kiwi, Mela, Pera, Pompelmo

	Rape, Spinaci	
FEBBRAIO	Barbabietola, Bietole, Carciofi, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cime di Rapa, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Spinaci	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Clementine, Kiwi, Mela, Melone, Pera, Pompelmo
MARZO	Agretti, Asparagi, Barbabietola, Bietole, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Prezzemolo, Radicchio, Rape, Rucola, Zucchine	Arance, Avocado, Banane, Clementine, Kiwi, Limone, Mela, Pera, Pompelmo
APRILE	Agretti, Asparagi, Barbabietola, Bietole, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fave, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Spinaci, Zucchine	Avocado, Banane, Kiwi, Limone, Mela, Nespole, Pera, Pompelmo
MAGGIO	Agretti, Asparagi, Bietole, Capperi, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fave, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Verza, Zucchine	Albicocca, Anguria, Avocado, Banane, Ciliegie, Fragole, Kiwi, Mela, Nespole, Pompelmo
GIUGNO	Bietole, Capperi, Carota, Cetriolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fagioli, Fave, Funghi, Indivia, Lattuga, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Sedano, Soia, Zucchine	Albicocca, Amarena, Anguria, Avocado, Ciliegie, Fragole, Limone, Mela, Mirtilli, Pesca, Prugne
LUGLIO	Aglio, Basilico, Bietole, Indivia, Capperi, Carota, Ceci, Cetriolo, Cipolla, Erba Cipollina, Fagioli, Funghi, Indivia, Lattuga, Lenticchie, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Sedano, Soia, Zucchine	Albicocca, Amarena, Anguria, Avocado, Ciliegie, Fragole, Lamponi, Limone, Mela, Melone, Mirtilli, Pera, Pesca, Prugne
AGOSTO	Aglio, Bacche di Goji, Basilico, Bietole, Indivia, Capperi, Carota, Ceci, Cetriolo, Cipolla, Erba Cipollina, Fagioli, Funghi, Lattuga, Lenticchie, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Soia	Anguria, Avocado, Lamponi, Mela, Melone, Mirtilli, More, Pera, Pesca, Prugne
SETTEMBRE	Bacche di Goji, Bietole, Carota, Cavolo, Cetriolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Funghi, Lattuga, Melanzane, Patate, Pepe, Pomodori, Prezzemolo,	Anacardi, Anguria, Arachidi, Avocado, Dattero, Fichi, Fichi d'India, Lamponi, Mandorla, Mela, Melagrana, Melone,

	Radicchio, Sedano, Spinaci, Zucca	Mirtilli, Nocciola, Noce, Pera, Pesca, Pinoli, Pistacchi, Prugne, Uva
OTTOBRE	Bacche di Goji, Bietole, Carota, Cavolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Funghi, Lattuga, Melanzane, Olive, Patate, Pepe, Peperoncino, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Verza, Zucca	Anacardi, Ananas, Arachidi, Avocado, Castagne, Dattero, Fichi, Kaki, Limone, Mandorla, Mela, Melagrana, Nocciola, Noce, Pera, Pinoli, Pistacchi, Uva
NOVEMBRE	Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Olive, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Zucca	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Castagne, Dattero, Kaki, Kiwi, Limone, Mela, Melagrana, Pera, Pompelmo
DICEMBRE	Barbabietola, Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cime di Rapa, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Olive, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rape, Spinaci	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Castagne, Clementine, Dattero, Kaki,

Art. 26) Articolazione dei menù

1. Il menù dovrà essere così strutturato per ciascun pasto:

Colazione

Caffè zuccherato o non, the zuccherato o non, latte parzialmente scremato o scremato (a richiesta) zuccherato o non, yogurt misti, marmellata in monoconfezione, miele in monoconfezione, pane, biscotti, fette biscottate, cereali. Nel corrispettivo della colazione è altresì compresa la predisposizione ed il trasporto nei locali comuni di uno spuntino in biscotti, bibite e bevande calde, ovvero altri snack concordati con la Direzione e che l'Impresa è tenuto a garantire.

Spuntino

Biscotti, bibite e bevande calde, ovvero altri snack concordati con la Direzione e che l'Impresa è tenuta a garantire.

Pranzo*Primi piatti:*

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: una minestra in brodo o una pasta asciutta condita o un riso condito o pasta asciutta in bianco;

Secondi piatti:

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di formaggio e uno a base di salumi;

Contorni:

tre contorni di cui due cotti e uno crudo;

Frutta:

frutta fresca, cotta o budino;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica e con aggiunta);

- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Merenda

Tè con biscotti, yogurt, gelato, spremuta di agrumi freschi, etc.

Cena

Primi piatti:

un piatto “del giorno” ed una scelta fra tre ulteriori alternative: una minestra in brodo, una pasta asciutta e un riso condito;

Secondi piatti

un piatto “del giorno” ed una scelta fra tre ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di vegetali cotti, sformati, torte salate;

Contorni:

un contorno a scelta fra tre di cui due cotti e uno crudo;

Frutta: frutta fresca, cotta, budino e frutta secca;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica e con aggiunta);

- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Nel corrispettivo della cena è altresì compresa la predisposizione ed il trasporto nei locali comuni di tisane, camomille, the e altre eventuali bevande calde concordate con la Direzione e che l’Impresa è tenuto a garantire.

2. Tutti i giorni, sia dopo il pranzo che dopo la cena, deve essere servito il caffè (a richiesta anche decaffeinato o orzo), la domenica e festivi il dolce.

3. Dovranno inoltre essere sempre disponibili le seguenti preparazioni:

Semolino, minestra in brodo, riso in bianco, in brodo, frullati di carne, frullati di frutta, purè di patate, uova, frutta cotta, formaggi misti ed affettati misti.

Art. 27) Menu per esigenze dietetiche

1. L'Impresa dovrà predisporre, mediante una dietista, menù iposodici, menù per diabetici, menu per celiaci, il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli Ospiti, nonché, all'occorrenza, menù speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico.
2. La richiesta di dieta speciale è subordinata alla certificazione medica.
3. Su richiesta della stazione appaltante l'Impresa dovrà approntare menù frullati per gli utenti che ne abbiano la necessità.

Art. 28) Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

1. L'Impresa si impegna a predisporre diete leggere, a carattere etico religioso, vegetariane, qualora ne venga fatta richiesta. Tale pasto conserva la medesima struttura di quello normale ed è di norma costituito da:
 - riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.
 - diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici.
2. Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), l'Impresa deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art. 29) Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto

1. Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.
2. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome della Struttura ed il cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.
3. Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere rispettivamente confezionate o in gastronom multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino alla somministrazione all'utente oppure, se gli utenti sono in numero limitato, in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente. Dovranno altresì recare indicazione “dieta leggera” o “dieta etico-religiosa” (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)”.

Art. 30) Variazione del menù

L'Impresa non può apportare nessuna variazione ai menu senza specifica autorizzazione scritta della Stazione appaltante.

Art. 31) Variazione del menù

L'Impresa non può apportare nessuna variazione ai menù senza specifica autorizzazione scritta della Stazione appaltante.

Art. 32) Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 33) Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, legumi, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti.

Art. 34) Riciclo

È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Per riciclo si intende qualsiasi pietanza non preparata nella giornata in cui ne è prevista la distribuzione agli utenti del servizio.

Art. 35) Condimenti

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione a cura del personale del reparto. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare il formaggio tipo grana o altro formaggio tipico in funzione del piatto servito. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 36) Accessori per il condimento

Il servizio destinato ai degenti ultra sessantacinquenni deve essere effettuato con condimenti già apportati alle pietanze, cosicché i condimenti aggiuntivi saranno effettuati su richiesta.

Art. 37) Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame, tegami, ecc. in acciaio inox o in vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio

Art. 38) Confezionamento dei pasti

Primi piatti Sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono essere preferibilmente in prolipropilene all'interno dei quali vengono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizione in grado da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per i condimenti, per le pietanze, per i contorni). Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. pre

Art. 39) Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e linee guida

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'Impresa è tenuta alla predisposizione del piano di autocontrollo HACCP per la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge.

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

L'Impresa è tenuto ad osservare nell'erogazione del servizio quanto previsto:

- dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale” approvate dalla Regione Toscana con Delibera di Giunta Regionale del 24 gennaio 2012 n. 35;
- dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” approvate dalla Regione con Delibera di Giunta Regionale del 28 dicembre 2010 n. 1127, nella parte richiamata dalla sopra richiamata DGRT n. 35 del 2012.

L'Impresa è altresì tenuto a formare il proprio personale ai sensi della D.G.R.T. 559 del 2008, recante le linee guida per “La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)” ed alle successive disposizioni integrative e modificative.

Art. 40) Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, dispositivi di protezione individuale (DPI)

quali guanti da forno, mascherine monouso, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc.

Art. 41) Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante, in aggiunta ad eventuali altri “pastro test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 42) Manipolazione e cottura

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

Non sono ammesse preparazioni effettuate in anticipo, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 43) Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C.

Art. 44) Preparazioni gastronomiche refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'Impresa deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 45) Prenotazione e consegna dei pasti

Le prenotazioni dei pasti viene effettuata entro le ore 17,00 del giorno precedente il consumo.

Art. 46) Verifica di gradimento

L'Impresa è tenuta ad effettuare la verifica di gradimento del pasto adottando lo specifico modello allegato alle **“Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale”** approvate dalla Regione Toscana con **Delibera di Giunta Regionale del 24 gennaio 2012 n. 35**.

Art. 47) Pulizia dei locali

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione del Centro di Cottura, delle Attrezzature e degli Arredi, per i quali viene costituito unico detentore.

I contenitori dovranno essere ritirati e lavati dal personale alle dipendenze dell'Impesa.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale adibito alla preparazione e/o somministrazione dei pasti.

Art. 48) Ritiro dai reparti e lavaggio

L'Impresa al termine del turno di servizio, dovrà provvedere al ritiro dai reparti di quanto utilizzato per la consegna e distribuzione dei pasti e trasportare dette attrezzature presso il Centro Cottura dove provvederà al lavaggio, salva la possibilità che in alcune strutture provveda autonomamente il personale RSA.

Art. 49) Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alla normativa vigente per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave, all'esterno dei Centri Cottura.

Art. 50) Disinfestazione dei locali

L’Impresa deve effettuare con cadenza semestrale un intervento di disinfestazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta della Committente o degli Uffici d’igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico dell’Impresa.

Art. 51) Rifiuti

I Rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D.lgs 152 del 2006 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

L’Impresa è tenuta ad assicurare la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti, a formare il personale in tal senso, nonché a procurarsi tutto quanto il necessario per adempiere a tale obbligo.

Le spese per il servizio e smaltimento di ritiro dei rifiuti sono a carico dell’Impresa.

L’Impresa è tenuta a gestire a proprie cure e spese tutti i rifiuti speciali prodotti dal Centro Cottura, nonché a verificare i requisiti di assimilabilità agli urbanisti degli stessi in base ai regolamenti vigenti.

Art. 52) Disposizioni generali in materia di sicurezza

L’Impresa è tenuta ad osservare quanto stabilito dalla normativa in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e, in particolare, dal Decr. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, nonché in materia di igiene del lavoro e assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Art. 53) Misure per eliminare i rischi interferenti

L’Impresa sin dall’inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI allegato al contratto.

Art. 54) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L’Impresa presso il Centro Cottura deve far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 55) Controlli da parte dell’Azienda

È in facoltà della Stazione appaltante di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall’Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, comunicherà all’Impresa eventuali prescrizioni cui quest’ultimo dovrà uniformarsi entro il termine massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

La stazione appaltante potrà accedere in ogni momento al Centro di Cottura sia mediante il proprio personale dipendente, sia mediante professionisti dalla stessa incaricati, senza che l’Impresa possa ritardare l’accesso o ostacolare in alcun modo tale attività ispettiva, pena la risoluzione contrattuale ed il risarcimento del danno.

Art. 56) Verifica periodica dei locali affidati all’Impresa

1. In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti procederanno alla verifica del Centro Cottura e dell’attrezzatura consegnata all’Impresa, con l’intesa che ad eventuali mancanze l’Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 10 giorni.

2. Trascorso tale termine, in caso di persistente inadempimento dell’Impresa, sarà in facoltà della Stazione Appaltante di procedere al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all’Impresa, che sarà tenuto a rimborsare le spese sostenute dalla Stazione Appaltante maggiorate del 25% a titolo di penale.

Allegati:

- A. planimetria del Centro Cottura ed elenco degli arredi e delle attrezzature;
- B. elenco del personale dell’appaltatore uscente.