

La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE
STRUTTURE DELL'ASP LA QUIETE**

Lotto Unico

CIG 72961941C3

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

PARTE I PREMESSE	Pag. 3
Art. 1 - Oggetto del servizio	Pag. 3
Art. 2 - Durata dell'appalto	Pag. 3
PARTE II SERVIZI DI RISTORAZIONE	Pag. 3
Art. 3 - Quantità annua di pasti giornalieri	Pag. 3
Art. 4 - Modalità di espletamento	Pag. 4
Art. 5 - Consegna e restituzione di locali e attrezzature	Pag. 5
Art. 6 - Utilizzo dei locali e gestione delle attrezzature	Pag. 6
Art. 7 - Personale	Pag. 6
Art. 8 - Piano di autocontrollo	Pag. 6
Art. 9 - Piano di pulizia e sanificazione locali e attrezzature	Pag. 6
Art. 10 - Piano delle manutenzioni ordinarie e straordinarie	Pag. 8
Art. 11 - Servizi su richiesta	Pag. 9
Art. 12 - Oneri a carico dell'Azienda	Pag. 9
Art. 13 - Autorizzazioni igienico sanitarie e abilitazioni	Pag. 9
Art. 14 - Approvvigionamento e qualità delle derrate	Pag. 9
Art. 15 - Merceologia dei principali generi alimentari	Pag. 10
Art. 16 - Composizione del menù	Pag. 15
Art. 17 - Orari distribuzione dei pasti	Pag. 18
Art. 18 - Menù tipo	Pag. 18
Art. 19 - Confezionamento e distribuzione del vitto	Pag. 20
Art. 20 - Diete, menù speciali e nutrizioni enterali	Pag. 21
Art. 21 - Grammature	Pag. 22
Art. 22 - Dotazione minima stoviglie e utensili	Pag. 25
Art. 23 - Fornitura derrate per attività di animazione	Pag. 25
Art. 24 - Espletamento servizio bar	Pag. 25
Art. 25 - Gestione distributori automatici	Pag. 26
Art. 26 - Caratteristiche tecniche dei distributori automatici	Pag. 26
PARTE III DISPOSIZIONI GENERALI	Pag. 27
Art. 27 - Comportamento del personale	Pag. 27



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Art. 28 – Divisa del personale	Pag. 27
Art. 29 – Obblighi in materia di tutela dei lavoratori	Pag. 27
Art. 30 – Controlli	Pag. 28
Art. 31 – Inadempienze e penalità	Pag. 28
Art. 32 – Sospensione dei servizi	Pag. 29
Art. 33 – Deposito cauzionale definitivo	Pag. 30
Art. 34 – Responsabilità per infortuni e danni	Pag. 30
Art. 35 – Risoluzione per inadempimento o recesso	Pag. 30
Art. 36 – Cessione del contratto e dei crediti	Pag. 31
Art. 37 – Fallimento dell'appaltatore	Pag. 31
Art. 38 – Subappalto	Pag. 32
Art. 39 – Pagamenti	Pag. 32
Art. 40 – Revisione prezzi	Pag. 32
Art. 41 – Variazioni del servizio	Pag. 32
Art. 42 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari	Pag. 32



PARTE I PREMESSE

Art. 1 - Oggetto del servizio

Le tipologie di somministrazione saranno le seguenti:

Ristorazione

Espletamento dei servizi di ristorazione a favore dei residenti anziani non autosufficienti dell'ASP La Quiete sita in Udine via S. Agostino 7, degli anziani non autosufficienti del Centro Diurno Micesio sito in Udine via Micesio 31, dei residenti della casa albergo I Faggi sita in Udine via Micesio 31 e del personale dipendente e collaboratore delle suddette strutture, nonché di terze persone debitamente autorizzate dall'Azienda.

Bar

Gestione del punto bar/ristoro interno sito in via S. Agostino 7 per la somministrazione di bevande calde e fredde, erogazione di caffetteria, di prodotti freschi quali ad esempio, panini confezionati con pane fresco, tramezzini, toast, brioche varie, gelati, vendita di quotidiani e periodici.

Il servizio, non ha come unico scopo la somministrazione agli ospiti, ai visitatori e al personale dell'Azienda, di bevande, generi alimentari, quotidiani e periodici, ma ha anche una funzione di aggregazione, di svago, di occupazione del tempo libero degli ospiti.

Distributori automatici

Gestione dei punti di distribuzione automatica di snack e bevande calde e fredde ubicati presso la struttura di via S. Agostino e presso la Residenza I Faggi di via Micesio

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni sei (6) a decorrere dalla data di avvio definita in sede contrattuale.

Si precisa che la scadenza dell'attuale servizio di gestione bar è il **31.01.2019**, mentre la scadenza del contratto di gestione dei distributori automatici è **31.12.2020** pertanto i due servizi decorreranno dalle date di naturale scadenza

PARTE II SERVIZI DI RISTORAZIONE

Art. 3 - Quantità annua di pasti giornalieri

I quantitativi sono indicativi e utili al fine di determinare il valore complessivo dell'appalto.

Giornata alimentare presso la struttura di via S. Agostino (colazione, pranzo, merenda, cena)	166.460	Servizio da espletarsi 365 giorni anno
Giornata alimentare Centro Diurno Micesio (colazione, pranzo, merenda)	5.148	Da lunedì a sabato (chiuso domenica e festivi)
Pranzo dipendenti, collaboratori e terzi c/o mensa via S. Agostino o via Micesio	4.862	Servizio da espletarsi 365 giorni anno
Colazione presso Residenza I Faggi	5.899	Servizio da espletarsi 365 giorni anno
Pranzo presso Residenza I Faggi	19.116	Servizio da espletarsi



La Quiete

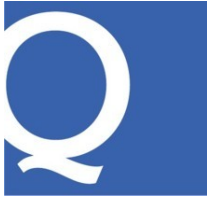
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

		365 giorni anno
Cena completa presso Residenza I Faggi	3.979	Servizio da espletarsi 365 giorni anno
Cena light presso Residenza I Faggi	3.000	Servizio da espletarsi 365 giorni anno

Art. 4 - Modalità di espletamento

Per la fornitura di detto servizio, l'aggiudicatario dovrà provvedere:

- all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie e normative;
- all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari;
- all'elaborazione dei dati di prenotazione dei pasti effettuato mediante sistema informativo fornito dall'aggiudicatario;
- alla preparazione, cottura, confezionamento dei pasti;
- alla preparazione dei carrelli vitto destinati ai diversi nuclei della sede di via S. Agostino; i nuclei sono così dislocati:
 - palazzina "Hofmann" 5 nuclei da 28 posti letto cadauno (uno per piano)
 - palazzina "Morelli de Rossi" 3 nuclei da 30 posti letto cadauno (uno per piano)
 - palazzina "Venerio" 4 nuclei da 37, 39, 39 e 28 posti letto (uno per piano)
 - palazzina "Lodi 3 nuclei da 21, 34, 34 posti letto (uno per piano)
- alla preparazione del vitto destinato ai residenti della casa albergo I Faggi, alla distribuzione al tavolo nella sala da pranzo comune dei pasti e di quant'altro necessario alla ristorazione presso la suddetta Residenza e all'eventuale consegna del pranzo e della cena con vassoi termici o carrello termico dedicato presso gli appartamenti dei residenti che ne facciano richiesta;
- alla preparazione del carrello multiporzione del vitto e del carrello portastoviglie, delle stoviglie, dei contenitori del vitto destinato agli ospiti del Centro Diurno Micesio, al relativo trasporto attraverso camminamento coperto dalla cucina della Residenza I Faggi, consegna e ritiro e di quant'altro necessario per la ristorazione presso il suddetto centro diurno.
- a quanto necessario al funzionamento dei locali di mensa utilizzati dal personale presso il compendio di via S. Agostino e quello di via Micesio; si precisa che il personale aziendale utilizzerà, per la fruizione dei pasti, i medesimi locali mensa messi a disposizione dell'appaltatore;
- alla fornitura, lavaggio, stiratura e sostituzione, in caso di necessità, di tutto il tovagliato occorrente nelle sale da pranzo della casa albergo I Faggi, assicurando il loro cambio non meno di due volte la settimana e comunque ogni qualvolta le esigenze lo richiedano. La foggia, il colore e la qualità merceologica del tovagliato dovranno essere di gradimento dell'Azienda. Si precisa che i tovaglioli dovranno essere in carta TNT di dimensioni circa 40x40 bianchi o colorati;
- provvedere alla sostituzione e lavaggio, con frequenza almeno semestrale ed in ogni caso qualora necessario dei tendaggi della sala da pranzo della residenza I Faggi;
- alla manutenzione ordinaria dei locali di cucina e magazzino e in ogni caso di ogni ulteriore spazio messo a disposizione dell'appaltatore;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e attrezzature in dotazione;
- al lavaggio e stivaggio del pentolame, stoviglie, posateria, contenitori termici e carrelli in dotazione;
- sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, bicchieri, posateria, ecc. qualora inutilizzabili e/o insufficienti e/o usurati e danneggiati;
- alla pulizia dei locali concessi in uso (cucine, uffici, spogliatoi in uso esclusivo, servizi igienici, mense, depositi vari, magazzini, celle frigo, ecc.) e di tutte le apparecchiature ed attrezzature (lavastoviglie,



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

abbattitori, forni, caldaie, piani cottura, tritacarne, affettatrici, carrelli termici, ecc.) utilizzate per l'espletamento del servizio; vedasi per il dettaglio il piano minimo di pulizia e sanificazione;

- alla pulizia della sala da pranzo (compreso arredi e superfici) della Residenza I Faggi dopo la somministrazione dei pasti ai Residenti;
- alla raccolta differenziata e trasporto dei rifiuti nei punti di raccolta previsti;
- alla raccolta e smaltimento di rifiuti speciali quali oli esausti e residui di condensazione dei grassi;
- alla pulizia periodica della vasca di condensa dei grassi e rete di scarico;
- alla fornitura di tutto il materiale per la pulizia e materiale di consumo per il corretto funzionamento e utilizzo degli spazi dedicati al servizio (detersivi, attrezzature per la pulizia, sapone, carta igienica, salviette, ecc.);
- alla gestione complessiva del bar e dei distributori automatici

E' vietata la preparazione e il confezionamento dei pasti all'esterno delle strutture aziendali

L'Azienda si riserva la facoltà di consentire l'utilizzo di locali e attrezzature per la preparazione e confezionamento di pasti destinati all'esterno per conto terzi, a fronte del pagamento di un corrispettivo che sarà definito tra le parti. Tale attività non dovrà comportare modifiche agli standard operativi e qualitativi del servizio di ristorazione erogato all'Azienda e comunque non dovrà incidere sul regolare svolgimento del servizio.

Eventuali nuove attrezzature necessarie al servizio per conto terzi, dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Azienda, che valuterà l'effettiva compatibilità energetica.

Il servizio di ristorazione deve essere svolto in modo da garantire:

- una ristorazione sana, genuina e varia, di facile digeribilità e comunque sempre di ottima qualità;
- un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole, gustoso e rispettoso della tipologia fisiologica dei residenti;
- l'armonizzazione con le terapie in atto in relazione al quadro clinico dei residenti;
- la più scrupolosa igiene di alimenti, bevande, stoviglie, materiali ed attrezzature impiegate;
- l'appropriatezza delle norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato e comunque sempre nel rispetto delle indicazioni fornite dal servizio dietetico aziendale.

Art. 5 - Consegna e restituzione di locali e attrezzature

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Azienda pone, a titolo gratuito, a disposizione dell'appaltatore i locali, le attrezzature fisse e mobili ivi ubicate ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento e riguardanti le cucine, gli spogliatoi, i servizi igienici, le mense, le sale da pranzo, i magazzini, le celle frigorifere, il locale del bar.

All'avvio della gestione l'impresa aggiudicataria dovrà obbligatoriamente sostituire ed installare, fornitura e posa in opera compresi, entro i primi tre mesi di servizio, le attrezzature indicate nel documento di gara "Elenco attrezzature di cucina da sostituire integrare" (opportunamente dimensionate per i quantitativi di pasti giornalieri sopra indicati), così come proposta nell'offerta tecnica.

Qualora i contenitori Gastronorm attualmente in uso non fossero compatibili con i carrelli proposti, la dotazione dovrà essere adeguatamente modificata/integrata.

Le attrezzature sopra indicate dovranno essere nuove e conformi alle vigenti normative europee in materia di sicurezza e qualità, di elevato livello qualitativo, tecnologico, di prestazione e di buon aspetto estetico.

Nel corso della gestione, se sarà necessario ai fini dell'efficienza e sicurezza, l'appaltatore sarà tenuta ad integrare o sostituire, a sue spese, le apparecchiature e le attrezzature esistenti (stoviglie comprese) con altre che resteranno di proprietà dell'Azienda.

All'atto dell'inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio un verbale d'inventario di quanto consegnato.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

La sottoscrizione degli inventari comporta per l'impresa aggiudicataria l'accettazione incondizionata dei caratteri di idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.

Al termine del contratto, l'appaltatore riconsegnerà i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili, ecc., nelle condizioni di efficienza e sicurezza iniziali e dovrà effettuare un intervento di manutenzione straordinaria su attrezzature e impianti, che dovrà essere debitamente comprovato, al fine di garantire la consegna in regime di efficienza e sicurezza, ovvero alla sostituzione di quelle irrimediabilmente danneggiate.

L'Azienda verificherà la conformità alla consistenza degli inventari come pure l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando lo stato di buona conservazione degli articoli, degli impianti e delle attrezzature in uso.

E' fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli art. 36 e 37 del d. lgs. 81/08, provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione ai rischi che possono essere causati da altre persone.

Art. 6 - Utilizzo dei locali e gestione delle attrezzature

Nella gestione di locali e attrezzature concesse in uso l'appaltatore è tenuto a economizzare l'uso di acqua, illuminazione e forza motrice in ragione dell'effettivo utilizzo degli impianti, che andranno disattivati quando non sono in uso.

In fase di avvio d'appalto saranno monitorati i consumi medi giornalieri della cucina centrale di via s. Agostino, che fungeranno da riferimento, mediante rilevazione dei dati desunti dai contacalorie/ kontakw /contaltri installati. Scostamenti significativi saranno segnalati e sanzionati.

Art. 7 - Personale

Ad avvio appalto l'impresa indicherà il nominativo del referente del servizio che fungerà da interfaccia con l'Azienda per le attività organizzative, amministrative e di controllo.

Il personale, ai sensi della normativa vigente, dovrà essere costantemente formato in materia di igiene, corrette procedure di conservazione, lavorazione e distribuzione dei pasti.

Presenza minima cuoco diplomato:

dalle 7.30 alle 18.00 presso la cucina di via S. Agostino

dalle 10.00 alle 14.00 presso la cucina della Residenza I Faggi.

Le fasce orarie potranno variare in caso di variazione degli orari di somministrazione dei pasti.

Art. 8 - Piano di autocontrollo

Dovrà essere elaborato e presente il manuale di autocontrollo HACCP (hazard analysis critical control point) con procedure di registrazione e sorveglianza dei processi produttivi, atte a garantire la salubrità e commestibilità del prodotto finale. Il documento disciplina le operazioni e le fasi del processo produttivo che si sono succedute per arrivare al prodotto finito.

Art. 9 - Piano di pulizia e sanificazione locali e attrezzature

L'aggiudicatario si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature e arredi non inferiore agli standard minimi successivamente indicati:

INTERVENTI DI PULIZIA GIORNALIERI (feriali e festivi)

scopatura e lavaggio pavimentazione (due volte al giorno dopo pranzi e cene) con idonea attrezzatura che ne garantisca la perfetta pulizia (monospazzola, lavasciuga)

scopature e lavaggio pavimentazione mensa;



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

impianti di cottura (blocco-cucina, forni, pentole, ecc.)
impianti di lavaggio
frigoriferi
banchi di lavoro (superfici interne, cassette ecc.) immediatamente dopo l'uso
bilance
svuotamento e pulizia contenitori per i rifiuti
piastrelle e mensole
servizi igienici e spogliatoi
lavaggio materiali di pulizia
utensili, pentolame, stoviglie, posateria,
contenitori termici e carrelli in dotazione (due volte al giorno dopo pranzi e cene) immediatamente dopo l'uso
macchina preparazione e distribuzione bevande

INTERVENTI DI PULIZIA SETTIMANALE

Celle frigorifere e relative scaffalature
Magazzino
Davanzali finestre
Ripostiglio utensili di cucina

INTERVENTI DI PULIZIA QUINDICINALI

Cappe e filtri
Griglie e pilette di scarico

INTERVENTI DI PULIZIA MENSILE

Plafoniere/punti luce
Veneziane
Serramenti
Superfici verticali lavabili/piastrelate
Deragnatura

All'occorrenza interventi di disinfestazione e derattizzazione e presenza di un piano di monitoraggio costante.

Allo scopo di impedire la contaminazione degli alimenti, l'insieme delle attrezzature e degli utensili deve essere pulito spesso e disinfettato ogni qualvolta le circostanze lo esigano. E' necessario pulire alcuni utensili, smontarli a intervalli frequenti nel corso della giornata, almeno dopo ogni pausa e quando si passa da un prodotto alimentare ad un altro e, comunque, al termine della giornata di lavoro.

Il materiale per la manutenzione e la pulizia, quali scope, prodotti chimici, detersivi, ecc. deve essere sistemato in modo tale da non contaminare alimenti, utensili, attrezzature o biancheria.

Le vie d'accesso e i corridoi situati nelle immediate vicinanze dei locali di cucina o in collegamento con essi devono essere mantenuti costantemente puliti e le vie di esodo sgombre.

Durante le attività di trasferimento dei carrelli dai locali di cucina ai nuclei e viceversa, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'eventuale pulizia, in caso di accidentali spandimenti e/o imbrattamenti con liquidi e sostanze alimentari nei corridoi di collegamento e/o negli elevatori.

L'appaltatore produrrà un programma degli interventi di pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione a calendario.

Dovrà inoltre essere presente un programma di controllo sulla presenza di eventuali infestanti e sulle modalità di prevenzione.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

In caso di interventi di disinfestazione e derattizzazione dovrà esserne data adeguata informazione all'Azienda e le attività che comportano uso di agenti chimici, fisici o biologici dovranno essere poste in essere da personale adeguatamente formato.

Tutto il personale addetto alle attività di pulizia deve essere adeguatamente formato circa le corrette metodiche e procedure per scongiurare contaminazioni e danni alle attrezzature.

Gli scarti alimentari devono essere regolarmente allontanati dalle zone di lavoro.

I rifiuti alimentari devono essere sistemati in recipienti lavabili muniti di coperchio e a comando non manuale. I rifiuti devono essere raccolti e smaltiti con le modalità tempo per tempo vigenti, relative alla raccolta differenziata previste dal Comune di Udine.

Le zone adibite al deposito di tutto il materiale di scarto devono essere mantenute costantemente in ordine e pulite.

Art. 10 - Piano delle manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico dell'appaltatore le manutenzioni ordinarie dei locali e le manutenzioni ordinarie e straordinarie di impianti e attrezzature afferenti gli spazi dati in uso. Si precisa che restano a carico dell'appaltatore le manutenzioni degli impianti di estrazione, trattamento e ricambio d'aria ubicati presso la cucina e la manutenzione e riparazione delle porte automatiche di accesso alla cucina (normativa di riferimento: Direttiva macchine 42/2006/CE, norme UNI EN 12445 e UNI EN 12453, art. 64 e allegato IV punto 1.9 del d. lgs. 81/08). Restano esclusi dalle manutenzioni a carico dell'appaltatore i presidi antincendio attivi e passivi (porte tagliafuoco, estintori, ecc.).

Restano altresì esclusi dalle manutenzioni a carico dell'appaltatore gli impianti di raffrescamento e riscaldamento del locale bar.

Tra le manutenzioni ordinarie dei locali rientrano a titolo esplicativo ma non esaustivo:

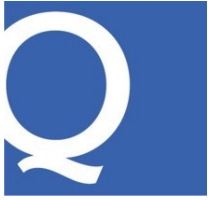
- riparazione di porzioni limitate di piastrelle e relative stuccature inerenti ai pavimenti o rivestimenti al fine di preservare le superfici lavabili e disinfettabili;
- modeste e limitate riprese d'intonaco e tinteggiatura periodica dei locali almeno a cadenza biennale o se imposto da enti di controllo o al bisogno per identificati locali o spazi;
- riparazione ordinaria di parti limitate dell'impianto elettrico: prese, spine, prolunghe, fusibili, lampadine, tubi fluorescenti;
- riparazione ordinaria di parti limitate dell'impianto idrico e della rete di scarico: guarnizioni, rubinetti, doccette ecc. ;
- riparazione di vetri afferenti i locali dati in uso;
- riparazione di infissi di porte, finestre, maniglie, maniglioni, telai, cerniere, zanzariere, veneziane

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- ricambi e materiali originali delle attrezzature
- costi di manodopera
- trasporto, se necessario, delle attrezzature ai laboratori per l'attività di riparazione e/o manutenzione
- materiale sostitutivo, se necessario, per il periodo utile agli interventi di manutenzione, al fine di evitare disservizi e disagi all'utenza (carrelli sostitutivi, stoviglie usa e getta, ecc.), sempre previo accordo e autorizzazione della dietista aziendale.

Gli interventi su attrezzature e impianti dovranno essere effettuati esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato. Eventuali modifiche dovranno essere concordate con l'Azienda e, se autorizzate, dovranno essere prodotte dall'impresa esecutrice le relative certificazioni di conformità.

La dotazione di stoviglie (piatti, bicchieri, posate) dovrà essere sempre sufficiente e idonea al fabbisogno. In caso di insufficienza e/o usura dovrà essere tempestivamente sostituito al fine di garantire sempre le dotazioni di ogni nucleo.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

In caso di responsabilità di rottura di impianti fissi o mobili di proprietà dell'Azienda (es. danni ad elevatori, porte tagliafuoco, pareti, spigoli ecc.), al di fuori dei locali dati in uso, si provvederà in contraddittorio alla richiesta dei danni subiti. I danni devono essere sempre tempestivamente comunicati all'Azienda.

Art. 11 - Servizi su richiesta

L'aggiudicatario, in corso d'appalto, si renderà disponibile a fornire servizi accessori quali la preparazione, allestimento e distribuzione con proprio personale di rinfreschi, coffee break, buffet, ecc. con modalità e costi che saranno concordati in fase di richiesta.

I servizi del presente articolo non rientrano nella quantificazione della base d'appalto.

Art. 12 - Oneri a carico dell'Azienda

L'Azienda assicura la fornitura di acqua calda e fredda, metano, energia elettrica e riscaldamento occorrenti per i locali ed i servizi di cui al presente appalto, assumendone l'onere.

All'Azienda compete anche l'onere relativo allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Compete al personale dell'ASP la prenotazione dei pasti mediante applicativo informatico fornito dall'appaltatore e la distribuzione degli stessi ai residenti dei nuclei della sede di via S. Agostino e agli ospiti del Centro Diurno di via Micesio;

Per la Residenza I Faggi la prenotazione potrà avvenire su modulo cartaceo settimanale compilato dal residente o con altra modalità da concordare.

Eventuali carenze o disservizi, non attribuibili all'aggiudicatario, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Azienda, in modo che la stessa possa provvedere al riguardo adottando le azioni necessarie, fermo restando la disponibilità e collaborazione dell'appaltatore per il buon andamento del servizio.

Art. 13 - Autorizzazioni igienico sanitarie e abilitazioni

L'Azienda e l'impresa aggiudicataria provvederanno all'acquisizione delle prescritte autorizzazioni sanitarie previste dalle normative vigenti in materia, ognuno per quanto di competenza.

Compete all'appaltatore la gestione delle pratiche amministrative per l'ottenimento della licenza di distribuzione alimenti e bevande e di ogni altra concessione da parte delle autorità competenti

Art. 14 - Approvvigionamento e qualità delle derrate

Tutte le derrate devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari e igienico sanitarie vigenti.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle normative vigenti e comunque riportanti le etichette, previste da norma, in lingua italiana.

Tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti devono essere di prima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche indicate dalla normativa vigente. I prodotti dovranno essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da difetti, odori e sapori sgradevoli.

Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate, l'Azienda chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche e di qualità.

Eventuali richieste di sostituzione di prodotti dovranno essere motivate e successivamente autorizzate dal servizio dietetico aziendale.

L'acquisto delle derrate dovrà garantire la minimizzazione dei tempi di stoccaggio, tenendo in considerazione anche le capacità di immagazzinamento dei vari depositi.

Il personale addetto dovrà essere adeguatamente formato ad effettuare controlli quali-quantitativi sulle derrate in ingresso e a verificare la rispondenza delle stesse a quanto ordinato e agli standard qualitativi previsti dal presente capitolato.

La rotazione stock dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

In modo particolare dovranno essere consegnati:

QUOTIDIANAMENTE: pane, latte fresco, stracchino o formaggi freschi

BISETTIMANALMENTE: frutta, verdura, carne fresca, avicoli, pesce fresco, formaggi, yogurt

SETTIMANALMENTE: salumi, pasta fresca, bevande, surgelati

MENSILMENTE: scatolame, pasta, riso, farina, legumi

I prodotti provenienti da produttori locali (raggio di 100 km) sono da ritenersi preferibili, perlomeno nel periodo di reperibilità degli stessi, anche al fine di ridurre le percorrenze e, conseguentemente, la riduzione delle emissioni di gas provocate dal trasporto.

Art. 15 - Merceologia dei principali generi alimentari

Il merceologico del presente articolo è riferito alla preparazione dei pasti per i residenti delle strutture di via S. Agostino e Via Micesio.

Prodotti diversi destinati al servizio bar o ai distributori automatici, presenti nei magazzini, dovranno essere adeguatamente segnalati.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

PANE: pane comune di tipo "0" o "00" o pane speciale al latte o all'olio di oliva o di tipo integrale. Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00" o "integrale", lievito, acqua, sale e latte (nel caso di pane al latte) o olio (nel caso di pane all'olio).

Per tutte le tipologie di pane sono preferibili prodotti con un ridotto contenuto di sale, ovvero <1,8% di cloruro di sodio.

PASTA : di semola di grano duro. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati idonei all'utenza.

PASTA ALL'UOVO SECCA O FRESCA: prodotta esclusivamente con semola e uova intere. La pasta fresca potrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

PASTA FRESCA E PASTA FRESCA RIPIENA: in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, esenti di additivi (coloranti, conservanti ecc.)

PASTA SECCA RIPIENA: Ravioli e tortellini senza additivi aggiunti.

RISO E DERIVATI: riso di coltivazione biologica fine ribe, arborio o carnaroli per risotti e minestre, parboiled

ORZO: brillato e di coltivazione biologica

SFARINATI: semola di grano duro (semolino) e farina di mais per polenta di coltivazione biologica, farina di frumento tipo "00"

PRODOTTI DA FORNO: fette biscottate (in monoporzione), crackers, grissini con o senza sale all'olio di oliva in confezioni monoporzione, biscotti frollini (dovranno essere sempre disponibili biscotti a basso tenore di zuccheri aggiunti) in monoporzione o su richiesta in confezioni multiporzione (1 Kg., 500 g. o 250 g.), solubili tipo "Plasmon".

GNOCCHI DI PATATE: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti, riportati in ordine di peso decrescente: patate (tra 80% e 90% nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano tenero, uova, acqua, sale e aromi naturali; eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, e preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

UOVA

OVOPRODOTTO: uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate.



La Quietè

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

UOVA di gallina fresche: da galline allevate a terra, categoria di qualità A extra, categoria di peso “L” (grandi da gr. 63 a gr. 73.), di produzione italiana, in confezioni originali

CARNI FRESCHE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati in ambito comunitario e macellati, sezionati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna del prodotto, in maniera costante e ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto l'assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni. Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie e l'odore deve essere quello tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni bovine fresche refrigerate: le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

- per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;
- per fettine/ bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast-beef, scamone;
- per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;
- per brasato: girello, noce, scamone;
- per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carne di vitello: tagli di anteriore e posteriore di vitello freschi, refrigerati, disossati, confezionati sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti. Potranno essere utilizzati i seguenti tagli: fesa, sottofesa, noce, scamone, reale.

Carni suine fresche refrigerate: le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici richiesti: lonza, carrè, filetto, polpa di coscia e di spalla, braciola

Cotechino/salsiccia di puro suino, prodotto con carni magre e sistema di lavorazione tradizionale

Carni avicunicole fresche refrigerate: i tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe “A” .

Tagli anatomici:

- cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno
- sovracosce disossate di pollo, pollo intero disossato
- fesa di tacchino, sovracosce disossate di tacchino, ossobuchi di tacchino
- faraone intere eviscerate e disossate;
- salsiccia di pollo/tacchino: di produzione nazionale di prima qualità e fresca macellazione. Ingredienti: coscia e fesa di tacchino, parti di pollo, potrà contenere una percentuale di carne di maiale come previsto di norma dalle ditte produttrici
- busto con cosci di coniglio disossati.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Carni ovine e caprine fresche refrigerate: coscia, spalla

Wurstel: potranno essere impiegati nella preparazione di alcuni piatti tipo spiedini, insalate fredde, ecc. Solo in casi particolari e su esplicita richiesta del servizio dietetico aziendale potranno essere impiegati come secondo piatto.

SALUMI

Prosciutto cotto di alta qualità: confezionato sottovuoto, pezzatura media 6-8 kg. prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, né esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti.

Prosciutto crudo: di peso non inferiore a Kg. 5,5 se disossato (confezionato sottovuoto) e da 7 ai 9 Kg. se con osso, di produzione nazionale a Denominazione di Origine Protetta (DOP), con stagionatura non inferiore a 12 mesi. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, privo di odori sgradevoli o anomali.

Bresaola: confezionata sottovuoto con Indicazione Geografica Protetta (IGP) Bresaola della Valtellina

Speck: confezionato sottovuoto, di giusto grado di stagionatura, esente da difetti, di sapore gradevole e drogato in giusta misura.

Salame italiano: dovrà essere confezionato esclusivamente con carne di suino (contenuto di grasso <30%) di stagionatura non inferiore ai 45-60 giorni, ben impastato e aromatizzato, senza punte di rancido, esteriormente sodo, di buon sapore ed odore, con o senza aglio.

Sopressa: prodotto esclusivamente con carni di suino di ottima qualità, provenienti, macinata in maniera grossolana con l'aggiunta di sale e spezie con o senza aglio, di produzione nazionale a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Mortadella: di Bologna (IGP) confezionata sottovuoto

Pancetta: confezionata sottovuoto, stesa, affumicata o non affumicata.

Porchetta arrosto di suino: prodotto ottenuto dalla cottura del suino intero, privo delle ossa e aromatizzato, confezionato sottovuoto. La fetta deve essere compatta, di colore bianco roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, colore e odore, l'aroma non deve essere eccessivamente speziato

PRODOTTI LATTIERO CASEARI, FORMAGGI E LATTICINI

Latte: fresco pastorizzato parzialmente scremato, o a richiesta latte fresco pastorizzato intero, oppure latte di alta qualità pastorizzato intero. Latte uht da usarsi esclusivamente nelle preparazioni di cucina.

Yogurt di latte intero naturale

Yogurt magro con o senza frutta

Yogurt di latte intero alla frutta: costituito da yogurt intero, zucchero, polpa di frutta frullata

Panna di latte vaccino: U.H.T.

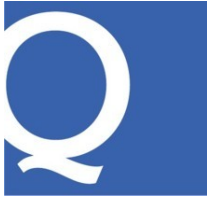
Crema al cacao o alla vaniglia: prodotte con una percentuale di latte non inferiore al 80% in confezioni monodose di 110 / 125 gr.

Formaggi a pasta molle: stracchino, robiola, taleggio, casatella, caciotta fresca, formaggi freschi monodose esenti da additivi, gorgonzola ecc.

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina, mozzarella di bufala, provola, provolone, scamorza.

Formaggi a pasta dura: asiago, montasio, latteria, fontina, emmental ecc.

Formaggi stagionati: grana padano (DOP), parmigiano reggiano (DOP), interi a pezzi e/o grattugiati (su richiesta confezionato in monoporzione), stagionatura naturale compresa tra 18 e 24 mesi, pecorino, ecc.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Ricotta: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero

Formaggini: devono essere di latte di vacca, di prima qualità, cremosi, facilmente spalmabili, con un peso compreso tra gr.25/30, preparati in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sottovuoto o surgelati.

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, pinne o resti di pinne. Indicativamente si propongono:

Filetti surgelati, diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, salmone, dentice ecc.

Tranci surgelati in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone ecc.

Molluschi surgelati in confezioni originali di: vongole, cozze, seppie, calamari, polipi ecc.

Crostacei: gamberetti

Bastoncini di pesce: ottenuti da tranci di merluzzo, in confezioni originali, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Tonno, Sgombro ed acciughe in scatola all'olio di oliva o al naturale.

OLI E GRASSI

Olio extra-vergine di oliva: ottenuto per spremitura a freddo (su richiesta confezionato in monoporzione)

Burro: pastorizzato, fresco (su richiesta confezionato in monoporzione)

Olio di semi di arachide: da utilizzarsi in frittura

Olio di semi di mais o girasole: da utilizzare in cottura

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i seguenti calendari di stagionalità:

Tabella 1 "Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura"

gennaio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

febbraio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

marzo: asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci;

aprile: asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

maggio: asparagi, bietole, carote, cavoli, cicorie, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

giugno: asparagi, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

luglio: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

agosto: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine;



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

settembre: bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine;

ottobre: bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche;

novembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

dicembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

Tabella 2 “Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta”

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

marzo: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

aprile: arance, banane, kiwi, fragole, mele, pere, limoni;

maggio: arance, banane, ciliege, fragole, kiwi, mele, limoni;

giugno: albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, susine, limoni;

luglio: albicocche, banane, ciliege, fichi, cocomeri, pesche, pere, susine, meloni, limoni;

agosto: banane, cocomeri, fichi, mele, pesche, pere, susine, uva meloni, limoni;

settembre: banane, fichi, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

ottobre: banane, cachi, mele, pere, uva, limoni;

novembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

dicembre: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere a requisiti organolettici soddisfacenti; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego di **verdure, patate e legumi surgelati** deve essere limitato ai periodi di difficile reperibilità della rispettiva verdura fresca o per esigenze di servizio da valutare al momento con il servizio dietetico dell'Azienda.

VARIE

Capperi sotto sale e sotto aceto

Olive verdi e nere in salamoia

Giardiniera sotto aceto

Preparato per insalate di riso

Sedano rapa sotto aceto

Senape – Maionese (anche monoporzione per utenti Residenza I Faggi Faggi o pasti dipendenti)

Pesto in scatola (nel periodo estivi privilegiare il prodotto preparato con basilico fresco)

Lievito per dolci

Vanillina

Gelatina alimentare

Marsala

Aromi per dolci o ingredienti per dolci (scaglie di cioccolato, uvetta sultanina, mandorle ecc.)

Sale grosso e fino comune e iodato (su richiesta confezionato in monoporzione)

Zucchero semolato e a velo (su richiesta confezionato in monoporzione)

Aceto balsamico e aceto di mele (per pasti dipendenti)

Prugne secche denocciolate o sciropate

Gelato (gusti misti)

Panettone – Pandoro – Colomba – Dolce Morbido (da utilizzare nelle festività previste dal capitolato)



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Pasta sfoglia – Pasta per pizza – Pasta frolla (surgelate o fresche)

Tè: in filtri o sfuso

Tè deteinato in filtri

Infusi in filtri

Preparato solubile per the al limone “light”

Camomilla in filtri

Preparato solubile per camomilla al limone “light”

Caffè : solubile o in polvere

Caffè decaffeinato solubile

Preparato solubile per cioccolata zuccherata o “light”

Miscela di caffè solubile: (50%) ed altri tostati (orzo,segala ecc.) Su richiesta potranno essere utilizzate miscele di orzo solubile

Marmellata o confettura di frutta “extra” - monoporzione

Miele: vergine italiano di qualità, di unico fiore – monoporzione

Frutta scioppata

Polpa di frutta (mele, mela-banana, mela-prugna, ecc) in monoporzione da gr. 100

Preparato per budino

Succhi e polpa di frutta con o senza zuccheri aggiunti in confezioni monoporzione da 125 cc. o in confezioni da l. 1

Spremute di arancia pastorizzata

Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale)

Pomodori pelati tipo “S. Marzano”, in scatola

Polpa di pomodoro a pezzi

Preparato per purè: ingredienti: Fiocchi di patate (99%) confezionati in atmosfera modificata in confezione max 4 kg.

Vino bianco e rosso di qualità

Birra di qualità

Aceto di vino: la colorazione dovrà essere naturale senza aggiunta di coloranti, non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli (su richiesta confezionato in monoporzione).

Omogeneizzati: forniti in confezioni da 80 gr. prodotti e confezionati conformemente alla vigente normativa e forniti in tutte le tipologie richieste (vitello, pollo, pesce, frutta, ecc.)

Preparato per brodo senza glutammato: di carne o verdura

Alimenti dietetici da definire in base alle esigenze e alle patologie dell'utenza

Spezie ed aromi : Pepe, zafferano, noce moscata, peperoncino ecc.

Con il termine biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati. Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari, preparati e distribuiti secondo le disposizioni previste dal Regolamento CE 834/07 e CE 889/2008 e s.m.i.

Con il termine tipico si intende un prodotto alimentare ottenuto, preparato e distribuito secondo le disposizioni previste dal Regolamento CE 510/06.

Qualora i prodotti forniti siano motivo di lamentela, da parte degli ospiti e o non siano ritenuti idonei alla tipologia di utenti a cui sono destinati, devono essere immediatamente sostituiti.

Art. 16 - Composizione del menù

I menù verranno elaborati con frequenza mensile da riproporre a rotazione, nel rispetto della stagionalità dei prodotti, in modo da consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

dietetico speciale, evitando una riproposizione degli stessi piatti nel breve periodo e dovranno essere concordati con il Servizio Dietetico aziendale.

Il menù giornaliero dovrà prevedere le seguenti portate:

- servizi di ristorazione presso la sede dell'Azienda:

Per i residenti dei nuclei:

- *colazione e merenda: latte, caffè, cioccolata, thè, biscotti frollini, pane o fette biscottate, yogurt, marmellata, burro;*
- *pranzo e cena: ogni pasto dovrà prevedere: primo piatto, secondo piatto, un contorno, frutta o dessert, acqua, vino, succo di frutta, pane, grissini.*

Il pasto dovrà essere concordato con il Servizio Dietetico o comunque la composizione di ogni pasto dovrà prevedere:

- *primo piatto: un piatto del giorno asciutto e una minestra del giorno, in aggiunta a riso e pasta (di formato normale e piccolo) in bianco e al pomodoro, minestrina in brodo, che dovranno essere sempre disponibili;*
- *secondo piatto: due preparazioni a base di carne o pesce o uova, in aggiunta a prosciutto crudo e cotto (alternati pranzo/cena), preparazione del giorno frullata, mousse di prosciutto cotto o di uova o di tonno, stracchino (cena), formaggino (cena), polpettine (cena) che dovranno essere sempre disponibili;*
- *contorno: a scelta tra due preparazioni di verdure cotte; patate, purea di patate e verdura cruda mista dovranno essere sempre disponibili,*
- *frutta, dessert: a scelta fra frutta cruda di stagione, frutta conservata in aggiunta a frutta cotta (intera o passata), cremacaramello che dovranno essere sempre disponibili, budini;*
- *acqua: minerale naturale o frizzante;*
- *vino: bianco o rosso, di buona qualità;*
- *succo di frutta di buona qualità;*
- *pane;*
- *grissini;*

In aggiunta si potrà richiedere thè freddo, infusi aromatizzati alla frutta, camomilla, zucchero, limoni per idratazione serale.

Pranzo per i dipendenti, collaboratori e terzi:

- il pranzo dovrà prevedere: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dessert, acqua, pane, grissini, crackers a basso contenuto di sodio;

La composizione di ogni pasto dovrà prevedere:

- *primo piatto: a scelta fra un minimo di due preparazioni (una asciutta e una minestra);*
- *secondo piatto: a scelta fra due preparazioni a base di carne o pesce, che dovranno essere sempre disponibili;*
- *alternative fisse al primo e secondo sempre disponibili: pasta in bianco e al pomodoro, prosciutto cotto e crudo, formaggi misti ed eventuali piatti unici da concordare;*
- *contorno: a scelta fra un minimo di due preparazioni di cui una sempre di verdura cotta ed una di verdura cruda,*
- *frutta: frutta di stagione*
- *acqua: minerale naturale o frizzante*
- *pane, grissini, crackers*



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Per gli ospiti del Centro Diurno "Micesio" :

- *colazione e merenda:* latte, caffè, cioccolata, thè, con pane o fette biscottate, biscotti frollini, marmellata, yogurt, burro;
- *pranzo:* ogni pasto dovrà prevedere: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dessert o yogurt, acqua, vino, succhi di frutta, pane, grissini. Il pasto dovrà essere concordato con il Servizio Dietetico. La composizione di ogni pasto dovrà prevedere:
 - *primo piatto:* un piatto del giorno asciutto e una minestra del giorno, in aggiunta a riso e pasta in bianco e al pomodoro, minestrina in brodo, che dovranno essere sempre disponibili;
 - *secondo piatto:* due preparazioni a base di carne o pesce, in aggiunta a prosciutto crudo e cotto, preparazione del giorno frullata, stracchino, formaggino, che dovranno essere sempre disponibili;
 - *contorno:* a scelta tra due preparazioni di verdure cotte; patate, purea di patate e verdura cruda mista dovranno essere sempre disponibili,
 - *frutta, dessert:* a scelta fra frutta cruda di stagione, frutta conservata in aggiunta a frutta cotta (intera o passata), cremacaramello che dovranno essere sempre disponibili, budini;
 - *acqua:* minerale naturale o frizzante;
 - *vino:* bianco o rosso, di buona qualità;
 - *succo di frutta di buona qualità;*
 - *pane;*
 - *grissini;*

In aggiunta si potrà richiedere thè freddo, infusi aromatizzati alla frutta, camomilla, zucchero, limoni.

Per i residenti e visitatori della Casa Albergo "I Faggi":

- *colazione:* latte, caffè, thè, con pane o fette biscottate, biscotti frollini o secchi, yogurt, miscele di cereali tostati, marmellate, miele, burro;
- *pranzo e cena:* ogni pasto dovrà prevedere: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dessert o yogurt, acqua, vino o birra o succhi di frutta, pane, grissini. La composizione di ogni pasto dovrà prevedere:
 - *primo piatto:* ai due piatti del giorno, andranno affiancati pasta e riso in bianco, pasta e riso al pomodoro e pastina in brodo;
 - *secondo piatto:* a scelta fra un minimo di due preparazioni a base generalmente di carni magre e tenere di varie qualità, da pesce almeno due volte alla settimana, da piatti composti ben equilibrati (piatti fantasia con pollo, insalate formaggi o uova). Alle due preparazioni del giorno andranno affiancati affettati e formaggi assortiti e una preparazione di carne o pesce ai ferri;
 - *contorno:* dovranno essere presenti verdure cotte e crude, confezionate sulla base della stagionalità dei prodotti e della buona combinazione con i secondi piatti del giorno, patate e purea di patate, bietta o spinaci dovranno essere sempre presenti;
 - *frutta, dessert:* frutta fresca di stagione cruda, cotta, passata ed eventualmente del budino, yogurt, cremcaramel, gelato (nel periodo estivo);
 - *acqua:* minerale naturale e frizzante,
 - *vino:* bianco o rosso, di buona qualità o birra
 - *succo di frutta di buona qualità*
 - *pane*
 - *grissini*

In alternativa la cena potrà essere richiesta in versione "light" con la seguente composizione:

primo piatto, pane o grissini, frutta, acqua naturale o frizzante

oppure

secondo piatto, contorno, pane o grissini, acqua naturale o frizzante



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Art. 17 - Orari distribuzione dei pasti

I carrelli o contenitori dei pasti confezionati dovranno essere consegnati nei nuclei di destinazione in tempo utile onde assicurarne la fruizione nei seguenti orari giornalieri:

NUCLEI SEDE VIA S. AGOSTINO

- colazione ore 07.30;
- pranzo ore 12.00;
- merenda ore 16.00;
- cena ore 18.00

Potranno essere richiesti pasti singoli in vassoio da consegnare fuori orario presso i nuclei per particolari esigenze (es. ospite assente nell'orario di somministrazione dei pasti per esami, visite ecc.)

MENSA DIPENDENTI SEDE ISTITUZIONALE

- pranzo alle ore 12.00, alle ore 13.00 ed alle ore 14.00
per le giornate di lunedì e mercoledì si dovrà prevedere un ulteriore turno delle 13.30

CASA ALBERGO "I FAGGI"

- colazione dalle ore 07.30 alle ore 09.30;
- pranzo dalle ore 12.00 alle ore 14.00;
- cena dalle ore 18.30 alle ore 20.00;

L'eventuale consegna del vassoio negli appartamenti dei residenti avverrà alle ore 11.30 per il pranzo e alle ore 18.00 per la cena.

CENTRO DIURNO "MICESIO" (esclusa la domenica e le festività infrasettimanali)

- colazione ore 08.00;
- pranzo ore 12.00;
- merenda ore 16.00;

Variazioni ai suddetti orari potranno avvenire a semplice richiesta dell'Azienda purché con preavviso di giorni 5 (cinque).

Art. 18 - Menù tipo

I menù di seguito evidenziati sono da considerarsi puramente indicativi. Verranno predisposti mensilmente e presentati con congruo anticipo al servizio Dietetico all'Azienda per la loro approvazione e valutazione. Nella stesura si dovrà tener conto della tipologia di utenti ai quali sono destinati; nel contempo i menù dovranno prevedere la presenza di alcuni piatti tipici e le preparazioni dovranno essere varie ed appetitose, tenendo conto della stagionalità delle materie prime. Il menù giornaliero sarà comunque sempre suscettibile di variazioni secondo le indicazioni del servizio Medico e Dietetico dell'Azienda.

L'impresa aggiudicataria dovrà preliminarmente trasmettere al servizio Dietetico dell'Azienda le schede tecniche delle materie prime utilizzate, aggiornandole ogni qual volta vengano inseriti dei nuovi prodotti, e il ricettario dei piatti proposti.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

In occasione di alcune festività si dovranno predisporre dei menù speciali caratterizzati da preparazioni diverse dall'offerta ordinaria.

Elenco delle festività:

NATALE – S. STEFANO – PRIMO DELL'ANNO – EPIFANIA

PASQUA – LUNEDI' DELL'ANGELO –

SANTO PATRONO (12 luglio)

GIOVEDI' GRASSO O ULTIMO DI CARNEVALE (CROSTOLI)

15 AGOSTO (GELATO)

In occasione dei due eventi denominati Festa di Natale (che si tiene indicativamente uno o due sabati prima della festività natalizia) e Festa dell'Estate (indicativamente il primo o secondo sabato di giugno) l'impresa aggiudicataria, previo accordo su costi e modalità, dovrà rendersi disponibile all'organizzazione di un pranzo con menù speciale e con servizio al tavolo per circa 200/240 persone.

Menù tipo settimanale residenti dei nuclei

Giorno	Pranzo	Cena
Lunedì	Risotto alla zucca Pasta e fagioli Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco Polpettine con melanzane Brasato al vino rosso Stracchino, prosciutto crudo, preparazione del giorno frullata, mousse, omogeneizzati Peperonata Purè, insalata mista Banane Passato di mele, mele al forno	Minestra di riso e piselli Semolino in brodo Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco Galantina alle verdure Latteria Fagagna Stracchino, prosciutto cotto, preparazione del giorno frullata, mousse, polpettine, formaggini Macedonia di verdure Zucchine Purè, insalata mista Uva Passato di mele, mele al forno
Martedì	Tortellini al pomodoro Zuppa di farro e legumi Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco Hamburger di pesce al limone Spezzatino di vitello Stracchino, prosciutto crudo, preparazione del giorno frullata, mousse, omogeneizzati Caponata Purè, insalata mista Prugne Passato di mele, mele al forno	Crema di funghi Semolino in brodo Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco Polpettine ricotta e spinaci Taleggio Stracchino, prosciutto cotto, preparazione del giorno frullata, mousse, polpettine, formaggini Spinaci Erbette rosse Purè, insalata mista Uva Passato di mele, mele al forno
Mercoledì	Sedanini al ragù di melanzane Crema di patate Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco Tritate di carne e verdure Arrosti di tacchino farcito con funghi Stracchino, prosciutto cotto, preparazione del giorno frullata, mousse, omogeneizzati Zucchine Purè, insalata mista Pesche Passato di mele, mele al forno	Vellutata di verdure Semolino in brodo Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco Frittata con pomodoro fresco e cipolla Formaggio Asiago Stracchino, prosciutto crudo, preparazione del giorno frullata, mousse, polpettine, formaggini Piselli Tegoline Purè, insalata mista Melone Passato di mele, mele al forno



La Quiete

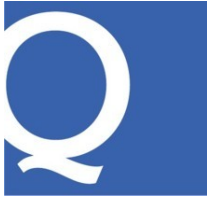
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Giovedì	<p>Risotto vegetariano Zuppa di cavoli e spinaci Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Pollo alla cacciatora Peperoni ripieni Stracchino, prosciutto crudo, preparazione del giorno frullata, mousse , omogeneizzati</p> <p>Bieta Purè, insalata mista Banane Passato di mele, mele al forno</p>	<p>Crema di zucchine Semolino in brodo Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Bocconcini di tacchino Casatella trevigiana Stracchino, prosciutto cotto, preparazione del giorno frullata, mousse , polpettine, formaggini</p> <p>Melanzane Patate al forno Purè, insalata mista Composta di frutta fresca Passato di mele, mele al forno</p>
Venerdì	<p>Fusilli al tonno Crema al pomodoro Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Platessa dorata Lonza farcita Stracchino, prosciutto cotto, preparazione del giorno frullata, mousse , omogeneizzati</p> <p>Finocchi Purè, insalata mista Pesche Passato di mele, mele al forno</p>	<p>Zuppa di verdura Semolino in brodo Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Polpettine di pesce Uova prezzemolate Stracchino, prosciutto crudo, preparazione del giorno frullata, mousse , polpettine, formaggini</p> <p>Zucchine Pomodori gratinati Purè, insalata mista Banane Passato di mele, mele al forno</p>
Sabato	<p>Pasta al pesto Semolino agli asparagi Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Scaloppe alla crema di carciofi Polpettone al pomodoro Stracchino, prosciutto crudo, preparazione del giorno frullata, mousse , omogeneizzati</p> <p>Cavoli Purè, insalata mista Prugne Passato di mele, mele al forno</p>	<p>Minestra di verdura con riso Semolino in brodo Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Arrosto farcito freddo Quick Stracchino, prosciutto cotto, preparazione del giorno frullata, mousse , polpettine, formaggini</p> <p>Spinaci Carote lesse Purè, insalata mista Uva Passato di mele, mele al forno</p>
Domenica	<p>Cannelloni con verdure Vellutata di verdura con cereali Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Arrosto farcito Bocconcini di maiale alle verdure Stracchino, prosciutto cotto, preparazione del giorno frullata, mousse , omogeneizzati</p> <p>Melanzane Purè, insalata mista Pesche Passato di mele, mele al forno</p>	<p>Crema di patate Semolino in brodo Pastina in brodo, pasta in bianco e al pomodoro, riso in bianco</p> <p>Zucchine ripiene Ricotta Stracchino, prosciutto crudo, preparazione del giorno frullata, mousse , polpettine, formaggini</p> <p>Bieta Erbette rosse Purè, insalata mista Composta di frutta fresca Passato di mele, mele al forno</p>

Art. 19 - Confezionamento e distribuzione del vitto

Una volta confezionato, il vitto sarà:

- per i residenti della struttura di via S. Agostino, inserito in appositi carrelli o contenitori e questi consegnati, negli orari prestabiliti ai nuclei ;



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

- per gli utenti della mensa, servito al tavolo dal personale dell'appaltatore. Sui tavoli, a disposizione dei commensali dovrà essere quotidianamente assicurata la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, stuzzicadenti, tovaglie e tovaglioli monouso;
- per i residenti Casa Albergo I Faggi la gestione della merce e la preparazione di alcuni componenti del vitto potranno essere predisposti presso la cucina centrale dell'Azienda sita in via S. Agostino. Se il confezionamento dislocato e il trasporto di alcune preparazioni ne compromettessero la qualità organolettica, si dovrà provvedere alla loro preparazione presso la Casa Albergo. In ogni caso si dovranno effettuare presso la cucina della casa albergo I Faggi la cottura completa di pasta e riso per preparazioni asciutte o minestre, rosolatura in forno di lasagne, cannelloni, gnocchi alla romana o primi gratinati, cottura espressa di gnocchi di patate, frittiture di vario genere es. pesce, patate, verdure, ecc., preparazioni alla piastra di carne, pesce, ecc., verdure gratinate. Il trasporto dovrà sempre essere effettuato con contenitori e mezzi che garantiscono l'ottemperanza delle norme di legge vigenti in materia. Il vitto dovrà essere servito al tavolo ai singoli residenti in sala da pranzo.
- per gli ospiti del Centro Diurno Micesio, i pasti potranno essere preparati e confezionati presso la cucina della Residenza I Faggi e/o presso la cucina centrale dell'Azienda, inseriti negli appositi carrelli o contenitori e questi consegnati negli orari prestabiliti, al centro diurno. In ogni caso si dovranno effettuare presso la cucina della casa albergo I Faggi le preparazioni sopra indicate.

Per le colazioni e le merende dei residenti della struttura di via S. Agostino e gli ospiti del Centro Diurno Micesio dovranno essere inseriti dei **distributori di bevande calde**, in numero di uno per nucleo oltre ad uno presso il centro diurno Micesio, la cui gestione dei prodotti, pulizia, sanificazione e manutenzione saranno a totale carico dell'impresa appaltatrice. I distributori dovranno essere di adeguate dimensioni e potenza elettrica, al fine di un corretto inserimento nelle cucine di nucleo e compatibili con gli impianti elettrici esistenti.

I distributori non erogheranno latte in polvere, il quale dovrà essere fresco, parzialmente scremato e consegnato caldo in appositi contenitori termici.

Art. 20 - Diete, menù speciali e nutrizioni enterali

Tutte le diete speciali (per diabetici, nefropatici, ipocaloriche, iposodiche, ecc.) verranno elaborate dal servizio dietetico dell'Azienda, su indicazione medica. Lo stesso servizio dietetico provvederà a segnalare giornalmente alla ditta appaltatrice, su apposito modulo, quanto dovrà essere predisposto (prodotti da utilizzare e grammature).

Potranno essere richiesti menù speciali legati a particolari esigenze religiose o abitudini alimentari (es. vegetariani).

Il servizio Dietetico dell'Azienda potrà provvedere in ogni momento alla ridefinizione dei prodotti da utilizzarsi per la preparazione delle diete, in quanto per la realizzazione delle stesse potrà essere necessario ricorrere all'uso di prodotti dietetici (esempio: pasta aproten, pasta senza glutine, paste micron, liofilizzati di carne, crema di riso, biscotti prima infanzia, omogeneizzati, creme speciali o quant'altro necessario) sulla base delle esigenze dei residenti, che verranno acquistati dalla ditta appaltatrice previa approvazione del Servizio Dietetico.

Potranno essere richiesti alimenti non previsti dal vitto comune (tipo prodotti integrali, creme di cereali, latte di soia, latte delattosato ecc.) e potrà differenziarsi dal vitto comune anche il tipo di condimento, (olio, quantità di sale, aromi e spezie ecc.), le grammature e le modalità di preparazione (es. liquide, semiliquide addensate).

Per alcuni residenti, con particolari esigenze nutrizionali, potranno essere richiesti degli spuntini aggiuntivi caldi o freddi, che verranno giornalmente segnalati su apposito modulo dal servizio dietetico dell'Azienda, (merendine, affettati vari, formaggi, gelato, frutta, polpa e purea di frutta, ecc.)

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna nei vari nuclei degli integratori e alla preparazione e consegna delle nutrizioni enterali (fornite dall'Azienda) su indicazione del servizio Dietetico e/o dei Sanitari



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

dell'Azienda. Il numero e la tipologia degli integratori da consegnare, la quantità e la tipologia di miscela nutrizionale da predisporre nelle apposite sacche, saranno segnalate, dal servizio dietetico su appositi moduli. Per il confezionamento delle diete e/o menù speciali si dovrà prevedere l'utilizzo di vassoi termici, monoporzione, con stoviglie in porcellana; la tipologia dei contenitori termici dovrà essere valutata e concordata col servizio Dietetico dell'Azienda. A titolo indicativo i pasti serviti a vassoio sono riferiti mediamente a circa 15 residenti.

Art. 21 - Grammatore

PRIMI PIATTI

Pasta alimentare

- asciutta: gr. 70
- in brodo: gr. 40
- tortellini in brodo: gr. 70
- tortellini asciutti: gr. 150

Riso

- per risotti: gr. 70
- in brodo: gr. 40

Gnocchi di patate: gr. 200

Pasticcio – Cannelloni - Gnocchi alla romana: gr. 250

Semolino in brodo: gr. 40

Burro per pasta asciutta in bianco: gr. 15

Formaggio parmigiano

per pasta asciutta/risotto/minestre/zuppe di verdura: gr. 10

SECONDI PIATTI

Arrosti

- Pollo con osso¼: gr. 250
- Vitello: gr. 120
- Lonza : gr. 120
- Tacchino (fesa): gr. 120
- Vitellone : gr. 120

Ai ferri

- Braciola di maiale (c.o.): gr. 200
- Petto di pollo: gr. 120
- Svizzere: gr. 150 (vitellone)
- Maiale: gr. 120

Fritti/Scaloppe

- Petto di pollo: gr. 120



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

- Maiale: gr. 120
- Vitellone: gr. 120
- Fesa tacchino: gr. 120

Umidi

- Pollo $\frac{1}{4}$: gr. 250
- Vitello: gr. 140
- Coniglio (c.o.): gr. 250
- Polpettine: gr. 150
- Spezzatino o bocconcini: gr. 180

Bolliti:

Pollo (c.o.): $\frac{1}{4}$

Manzo: gr. 130

RIPIENI

per carni:

carne gr. 40
prosciutto gr. 50
uova n. $\frac{1}{2}$
grana gr. 3

per verdure:

carne gr. 40
grana gr. 5
uova n. $\frac{1}{2}$
olio gr. 8

CONTORNI

Verdure cotte lessate, stufate, gratinate: gr. 200

Patate: gr. 200

Purè: gr. 250

Insalata a foglia tenera: gr. 80

Verdure crude: gr. 200

Legumi: gr. 200

Verdure miste per zuppe o creme: gr. 200

Olio extra vergine di oliva per condimento gr. 15

FRUTTA

Frutta fresca : gr. 200

Frutta cotta: gr. 200

Passato di mela: gr. 200

Frutta sciropata: gr. 200

Crema caramello: gr. 150

Pesci

- Filetti di Platessa, Cernia, Merluzzo, Trota ecc.: gr. 150
- Tranci di Salmone, Tonno, Spada, Palombo ecc.: gr. 180
- Tonno e sgombro all'olio o al naturale: gr. 80

Affettati



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

- Prosciutto cotto, prosciutto crudo, speck, bresaola, salame, mortadella, soppressa: gr. 80

Formaggi

- Emmental, Asiago, taleggio, latteria, montasio, fontal, stracchino/crescenza, provolone, gorgonzola, italico: gr. 100
- Mozzarella o bocconcini: gr. 125
- Ricotta: gr. 150
- Grana Padano, parmigiano reggiano: gr. 80

Salse

Tonnata:

tonno : gr.40
acciughe:gr. 6
capperi : gr. 5
limone: q.b
Prezzemolo: gr. 1

Verde:

olive, capperi, acciughe: gr. 3
uova sode : gr. 3
olio: gr. 8
prezzemolo: q.b.
pane grattug.: q.b.

Pane e prodotti da forno

- Pane: gr. 50
- Pane per la residenza "I Faggi": gr. 80
- Grissini: gr. 40
- Fette biscottate: gr. 30
- Biscotti : gr. 40

Bevande

- Acqua minerale naturale o gassata: cc. 500
- Vino bianco o rosso: cc. 250
- Succo di frutta: cc. 125
- Birra solo per Residenza I Faggi: cc. 33

Colazione/Merenda

Yogurt alla frutta/intero/magro: gr. 125

Latte: gr. 250

Caffè: gr. 200

Cioccolato: gr. 200

The: gr. 250

Zucchero: gr. 20

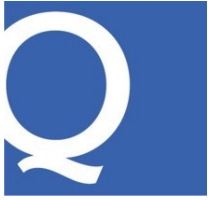
Varie

Omogeneizzati: n° 2 vasetti

Carne frullata del giorno (cotta): gr. 100 (preparazione finita 180 g.)

Semiliquida (piatto unico): gr. 600

- ◆ Le grammature si riferiscono ad alimenti crudi, puliti, scongelati, sgocciolati ed al netto degli scarti.
- ◆ Le grammature delle **verdure** sono da intendersi pulite, cotte lessate, sgocciolate, senza condimento. Per le verdure stufate o gratinate o al forno la grammatura si dovrà intendere a preparazione ultimata.
- ◆ La semiliquida è da considerarsi piatto unico (ingredienti: passato di verdura, semolino o crema di riso, carne, formaggio ricotta, grana, verdura, alla quale verrà aggiunta separatamente la frutta o il dessert.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

- ◆ Per frittate, omelette, ripieni ecc. le uova devono essere pastorizzate.
- ◆ L' acqua oligominerale dovrà essere fornita in confezioni da 500 cc.

Art. 22 - Dotazione minima stoviglie e utensili

Dotazione minima per utente

Piatti lisci 1; Cucchiai 3; Piatti fondi 1; Forchette 1; Coppette 1; Coltelli 1; Bicchieri 3; Cucchiaino da dolce 1; Scodelle 2.

Su richiesta, per esigenze particolari dei nuclei o del servizio di animazione, si dovranno fornire stoviglie monouso.

Utensili da distribuzione (dotazione per ogni nucleo della sede di via s. Agostino e Centro Diurno Micesio)

Mestoli medio/piccoli 6; Cucchiai da distribuzione 8; Palette Forate 2; Pinze/Molle tutto servire 3; Forchettoni due denti 2; Coltelli da tagli/disosso 6

La ditta dovrà fornire in ogni singolo nucleo un numero adeguato di caraffe, da utilizzare per la distribuzione delle colazioni e merende, le cui caratteristiche e capienza verranno definite all'avvio del servizio.

Su richiesta dei nuclei l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere anche all'integrazione o sostituzione dei seguenti articoli:

Brocca con coperchio da lt.1,5/2;

Teiera in acciaio inox di capacità lt.2/5;

Contenitori per alimenti da utilizzarsi (raccolta stoviglie e generi alimentari, ecc) nel carrello portastoviglie o nelle cucinette di nucleo di varie dimensioni e formati da concordarsi con il servizio dietetico aziendale;

Le stoviglie dovranno essere quotidianamente ritirate, lavate e riconsegnate ai nuclei nei punti prestabiliti, al fine di mantenere sempre invariata ed efficiente la dotazione di nucleo.

Art. 23 - Fornitura derrate per attività di animazione

Una volta al mese l'impresa aggiudicataria collaborerà all'organizzazione della festa di compleanno dei residenti della strutture di via S. Agostino e via Micesio fornendo una torta di compleanno (dimensionata in base al numero di residenti che compiono gli anni nel mese di riferimento, e ai loro familiari), bibite calde e fredde, prosecco DOC..

Collaborerà anche alle feste di compleanno per i residenti centenari, che si svolgeranno nei singoli nuclei e con la stessa modalità di fornitura delle feste di compleanno mensili.

Durante le attività di animazione potranno essere richieste merende dolci o salate, gelati e idratazioni aggiuntive proporzionate al numero degli ospiti partecipanti (torte morbide artigianali, macedonia di frutta, gelati monoporzione o confezione da kg., pizzette, patatine, salatini o preparazioni adeguate all'utenza).

Art. 24 - Espletamento servizio bar

Il servizio deve essere organizzato in maniera tale da garantire la maggiore continuità possibile, avuto riguardo al numero di addetti, all'orario, e ai giorni di apertura, ai turni di riposo infrasettimanali e alle ferie annuali, nel rispetto delle norme previste in materia di lavoro dipendente e di esercizio di attività commerciali.

Dovrà essere garantito il seguente orario minimo di servizio:

dalle ore 7.30 alle 18.00 nei giorni feriali

dalle 7.30 alle 13.00 nei giorni festivi.

Potranno essere accordate eventuali varianti di orario richieste qualora valutate funzionali.

L'Azienda potrà altresì disporre in qualunque momento la chiusura del bar interno per motivi di pubblica incolumità legati all'esecuzione negli edifici attigui o nello stesso edificio in cui è ubicato il bar, di interventi di ristrutturazione e di necessaria manutenzione, senza che l'appaltatore possa pretendere indennizzo di sorta.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Ai servizi erogati ai tavoli e a quelli eventuali erogati nei nuclei, non dovrà essere applicata alcuna maggiorazione sul prezzo di vendita.

La somministrazione di alcolici è consentita solo nei confronti di residenti, parenti, visitatori. La Direzione Sanitaria dell'Azienda potrà eventualmente disporre il divieto di somministrazione di alcolici a specifici residenti per ragioni di natura sanitaria.

Art. 25 - Gestione distributori automatici

Al momento i distributori automatici di bevande e snack sono dislocati come descritto nella tabella seguente:

UBICAZIONE	ACQUA/BEVANDE FREDDE/SNACK	BEVANDE CALDE	GELATI
Residenza Hofmann piano interrato	X	X	
Residenza Venerio piano interrato	X	X	
Residenza I Faggi piano seminterrato	X	X	X

I prodotti dovranno possedere i requisiti di produzione, commercializzazione, igienico sanitarie nutrizionali previsti dalle vigenti leggi.

Art. 26 - Caratteristiche tecniche dei distributori automatici

I distributori forniti dovranno essere possibilmente nuovi, o comunque ben tenuti e certificati come conformi alle norme di igiene e sicurezza vigenti alla data di installazione.

Dovranno essere predisposti per il prelievo dei prodotti in essi contenuti mediante moneta o chiavette magnetiche a scalare. Dovrà essere apposto, ben visibile, il numero da chiamare, a cura dei singoli fruitori, in caso di mancata erogazione del prodotto, mancata restituzione del denaro o del resto, richiesta della chiavetta ricaricabile. La stazione appaltante non si farà carico in nessun caso di gestire e/o veicolare le segnalazioni inerenti i disservizi.

Il sistema di connessione alla rete elettrica dovrà essere in tutto compatibile con l'intervento delle protezioni in caso di guasto. Dovranno essere accessibili ai portatori di handicap e agli operatori di manutenzione, ispezione, disattivazione, anche in caso di emergenza.

I distributori di bevande calde dovranno erogare il prodotto in bicchiere monouso, con paletta e con possibilità di dosare a scelta la quantità di dolcificante.

L'operazione di erogazione dovrà essere protetta da polveri o quanto altro possa contaminare il prodotto, compresi i detergenti e disinfettanti per uso esterno.

I distributori dovranno altresì essere dotati almeno di:

- sistema antirabocco dei liquidi;
- depuratore e filtro acqua;
- sanificazione automatica del circuito idraulico;
- dispositivi di blocco distribuzione e segnalazione di avaria in caso di variazioni di temperatura significativa per la conservazione o di non disponibilità di acqua potabile;
- display per messaggi di servizio;
- circuito elettrico perfettamente isolato dal circuito liquidi.



PARTE III DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 27 - Comportamento del personale

I dipendenti dell'appaltatore che prestano servizio presso le strutture dell'Azienda devono sempre tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, sia nei confronti degli ospiti residenti e dei loro familiari e/o visitatori che del personale aziendale e ad agire in ogni occasione con la massima diligenza del caso.

In particolare il personale dell'appaltatore è tenuto a:

- consegnare immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e lo stato, rinvenute nell'ambito delle strutture servite, al proprio responsabile che si occuperà di consegnarle all'appaltatore;
- segnalare, al proprio responsabile o direttamente al personale dell'appaltatore, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- rifiutare compensi e/o regalie;
- mantenere il massimo riserbo circa informazioni o accadimenti di cui venisse a conoscenza durante l'espletamento del servizio, sia che siano riferite all'organizzazione e alle attività dell'appaltatore sia che siano riferite alla sfera privata o di salute dell'ospite;
- rispettare il divieto di fumo in tutte le aree interne o esterne qualora così deciso dall'ASP;
- recare ben visibile il cartellino di riconoscimento contenente oltre al nome della ditta, nome e cognome dell'addetto; in luogo del cartellino le informazioni possono essere presenti mediante apposizione sulla divisa;
- lasciare l'Azienda al termine del servizio;

L'Azienda può richiedere l'allontanamento di quel personale dell'appaltatore che non si sia comportato con correttezza.

Nello svolgimento del servizio il personale dovrà evitare qualsiasi disturbo o intralcio al normale andamento delle attività e dei servizi istituzionali dell'appaltatore.

Art. 28 - Divisa del personale

Il personale dell'appaltatore dovrà vestire divise di foggia e colore differenti da quelle in uso in Azienda sulle quali sarà apposto cartellino identificativo con nome, cognome e fotografia del dipendente, nonché il nome della ditta appaltatrice.

La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

Art. 29 - Obblighi in materia di tutela dei lavoratori

L'appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di conformità, previo rilascio del DURC.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

All'avvio dell'appalto dovrà essere fornito l'elenco nominativo del personale operante presso l'ASP con le relative qualifiche e monte ore giornaliero/settimanale. Dovranno altresì essere comunicate le variazioni intervenute in corso d'appalto.

Art. 30 - Controlli

L'Azienda procederà alla verifica periodica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito dell'appalto oggetto del presente contratto.

L'Azienda si riserva il diritto di procedere in ogni momento e senza preavviso al controllo dei locali e delle attrezzature concessi in uso all'appaltatore, mediante personale incaricato. Inoltre, anche avvalendosi della collaborazione di professionisti del settore, potrà controllare ed analizzare la qualità dei servizi, l'igiene dei locali e la cura del personale. A tali procedure di verifica è tenuto a partecipare il responsabile del servizio indicato dall'appaltatore al momento dell'affidamento del servizio.

Art. 31 - Inadempienze e Penalità

Eventuali inadempienze alle prescrizioni di capitolato, così come migliorate ed implementate dall'offerta tecnica dell'appaltatore, saranno contestate per iscritto. L'appaltatore avrà 5 giorni di tempo, dalla data di ricevimento della comunicazione, per presentare le proprie controdeduzioni. Nel caso in cui dette controdeduzioni non siano ritenute soddisfacenti o nel caso in cui l'appaltatore non fornisca i chiarimenti richiesti entro il termine predetto, sarà applicata la penale prevista.

Delle penali applicate sarà data comunicazione all'appaltatore.

Qualsiasi procedura di contestazione dovrà essere definita entro e non oltre 30 gg. dalla avvenuta notizia del fatto, pena la sua insussistenza.

L'applicazione della penale avverrà in modo automatico mediante emissione di nota di addebito ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 633/1972.

La penale verrà detratta dall'importo della prima fattura posta in liquidazione successivamente alla definizione della contestazione. Nel caso in cui i corrispettivi non fossero sufficienti a coprire l'ammontare delle penali applicate, la stazione appaltante si rivarrà sulla cauzione definitiva.

La stazione appaltante potrà applicare le seguenti penalità:

Mancato invio, a seguito di variazione, dell'elenco del personale riportante, nominativi, la qualifica e l'orario giornaliero/ settimanale	€ 100,00
Non presenza del personale dell'impresa nelle fasce orarie convenute (cuoco)	€ 300,00
Mancato rispetto della formazione obbligatoria del personale	€ 300,00
Per ogni comportamento scorretto o sconveniente nei confronti dell'utenza segnalato dall'utenza, dai familiari degli ospiti o rilevato direttamente, qualora non vengano assunte le debite contromisure	€ 300,00
Operazioni di pulizia, di locali e attrezzature consegnate, continuative e o periodiche: difformità nell'esecuzione e nella periodicità prevista.	€ 300,00
Negligenza nella cura dei locali e/o delle attrezzature di proprietà dall'ASP, ascensori, porte rei, ecc.	Da € 300,00 a € 1.000,00
Ritardi o anticipazioni nella consegna dei pasti, non concordate o segnalate per tempo: segnalazione dal nucleo di oltre 10 minuti 2 volte in un mese rispetto agli orari previsti per la consegna dei pasti	€ 200,00
Per ogni controllo dal quale risultino condizioni igieniche del personale, o attrezzature, o utensili, o impianti, o locali, difformi alle norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e /o regionali vigenti	€ 300,00



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Per la mancata sostituzione di stoviglie, attrezzature fisse o mobili utili al servizio: oltre tre segnalazioni per ogni genere di materiali in un mese a seconda dell'incidenza del disservizio	Da € 100,00 a € 500,00
Per fornitura di derrate/portate avariate e/o in cattivo stato di conservazione	€ 500,00
Per ogni prodotto scaduto presente nei locali consegnati o nelle sale pranzo al momento della consegna	€ 100,00
Per ogni difformità nella somministrazione di diete diverse dalla dieta libera	Da € 100,00 a € 500,00
Nel caso di rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle materie prime, semilavorati e prodotti finiti pronti al consumo	Da € 100,00 a € 500,00
Menù non corrispondente a quello concordato, senza preavviso	Da € 100,00 a € 500,00
Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, del piano di autocontrollo e ogni contestazione inerente l'aspetto igienico sanitario in genere anche in relazione ai controlli effettuati da AAS, NAS o eventuali aziende specializzate incaricate dall'ASP.	Da € 500,00 a € 1500,00
Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo di servizio	Da € 500,00 a € 1500,00
Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario, divise, scarpe antinfortunistiche	€ 500,00
Per ogni violazione di norme in materia di prevenzione infortuni e malattie professionali, sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro,	€ 500,00
Mancata consegna di una delle portate previste e prenotate o difformità, per difetto, delle grammature previste: oltre 5 segnalazioni in un mese in giornate diverse per lo stesso tipo di non conformità	€ 100,00
Rilevazione di stovigliame (piatti, bicchieri, posate, ecc.) non correttamente lavato e sanificato o con residui alimentari ancora presenti: oltre 2 segnalazioni in un mese	€ 200,00
Ogni altra situazione che determini violazione o disservizi che abbia rilevanza negativa sulla finalità della prestazione dà facoltà all'ASP di applicare caso per caso ed a propria discrezione	Da € 100,00 a € 500,00

Art. 32 - Sospensione dei servizi

L'appaltatore non può sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'appaltatore.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale dell'appaltatore costituisce inadempimento contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa. In tal caso l'Azienda procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti dell'appaltatore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Azienda e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

L'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato deve essere sempre garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale, e non potrà venire soppressa o ridotta.



Art. 33 - Deposito cauzionale definitivo

L'appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del Codice.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al dieci per cento (10%), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento (10%); ove il ribasso sia superiore al venti per cento (20%), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento (20%).

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del Codice deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda ASP.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 93 del Codice dei contratti pubblici da parte dell'Azienda, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 103, commi 1 e 2, del Codice, la garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia dovrà avere valenza temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fin ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Azienda.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo l'Azienda ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

L'importo della garanzia può essere diminuito qualora l'appaltatore sia in possesso delle certificazioni di qualità e ambientali previste dall'art. 93, comma 7, del d.lgs. n. 50/2016.

Art. 34 - Responsabilità per infortuni e danni

E' obbligo del prestatore di servizi stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) e con validità non inferiore alla durata del servizio.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Azienda, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila /00).

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Art. 35 - Risoluzione per inadempimento o recesso

L'Azienda si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'appaltatore. In tal caso l'Azienda avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'appaltatore. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

In ogni caso si conviene che l'Azienda senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'appaltatore con raccomandata a.r., nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- b) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'A.S.P.;
- c) nei casi di cui agli articoli concernenti la seguente intestazione: obblighi in materia di tutela dei lavoratori, responsabilità per infortuni e danni, divieto di cessione del contratto e cessione del credito; sospensione dei servizi.

In caso di risoluzione del contratto l'appaltatore si impegnerà a fornire all'Azienda tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso. Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/16, l'Azienda si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 36 - Cessione del contratto e dei crediti

E' vietata, da parte dell'appaltatore, la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui al d. lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai fini dell'opponibilità all'Azienda, le cessioni di crediti devono essere stipulate dall'appaltatore mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Azienda stessa quale soggetto debitore.

3. In base a quanto stabilito dall'art. 106 comma 13 d.lgs. 50/2016, fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci e opponibili all'Azienda ASP qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi all'appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione.

Art. 37 - Fallimento dell'appaltatore

Il fallimento dell'appaltatore comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Azienda proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Azienda ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'appaltatore, l'Azienda si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Art. 38 - Subappalto

Il subappalto non può superare il 30% dell'importo complessivo del servizio come risultante dall'offerta.

È ammesso il subappalto nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 105 del d. lgs. 50/2016 e s.m.i.

E' obbligatoria l'indicazione della terna di subappaltatori in sede di offerta.

L'Azienda non provvederà direttamente al pagamento degli eventuali subappaltatori, pertanto è fatto obbligo all'appaltatore di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate. Qualora l'appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate entro il predetto termine, l'Azienda sospende il successivo pagamento a favore dell'appaltatore. A garanzia della sollecita e corretta esecuzione del servizio l'Azienda si riserva la facoltà di provvedere in qualunque momento al pagamento dei subappaltatori previa assunzione di determinazione in tal senso.

Art. 39 - Pagamenti

La liquidazione della fattura è disposta, previo accertamento della prestazione effettuata, in termini quantitativi e qualitativi rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nel progetto tecnico presentato, nonché previo accertamento di quanto normativamente previsto in relazione ai versamenti contributivi e assicurativi.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture che verranno emesse con cadenza mensile, distinte per struttura protetta di via S. Agostino, Centro Diurno Micesio e Residenza I Faggi.

L'Appaltatore renderà tempestivamente note le variazioni delle modalità di pagamento indicate all'avvio dell'appalto.

Le fatture potranno essere ricevute esclusivamente in formato elettronico e riporteranno obbligatoriamente il Codice Identificativo di Gara (CIG).

Art. 40 - Revisione prezzi

Le condizioni economiche in base alla quale sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per il primo anno di durata del contratto.

La revisione dei prezzi è effettuata dall'Azienda con specifica istruttoria, assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

Qualora non siano disponibili i dati di cui al comma 2, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT rilevando il dato medio dell'annualità precedente.

Art. 41 - Variazioni del servizio

L'Azienda ha altresì facoltà di estendere o ridurre il servizio appaltato nella misura massima del 20% dell'importo contrattuale.

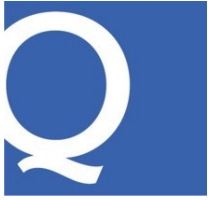
Art. 42 - Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge sopra citata, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determinerà la risoluzione di diritto del contratto.

Ai sensi del medesimo art. 3 l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria imposti dalla normativa in parola ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo – competente della provincia ove ha sede la stazione appaltante.

In ossequio alla normativa sopra citata, l'Azienda si riserva di verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al rapporto di cui al



La Quiete

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

presente capitolato, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un apposita clausola con cui ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge citata.

Le disposizioni del presente articolo saranno oggetto di specifica clausola contrattuale.