



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA RSA e DEL CDI GALLAZZI VISMARA DI ARESE DA SVOLGERSI IN MODALITA’ TELEMATICA MEDIANTE USO DELLA PIATTAFORMA SINTEL DELLA REGIONE LOMBARDIA CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA’/PREZZO

PERIODO 2024 – 2026

AI SENSI DELL’ ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023

CIG

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Comuni di Arese, Cornaredo, Lainate, Nerviano, Pero, Pogliano Milanese, Pregnana Milanese, Rho, Settimo Milanese, Vanzago

Sede legale e sede operativa: via Dei Cornaggia, 33 - 20017 Rho (MI)

Sito web: www.sercop.it

Tel: 02 93207399

Fax: 02 93207317

P.E.C: sercop@legalmail.it

C.F. P.IVA: 05728560961

REA: MI-1844020

SOMMARIO

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
Art. 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	4
Art. 3 –DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	5
Art. 4 –DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'	5
Art. 5 - OBBLIGO DI CONTINUITA'	6
Art. 6 - DURATA DELL'APPALTO	7
Art. 7 – QUANTITA'	7
Art. 8 – ESTENSIONE O RIDUZIONE DELL'APPALTO	8
Art. 9 – CARATTERISTICHE DEI MENÙ	8
Art. 10 – DIETE SPECIALI	10
Art. 11– SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI.....	10
Art. 12 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE	10
Art. 13 – MODALITÀ DI APPRONTAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	11
Art. 14 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI	12
Art. 15 - SORVEGLIANZA IGIENICO-SANITARIA	13
Art. 16 - RIGOVERNO E SANIFICAZIONE	13
Art. 17 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	14
Art. 18 - FORNITURA NO FOOD E MATERIALI DI CONSUMO	14
Art. 19 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	15
Art. 20 - QUALITÀ DEL SERVIZIO	16
Art. 21 - GESTIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE	16
Art. 22 - RICONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE	20
Art. 23 - REQUISITI IGIENICI DELLA PRODUZIONE	20
Art. 24 - PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE	21
Art. 25 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	22
Art. 26 - PERSONALE	22
Art. 27 - NORME DI TUTELA DEL PERSONALE.....	27
Art. 28 – CLAUSOLA SOCIALE	28
Art. 29 - AUTOCONTROLLO	28
Art. 30 - REVISIONE PREZZI	29
Art. 31 – CONTABILIZZAZIONE DELLE PRESTAZIONI E FATTURAZIONE	29
Art. 32 - PAGAMENTI E FATTURAZIONI	29

Art. 33 - REFERENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE	30
Art. 34 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELLA SOCIETA' APPALTATRICE	31
Art. 35 - CAUZIONI	33
Art. 36 - RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI E VERSO PRESTATORI D'OPERA.....	33
Art. 37 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE	34
Art. 38 - VIGILANZA E CONTROLLI	35
Art. 39 - INADEMPIENZE E PENALITÀ.....	35
Art. 40 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	39
Art. 41 – RECESSO	41
Art. 42 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI SUBAPPALTO.....	42
Art. 43 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	42
Art. 44 - CONTROVERSIE	42
Art. 45 - CODICE DI COMPORTAMENTO E D.LGS. 231/2001.....	42
Art. 46 - RINVIO AD ALTRE NORME	43

Glossario

CCNL: Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro

CDI Centro Diurno Integrato

CIG: Codice Identificativo Gara

DEC: Direttore dell'Esecuzione del Contratto

D.G.R.: Deliberazione Giunta Regionale

DL: Decreto Legge

D. Lgs.: Decreto Legislativo

DPI: Dispositivi di Protezione Individuale

DURC: Documento Unico di Regolarità Contributiva

DUVRI: Documento Unico per la Valutazione Rischi da Interferenze

OSS: Operatore Socio Sanitario

RCO: Responsabilità Civile prestatori d'Opera

RCT: Responsabilità Civile verso Terzi

RSA: Residenza Sanitaria Assistenziale

RUP: Responsabile Unico del Procedimento

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto del presente appalto consiste nell'erogazione del servizio di ristorazione per gli ospiti delle unità d'offerta RSA e CDI Gallazzi Vismara di Arese.

La RSA Gallazzi Vismara è costituita da 6 nuclei abitativi all'interno dei quali sono ospitati n. 110 ospiti così suddivisi:

1. Piano terra Nucleo Alzheimer n. 15 ospiti
2. Primo piano n. 31 ospiti
3. Secondo piano Nucleo A n. 16 ospiti
4. Secondo piano Nucleo B n. 16 ospiti
5. Terzo piano Nucleo A n. 16 ospiti
6. Terzo piano Nucleo B n. 16 ospiti

Il Centro Diurno Integrato ospita fino ad un massimo di n. 20 ospiti ed è collocato al piano terra della Struttura, è aperto dal lunedì al venerdì, tranne i giorni festivi infrasettimanali, nella fascia oraria 8.00 - 19.00.

La struttura è autorizzata ed accreditata dalla Regione Lombardia (per il tramite dell'ATS Città Metropolitana) per 98 posti letto di cui 15 di nucleo protetto riservati alle persone con Alzheimer. In struttura sono inoltre presenti n.12 posti a libero mercato, anch'essi autorizzati e accreditati con Regione Lombardia.

Art. 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione comprende tutte le operazioni e le attività necessarie e opportune, nessuna esclusa, affinché lo stesso sia erogato a regola d'arte a tutti i soggetti più avanti descritti, nel pieno rispetto delle norme del presente documento, corredato dagli allegati che ne costituiscono parte integrante, mediante propria e autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio esclusivo rischio e responsabilità. A tutti gli effetti il servizio oggetto del presente documento è da considerarsi quale servizio di pubblica utilità ai sensi dell'articolo 340 C.P.

L'Appaltatore, pertanto, con l'assunzione del servizio, si impegna a garantire la fornitura dei pasti indipendentemente da eventuali agitazioni sindacali e di categoria, nonché da qualsiasi altro evento che possa influire sulla normale attività.

L'Appaltatore dovrà pertanto comunicare tempestivamente l'impossibilità del regolare svolgimento del servizio come verificabile in caso di sciopero o causa di forza maggiore.

In tali ipotesi, al fine di evitare l'interruzione di pubblico servizio, la stessa impresa dovrà comunque garantire l'approntamento e la distribuzione delle diete speciali; per quanto riguarda la somministrazione dei pasti a ospiti e personale, l'Appaltatore dovrà indicare esplicitamente nel progetto, come intende risolvere tali emergenze, concordando con la committenza, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Art. 3 –DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente appalto dovrà prevedere l'erogazione del servizio di ristorazione per:

- gli ospiti delle unità d'offerta oggetto di appalto, tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. Il modello organizzativo che sarà predisposto dovrà prevedere idonei sistemi di gestione della prenotazione delle tipologie di menù nella giornata che precede la fruizione del pasto.

L'organico preposto dovrà obbligatoriamente prevedere la presenza delle figure di cuoco in numero unità qualificate, con diploma professionale e/o qualifica professionale, per garantire la preparazione dei pasti lungo il corso della giornata e non in anticipo per il pasto successivo.

I pasti saranno tutti preparati con il sistema della cucina tradizionale che, di norma, prevede l'impiego di prodotti alimentari di prima qualità, freschi e cucinati direttamente presso i locali cucina.

I pasti speciali per disfacici saranno preparati utilizzando prodotti industriali specifici precucinati da rigenerare direttamente presso i locali della cucina.

Tutti i servizi oggetto dell'appalto dovranno essere svolti da soggetti iscritti, per le attività inerenti, agli appositi registri o albi professionali e/o commerciali, tenuto conto anche di quanto previsto in tema di qualificazione, requisiti e capacità dalla vigente applicabile normativa. L'Appaltatore si impegna a somministrare, alle medesime condizioni, quelle maggiori o minori quantità che dovessero effettivamente occorrere per tutta la durata del contratto, così come per qualsiasi altra condizione che determini variazioni quantitative del fabbisogno stimato, questo in relazione a eventuali modifiche di carattere organizzativo e o di gestione dei servizi e delle attività delle RSA.

Art. 4 –DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

L'Appaltatore dovrà provvedere ad assicurare le seguenti prestazioni:

- a) preparazione dei pasti richiesti e concordati per numero e qualità tutti i giorni dell'anno, compreso le domeniche e tutti i giorni comunque dichiarati festivi;
- b) acquisto delle derrate necessarie alla produzione degli stessi;
- c) fornitura di bevande (tea, acqua, succhi, acqua con sciroppi per l'estate, etc.) per gli ospiti e preparazione (2 volte al giorno mattino e pomeriggio) dei carrelli per la loro distribuzione a carico degli/Ile ASA ai Nuclei e nei soggiorni (minimo: 1 bottiglietta pet ½ litro cad. ospite die + acqua disponibile in caraffe. L'acqua in caraffe dovrà essere distribuita solo a seguito di apposizione e regolare manutenzione e controlli dei filtri ai rubinetti a carico dell'Appaltatore (in alternativa si dovrà prevedere la confezione in PET);
- d) preparazione e confezione di eventuali diete speciali o pasti a consistenza modificata su indicazione della Direzione Sanitaria e consegna degli stessi in vassoi personalizzati nelle sale da pranzo o direttamente ai Nuclei ovvero al letto dell'ospite secondo le indicazioni dell'Azienda;
- e) consulenza dietetico-nutrizionale da espletare presso la sede aziendale almeno una volta al mese e telefonicamente sempre in orari d'ufficio (9.00 – 16.00);
- f) predisposizione del cibo in idonei carrelli termici che dovranno essere consegnati ai locali pranzo (n.5 sale nella R.S.A. distribuite nei piani).

Il ritiro dei carrelli al termine del pasto, la predisposizione per la consumazione dei pasti di tutte le sale da pranzo (ad esclusione del CDI) mediante apparecchiatura dei tavoli (tovagliato, vasellame e posateria),

dispensa e distribuzione, disbrigo e sistemazione di tavoli, sedie al termine del pasto sono a carico degli operatori OSS.

i) pulizia, riassetto e sanificazione ordinaria, periodica e straordinaria, interna ed esterna (compresi i vetri) della cucina centrale e riassetto dei locali pranzo, cucinette dei vari nuclei.

L'Appaltatore dovrà provvedere ad assicurare anche le seguenti prestazioni:

a) acquisto dei materiali, prodotti detergenti ecocompatibili e quant'altro occorre per l'esecuzione delle pulizie di cui alla precedente lett. i);

b) periodica disinfestazione, sanificazione e derattizzazione degli ambienti interni ed attigui alla zona della cucina avendo cura di attivare tutte le forme di precauzione necessarie;

c) trasporto dei rifiuti di cucina al punto di raccolta;

d) fornitura di vasellame in ceramica (piatti piani, fondi, piccoli per antipasto e frutta o dolce, ciotole e tazzine da caffè posate in acciaio inox, stoviglie e bicchieri in duralex) per tutti i Nuclei della struttura ad eccezione del Nucleo Alzheimer per il quale il materiale dovrà essere in melaminico;

e) fornitura di piatti, posate e bicchieri monouso a richiesta per casistiche particolari (es. in caso di isolamento per malattie diffusive/contagiose);

f) fornitura di tovaglioli monouso (in quantità e qualità adeguata) e tovagliette monouso da porre sopra le tovaglie e/o i vassoi;

g) fornitura di alimenti complementari al pasto (a titolo esemplificativo: sale, pepe, olio, aceto);

h) fornitura di materiale pluriuso (es. plastica rigida) per la distribuzione delle bevande per i vari momenti della giornata (idratazione costante, merenda);

i) sostituzione regolare e costante di pentolame, stoviglie e attrezzatura minuta che verrà smarrita o deteriorata in corso di vigenza del contratto;

l) preparazione a richiesta e fornitura di pasti in vassoi personalizzati e cestini di conforto per il personale dipendente in servizio;

m) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente documento.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'integrazione/sostituzione di quanto necessario all'espletamento del servizio, senza oneri a carico dell'Azienda. Le attrezzature e i materiali integrati, alla scadenza del contratto, rimarranno di proprietà del committente, senza oneri.

Art. 5 - OBBLIGO DI CONTINUITA'

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, ai sensi dell'articolo 340 C.P., e non potranno essere sospesi o abbandonati salvo che per dimostrata "causa di forza maggiore".

L'Appaltatore, pertanto, con l'assunzione del servizio, si impegna a garantire la fornitura dei pasti indipendentemente da eventuali agitazioni sindacali e di categoria, nonché da qualsiasi altro evento che

possa influire sulla normale attività. Lo stesso dovrà essere garantito anche in caso di sciopero, perché trattasi di servizio pubblico assistenziale. Al verificarsi di questa evenienza, peraltro, dovranno essere concordate con la committenza, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Al fine di garantire la continuità del servizio, in caso di assenza del personale, l'Impresa appaltatrice dovrà assicurarne la sua tempestiva sostituzione, con unità equipollenti, quindi adeguatamente formate e dotate di ogni ausilio e attrezzatura idonei allo svolgimento corretto del servizio.

In caso di interruzione o arbitrario abbandono del servizio nonché di sospensione dello stesso per più di 5 giorni effettivi anche solo di una unità operativa, Sercop avrà facoltà di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. del presente Capitolato speciale d'appalto, con risarcimento del danno ed incameramento della cauzione definitiva. In caso di sospensione del servizio sino a 5 giorni effettivi, troveranno applicazione le penali di cui all'art. 39 del presente Capitolato speciale d'appalto.

Art. 6 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 20 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio del servizio in via anticipata nei casi consentiti dall'art. 17 comma 8 del Codice, dal 1° luglio 2024 al 28 febbraio 2026.

Art. 7 – QUANTITA'

La produzione dei pasti destinati agli ospiti delle Unità di Offerta e ai dipendenti dovrà avvenire presso il centro cottura ubicato all'interno della struttura (autorizzazione alla produzione fino a 300 pasti).

La giornata alimentare è composta da colazione/pranzo/merenda/cena e l'operatore economico dovrà indicare in sede di offerta i prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto che concorrono a determinare il prezzo complessivo della giornata alimentare.

La RSA si riserva la facoltà richiedere l'erogazione delle singole tipologie di pasto (colazione/pranzo/merenda/cena) ai prezzi unitari indicati in offerta che concorrono a formare il prezzo unitario complessivo offerto relativo alla giornata alimentare.

Presso il centro cottura della RSA dovranno, di norma, essere giornalmente preparati i seguenti pasti:

UTENZA	NUMERO OSPITI/UTENTI	FREQUENZA SETTIMANALE	NUMERO GIORNATE ALIMENTARI PER IL PERIODO CONTRATTUALE
RSA	110	7	66.990
Personale religioso	3	7	1.827
CDI	20	5	8.700
TOTALE	133		77.517

I quantitativi di pasti sopraindicati si devono considerare puramente indicativi al fine della predisposizione da parte dei concorrenti dell'offerta economica, e non vincolanti per l'Azienda che procederà al pagamento del numero di giornate alimentari effettivamente richieste e fruite.

Si riportano di seguito i quantitativi stimati relativi alle singole tipologie di pasto che potranno essere richieste dalla RSA e fatturati a consumo.

UTENZA	TIPOLOGIA PASTI	FREQUENZA	NUMERO/ANNO PASTI
DIPENDENTI RSA	pranzo/cestino di conforto	occasionale	150
ospiti e/o privati e/o convenzionati	pranzo/cena	occasionale	50
TOTALE			200

Art. 8 – ESTENSIONE O RIDUZIONE DELL'APPALTO

Qualora nel corso di esecuzione del servizio si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni, fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, l'Impresa appaltatrice è tenuta ad assicurare il servizio alle stesse condizioni economiche e giuridiche del contratto in essere e non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto (cfr. art. 120, comma 9, del Codice).

La decisione dell'affidamento dell'estensione del servizio, nei limiti di cui al precedente comma, rimane in ogni caso, una libera ed insindacabile facoltà dell'appaltante.

Art. 9 – CARATTERISTICHE DEI MENÙ

Menù ospiti

I menù dei degenti dovranno tenere conto delle prescrizioni/indicazioni fornite dal Responsabile Sanitario del Committente.

Le singole razioni, sia per qualità che per quantità, saranno concordate con il Responsabile Sanitario del Committente, sulla base delle tabelle dietetiche e delle grammature che dovranno corrispondere a quelle indicate negli allegati 1 e 2 del presente documento.

Il servizio comporta la preparazione dei pasti di tipo normale e di tipo speciale, in ottemperanza a quanto disposto in ambito dietologico e dietoterapico dal Committente, secondo i criteri qualitativi e quantitativi stabiliti in apposito dietetico.

La composizione del menù dovrà essere tale da assicurare una certa varietà di scelta per gli ospiti così da evitare la proposizione delle stesse voci nel breve periodo e ciò sia nell'ambito del regime normale che dietetico.

Il menù per i degenti dovrà prevedere in ogni turno di prestazione (pranzo-cena) e in ogni giornata di servizio, un minimo di scelta.

Il pasto del pranzo e della cena sarà costituito da:

- Due primi del giorno; sempre disponibile riso in bianco e pastina, semolino, pasta in bianco;
- Almeno un secondo piatto a base di carne o pesce o uova; in alternativa porzione di salumi, di formaggio, pesce o carne in scatola; sempre disponibile omogeneizzato di carne;
- Almeno un contorno, sempre disponibili purè e verdura cotta in foglie e insalata;

- Frutta e dessert a scelta tra frutta fresca di stagione, cioccolato o creme spalmabili, yogurt, budini, gelato, frutta conservata; sempre disponibili frutta cotta (mele, pere o prugne) o frullato confezionato;
- Pane comune, integrale fresco da panettiere locale; il semilavorato sfornato in cucina verrà utilizzato in alternativa solo in caso di mancata fornitura o richiesta estemporanea non prevedibile
- Acqua naturale o frizzante distribuita dal personale (con distributore automatico) e/o una bevanda;
- Panettone, colomba rispettivamente per la settimana natalizia e pasquale;
- Ogni domenica o festivo infrasettimanale, oltre alla frutta, dovrà essere previsto un dolce tipo fetta di torta, merendina confezionata tipo crostata, prodotti di pasticceria fresca in monorazione preferibilmente senza crema.

Nelle festività religiose e civili dovrà essere previsto un menù diverso integrato da un aperitivo in monorazione, antipasto misto, dolce e spumante.

Nelle altre ricorrenze integrazioni di dolci o di altri alimenti caratteristici, es.: castagne arrosto in autunno, anguria in estate, chiacchiere a Carnevale, fetta di panettone a Natale e Capodanno.

La prima colazione, dovrà prevedere:

- latte, caffè, the, latte e cacao, caldi;
- fette biscottate o biscotti, marmellate, miele, creme spalmabili.

Le merende/spuntini del mattino e del pomeriggio saranno inviate dalla cucina e dovranno consistere in Yogurt, fruttini, macedonie di frutta o fettine di torte caserecce, secondo le indicazioni dei preposti all'assistenza.

Bevande giornaliere:

- acqua naturale e frizzante (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- the mattutino (extra colazione) alle ore 10,00 e pomeridiano alle ore 16,00 (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- caffè dopo pranzo (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- camomilla alla sera (da erogatore automatico presente presso i nuclei assistenziali);
- sciroppi gusti vari;
- ghiaccioli, granite o gelati in sostituzione della merenda, nel corso del periodo estivo.

Il menù dovrà essere programmato prevedendo una rotazione settimanale e un'alternativa basata sulla stagionalità (menù estivo e invernale).

Nella Scheda "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" sono riportate le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate e le relative grammature.

Il Committente potrà richiedere controlli rispetto alla conformità del menù ai requisiti suddetti.

Qualora l'Appaltatore volesse approntare nuovi piatti, dovrà presentare una richiesta, corredata dalle grammature di tutti gli ingredienti necessari alla Direzione Sanitaria.

Nessuna variazione al menù può essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della Direzione Sanitaria. È tuttavia consentita una variazione del menù, previ accordi con la Direzione Sanitaria nei seguenti casi:

- guasto agli impianti o alle macchine impiegate nella realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 10 – DIETE SPECIALI

Il servizio dovrà essere predisposto da personale qualificato ed esperto. Esso dovrà prevedere oltre a dieta di tipo “ordinario” anche la preparazione di diete “speciali”.

Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali saranno stabilite dal Responsabile Sanitario del Committente, che si riserva di concordare modalità di sorveglianza e controllo delle stesse. Resta ben inteso che l'Appaltatore si impegna a predisporre ogni altra dieta speciale che venga richiesta dal suddetto servizio e senza alcun aggravio economico.

L'alimentazione speciale è rivolta soprattutto agli ospiti con patologie che richiedano un apporto calorico e di nutrienti calcolato ed è pertanto necessario vincolare sia la qualità che la quantità degli alimenti forniti. Potranno essere richieste e attivate diete speciali, stabilite su indicazione del Medico, concordate e stabilite secondo un percorso dedicato studiato da figura specializzata dell'appaltatore, con modulistica e tempistica da definirsi dopo la presa in carico del servizio oggetto di appalto.

La programmazione delle diete speciali sarà definita e concordata secondo le esigenze. La preparazione di diete speciali non darà luogo a maggiori compensi economici in quanto già compresa nel costo del pasto per giornata alimentare offerto.

L'Appaltatore dovrà ricevere la richiesta di attivazione del regime dietetico direttamente dal Responsabile Sanitario della struttura.

Nel corso di vigenza del contratto l'Appaltatore dovrà integrare e/o modificare la composizione dei pasti in caso di costante non gradimento di alcuni piatti ed ogni qualvolta la RSA lo ritenga necessario, con l'inserimento di ulteriori altri piatti o derrate le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le Parti, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante.

Art. 11– SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ogni fase inerente all'erogazione del servizio di ristorazione deve essere svolta nel rispetto delle norme e delle disposizioni inerenti (comunitarie recepite, nazionali, regionali e locali), con particolare riferimento ai provvedimenti legislativi di cui in appendice 1 delle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Ospedaliera (D.D.G. Sanità 26/5/2009 n. 5250). L'Appaltatore, in qualità formale di OSA (Operatore del Settore Alimentare), ha la completa responsabilità sulla definizione e sull'attuazione delle procedure di prevenzione e controllo dei rischi igienico-sanitari connessi alla produzione e somministrazione degli alimenti.

Art. 12 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'Appaltatore dovrà provvedere all'acquisto, allo stoccaggio, alla conservazione e alla lavorazione delle derrate alimentari di assoluta prima scelta e qualità, necessarie per il confezionamento di tutti i pasti in base a quanto previsto nella Scheda “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”.

E' da considerarsi a carico dell'Appaltatore la fornitura di tovagliette monouso, tovaglioli di carta, posate, bicchieri, acqua e bevande, pane per ogni pasto erogato agli ospiti; la fornitura e il successivo reintegro dei distributori di bevande per la prima colazione, spuntini e merende, dei carrelli termici, dei contenitori

termici di trasporto, dei microonde, dei materiali fragili e di consumo eventualmente danneggiati (compresi piatti, bicchieri in duralex e monouso, posate, tazzine, tovaglette e tovaglioli monouso). Ove disposto l'impiego di tovaglie e tovaglioli in stoffa, gli stessi saranno forniti, lavati e mantenuti a cura del gestore del servizio alberghiero assistenziale.

L'Appaltatore provvederà all'acquisto delle derrate presso aziende di primaria importanza che possiedano un controllo qualità sulle linee di produzione ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci.

L'Appaltatore dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Azienda procede con proprio personale al controllo qualitativo, riservandosi la facoltà di effettuare il controllo delle derrate acquistate anche presso il magazzino esterno del fornitore,

Il Committente si riserva di richiedere valutazioni al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ATS di competenza.

Le derrate occorrenti per il servizio potranno essere modificate durante il periodo di vigenza del contratto in base ad esigenze diverse, a richiesta dei Committente, con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti.

In caso di derrate non gradevoli, non conformi alle necessità o di nuovi alimenti messi in commercio per patologia, l'Azienda potrà fare richiesta di sostituzione o di nuovo inserimento.

È onere dell'Appaltatore provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate, ed allo stesso sarà imputato ogni caso di avaria.

La perdita di derrate alimentari dovuta a fatti impreveduti quali allagamenti, mancata erogazione di energia elettrica, incendi, altri eventi, rimane a totale carico dell'Appaltatore con la conseguente esclusione di rivalsa verso l'Azienda. Qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non adeguate ai fini del buon conseguimento del servizio, l'Azienda potrà applicare le penali previste all'art. 39 del Capitolato Speciale. Ogni variazione dovrà comunque essere comunicata e concordata con la RSA.

Art. 13 – MODALITÀ DI APPRONTAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore deve provvedere all'approntamento dei pasti destinati agli ospiti della RSA mediante l'impiego di tecnologie produttive che consentano la piena rispondenza dei requisiti previsti nel presente documento nonché nel rispetto delle normative nazionali e regionali per il buon conseguimento del servizio di ristorazione. I pasti devono essere cucinati a vista secondo il sistema della cucina tradizionale che prevede esclusivamente l'impiego di prodotti alimentari di prima qualità e cucinati direttamente presso la cucina della Struttura. Non è ammesso l'uso di cibi precotti. I grassi devono essere impiegati moderatamente, privilegiando gli oli vegetali allo stato crudo. Sono ammessi prodotti surgelati unicamente per il pesce e le verdure.

Per le verdure il quantitativo massimo di surgelati ammessi è la metà consumo totale, la rimanente metà dovrà essere fresca.

Il legame prescelto è di tipo fresco-caldo e sono ammessi il sistema di cottura sottovuoto e di cottura, abbattimento e surgelazione o refrigerazione nelle fasi intermedie di produzione. Saranno a carico dell'erogatore tutte le attrezzature/accessori necessari al buon conseguimento del servizio in tutte le sue fasi, dallo stoccaggio delle derrate, alla preparazione dei pasti, alla consegna nelle sale pranzo dei diversi Nuclei e al letto del paziente (se richiesto) e al ritiro dei contenitori vuoti, nonché alla pulizia e sanificazione. Il sistema di confezionamento dei pasti sarà con carrello multi porzione e in mono porzione personalizzato per le diete speciali.

Art. 14 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Il servizio comprende: la preparazione, il confezionamento, il trasporto mediante carrello termico con la consegna presso i piani (sale da pranzo) direttamente al personale che si occuperà della distribuzione agli ospiti. Al termine della fruizione del pasto da parte degli ospiti, il ritorno alla cucina dei carrelli impiegati per la distribuzione del vitto e del relativo vasellame e pentolame dovrà avvenire tempestivamente ed evitare prolungati stazionamenti dei materiali e dei relativi residui, così da assicurare il più efficiente svolgimento del processo di rigoverno e di sanificazione. Il personale del servizio alberghiero assistenziale inoltre, provvederà al ritorno delle stoviglie e delle posate utilizzate dagli ospiti, negli appositi locali ove si procederà al rigoverno e al lavaggio delle stesse.

La distribuzione delle colazioni sarà effettuata mediante utilizzo di distributore automatico di bevande calde tradizionali, per diabetici, gelificate per disfagici. Il servizio dovrà comprendere l'installazione di apposite apparecchiature automatizzate per la distribuzione presso le Tisanerie dei nuclei assistenziali, la fornitura delle necessarie preparazioni solubili, la loro detersione dopo ogni utilizzo, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse.

Gli impianti forniti dovranno prevedere un dispositivo di accensione che consenta di avere sotto controllo il servizio, prevedendo la possibilità, a partire da prodotti base, di più selezioni per ognuna delle quali siano possibili diversi dosaggi.

La consegna dei pasti, degli spuntini e delle merende da parte dell'Appaltatore, dalla Cucina Centrale o locale adibito, sarà garantita a ogni singolo Nucleo assistenziale delle RSA e CDI e a ogni altro destinatario del servizio, secondo le disposizioni della Direzione di struttura, prevedendone il successivo ritiro del materiale risultante al termine della fruizione per le attività di rigoverno e lavaggio.

L'Appaltatore dovrà garantire la preparazione di diete ordinarie, speciali e di cibi a consistenza modificata per gli ospiti delle unità d'offerta oggetto del presente appalto da erogare, quando necessario e su richiesta e indicazioni del Committente, diete speciali mediante l'utilizzo di vassoi personalizzati.

L'Appaltatore dovrà fornire il servizio di acqua micro-filtrata prevedendo l'installazione di distributori post-mix di acqua microfiltrata naturale e refrigerata e a temperatura ambiente ed eventualmente di acqua

gassata unitamente alla fornitura di caraffe in idoneo materiale pluriuso in numero proporzionale al numero degli ospiti residenti presso i nuclei assistenziali delle unità di offerta. La loro installazione dovrà essere prevista anche presso i locali di aggregazione collettiva. La manutenzione ordinaria e straordinaria, comprensive dei materiali di consumo, saranno a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e corredi di proprietà dei Committente presso tutte le Tisanerie dei nuclei assistenziali delle RSA, oltre alla fornitura dei relativi materiali e consumabili.

Il servizio comprende, inoltre, l'eventuale fornitura di "sacchetti picnic", secondo le indicazioni della committenza, per attività all'interno delle strutture o per soggiorni esterni della durata superiore a un giorno

Art. 15 - SORVEGLIANZA IGIENICO-SANITARIA

La buona conservazione delle derrate immagazzinate sarà di esclusiva competenza e responsabilità dell'Appaltatore, al quale sarà imputato ogni caso di riscontrata avaria delle derrate stesse. Eventuali oneri derivanti dal mancato rispetto delle norme igieniche e di conservazione degli alimenti, a seguito di specifiche attività di verifica e controllo degli organi preposti e competenti in materia, sono a totale carico dell'Appaltatore.

Il controllo degli alimenti e il rispetto della dieta saranno effettuati dal Responsabile Sanitario.

È fatto obbligo del prelievo e della conservazione di campioni rappresentativi di tutte le tipologie di alimenti somministrati, prelevati in sacchetti sterili adeguatamente identificati con data e ora del prelievo e contenenti almeno 150 g di alimento, per consentire l'eventuale identificazione di agenti eziologici causa di malattie a trasmissione alimentare. La conservazione di tali campioni dovrà essere fatta in frigorifero a una temperatura di +4°C per almeno 72 ore.

L'onere della gestione del servizio di ristorazione a favore degli ospiti delle strutture, comprensivo delle incombenze di autocontrollo come previsto dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, spetta all'Appaltatore.

Tutti i prodotti necessari per la confezione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti di legge della normativa vigente.

Art. 16 - RIGOVERNO E SANIFICAZIONE

L'Appaltatore dovrà effettuare il ritiro, il lavaggio dei carrelli termici, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la consumazione dei pasti; la sanificazione di tutti i locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, degli automezzi e di tutto il materiale utilizzato nell'espletamento del servizio; il lavaggio del pentolame, delle stoviglie e dei carrelli portavivande, effettuato ad ogni utilizzo e ogni qualvolta si renda necessario, sette giorni su sette compresi i festivi.

Art. 17 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti avverrà nei sette giorni settimanali sulla base delle prenotazioni raccolte giornalmente dai referenti di nucleo o da loro delegati, e tempestivamente rese disponibili al Responsabile della Cucina. A tal fine, il gestore del servizio alberghiero assistenziale dovrà mettere a disposizione un sistema di prenotazione e gestione dei pasti, che garantisca la più celere e corretta gestione delle prenotazioni.

La contabilizzazione dei pasti verrà effettuata dall'appaltatore a Sercop.

Il suddetto sistema dovrà prevedere la possibilità di:

- inserire, rettificare ed elaborare le prenotazioni;
- registrare il numero di pasti effettivamente somministrati;
- elaborare le diete, i menù, le tabelle.

Tutti i dati e le relative elaborazioni dovranno essere consultabili e/o estraibili da parte della stazione appaltante.

Eventuali variazioni delle prenotazioni dovranno poter essere effettuate direttamente dai Coordinatori Infermieristici dei nuclei assistenziali, o da loro delegati, nel giorno di riferimento compresi i prefestivi e festivi, sino alle ore 09.00 per il pranzo e sino alle ore 15.00 per la cena. Dovrà comunque essere garantito il pasto (almeno il piatto fisso) a pazienti ricoverati anche dopo tali ore.

Il sistema dovrà consentire la possibilità eventuale di integrazione, a richiesta del Committente e con oneri a carico dell'Appaltatore, al software aziendale di gestione del Fascicolo Socio Sanitario degli utenti al fine di garantire il corretto riconoscimento del paziente, la sua mobilitazione da un nucleo assistenziale all'altro o da un letto all'altro, nonché la disponibilità di eventuali prescrizioni dei responsabili della assistenza medica e infermieristica.

Per quanto concerne gli orari e le modalità di distribuzione si rimanda alla procedura "Orari e modalità di distribuzione dei pasti principali".

L'Appaltatore è tenuto a sostituire o integrare i pasti mancanti entro 30 minuti dalla segnalazione.

La consegna delle sostituzioni o integrazioni è a totale carico dell'Appaltatore.

Il numero dei pasti consegnati con l'indicazione della specifica tipologia dovrà essere attestato da un documento di consegna sottoscritto dai nuclei assistenziali e servizi riceventi e detto documento costituisce titolo alla remunerazione del relativo corrispettivo economico.

Le suddette condizioni, ove applicabili, riguardano tutti i servizi di ristorazione oggetto del presente documento.

Art. 18 - FORNITURA NO FOOD E MATERIALI DI CONSUMO

L'Appaltatore dovrà fornire a tutti i Nuclei la posateria, la stoviglieria, i bicchieri e quant'altro necessario per una corretta erogazione del servizio (tovaglioli di carta, tovaglette copri vassoio in carta, etc.).

La posateria pluriuso correlata al pasto fornito deve essere in acciaio inox 18/10, con caratteristiche idonee alla ristorazione per comunità, di alto standard qualitativo e resistenza meccanica. Le forme e le dimensioni dovranno essere ergonomiche, finitura lucida, presentare i bordi levigati e pesi corretti. Nello specifico per i coltelli avere una ottima qualità di taglio. Si presenta di seguito elenco delle caratteristiche tecniche salienti di alcuni utensili utili per la gestione del servizio di ristorazione ospedaliera.

Gli utensili per la porzionatura e per la distribuzione dei pasti nei vari Nuclei dovranno essere forniti in congruo numero in funzione delle portate presenti nel carrello termico e reintegrati qualora necessario. La stoviglieria di somministrazione del pasto deve essere in ceramica ad eccezione del Nucleo Alzheimer per il quale si richiede la fornitura di materiale di tipo melaminico. Le caratteristiche devono essere le seguenti: porcellane feldspatiche, doppio spessore con bordo rinforzato ad elevata uniformità di densità realizzate con materiali autofondenti e poco dilatanti ed alta resistenza meccanica destinati all'uso ristorazione comunità di colore bianco con certificazione di alto standard qualitativo.

Le porcellane dovranno essere idonee al lavaggio con lavastoviglie industriali, presentando alta resistenza meccanica e di abrasione. Le vernici utilizzate dovranno essere a basso contenuto di metalli pesanti. Le forme e le dimensioni dovranno presentare assoluta impilabilità.

I vassoi forniti devono essere in polipropilene, di forma rettangolare in misura GN1/1, la dotazione deve essere uniforme per tipologia e caratteristiche a quella attualmente in uso.

I bicchieri inclusi nella fornitura del pasto devono essere in duralex.

Tutti i prodotti di posateria e stoviglieria in materiale melaminico richiesta per il Nucleo Alzheimer o laddove richiesto dovranno essere in materiale atossico ed idonei all'uso per alimenti, costruiti nel rispetto delle norme di legge. I prodotti dovranno avere spessori e resistenza adeguati per utilizzo in forno a microonde e lavaggio in lavastoviglie industriale. I materiali e gli oggetti, devono essere prodotti e gestiti conformemente alle norme inerenti (dichiarazioni di conformità, stoccaggio, tracciabilità etc.).

L'Appaltatore è tenuto alla fornitura di recipienti e materiali (posateria, stoviglieria, bicchieri di diverse capacità) anche per esigenze ulteriori dalla dotazione correlata al consumo di pasti e spuntini.

Art. 19 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Tutte le prestazioni dovranno essere eseguite a perfetta regola d'arte ed in conformità a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e da tutti gli altri elaborati progettuali, pena l'applicazione delle misure sanzionatorie all'uopo previste (successivo art. 25).

Nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni non sia eseguita secondo quanto previsto dagli elaborati di gara e dalle prescrizioni impartite in proposito e stabilite contrattualmente, Sercop potrà adottare i provvedimenti sanzionatori ritenuti necessari, con decurtazione degli importi correlati sulla prima fatturazione utile e fino eventualmente alla risoluzione del contratto. La Stazione Appaltante, in tali circostanze, potrà, in alternativa all'applicazione delle misure sanzionatorie, e con completa ed esclusiva

discrezionalità, pretendere dall'Impresa appaltatrice eventuali interventi diversi da quelli contestati e a compensazione degli stessi.

In ogni circostanza l'Impresa appaltatrice dovrà immediatamente, o comunque entro un tempo ritenuto congruo dalla Stazione Appaltante, eseguire le disposizioni impartite, pena l'applicazione delle misure sanzionatorie così come riportate di seguito.

Art. 20 - QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità del servizio dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Allo scopo di valutare la qualità del servizio stesso, al termine di ogni semestre, l'Appaltatore trasmetterà al competente ufficio della committenza, una relazione sull'andamento del servizio in termini di organizzazione del lavoro, evidenziando gli eventuali problemi intercorsi in particolare con riferimento ai tempi di trasporto, al livello di gradimento del servizio, ecc.);

Art. 21 - GESTIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Consegna locali /attrezzature/arredi, inventario e manutenzione

I servizi dovranno essere svolti dall'Appaltatore con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio.

L'Azienda cederà in uso i locali, gli impianti e le attrezzature fisse e mobili, arredi presenti e destinati al funzionamento della cucina.

Le apparecchiature e le attrezzature, già installate o presenti nei locali di cui sopra e allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari al loro funzionamento, oltre agli arredi tecnici, alla tegameria, alle stoviglie, alle posate e all'utensileria varia, esistente al momento della stipulazione del contratto, è da ritenersi non necessariamente esauriente per il regolare svolgimento del servizio.

L'Appaltatore dovrà pertanto integrare all'inizio del contratto e a proprie spese, le attrezzature (compresi carrelli se necessario termo-refrigerati, i contenitori termici e non, i relativi coperchi in acciaio ove previsti, i vassoi per i pasti personalizzati, la tegameria, le stoviglie, posate e l'utensileria varia) e le apparecchiature necessarie o ritenute opportune per garantire la regolare esecuzione del servizio, oltre ad effettuare la sostituzione di quante nel corso del contratto dovessero presentare non risolvibili problemi di malfunzionamento e/o obsolescenza normativa o tecnologica.

Prima dell'avvio del servizio verrà pertanto redatto, in contraddittorio con l'Appaltatore Aggiudicatario, apposito verbale di consegna dei locali/ attrezzature/arredi attestante lo stato degli stessi. La consegna dei locali e dei suddetti beni nonché l'immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali. Saranno inoltre resi disponibili all'Appaltatore, tutto quanto presente agli atti d'ufficio in ordine alle certificazioni, autorizzazioni e dichiarazioni di conformità delle strutture e degli impianti delle sedi produttive e distributive prese in consegna e comunque tutto quanto necessario al fine della gestione della fase transitoria nonché del corretto servizio di ristorazione.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti delle normative vigenti (D.M. 21/3/1973, DPR 777/82 e D.lgs. 108/92) ed essere in linea con le norme comunitarie di buona fabbricazione.

I carrelli termo-refrigerati multiporzione dovranno possedere idonee caratteristiche, in particolare:

- dimensioni compatibili con le strutture e i percorsi da seguire all'interno di ciascun Nucleo Assistenziale;
- un vano riscaldato per i cibi caldi e uno refrigerato per i cibi freddi;
- la capacità di assicurare temperature superiori ai +65°C per i cibi caldi e comprese tra i +0°C e i +10°C per i piatti freddi e questo sino all'arrivo in ogni singolo punto di consumo del pasto;
- presenza di un display indicante la temperatura interna;
- struttura interamente lavabile e disinfettabile;
- presenza di paraspigoli ed elevato grado di maneggevolezza e di ergonomia;

La dismissione di beni mobili affidati per l'uso all'Appaltatore, dovrà essere previamente concordata e comunicata, anche ai fini della conseguente variazione dei registri inventariali.

L'Appaltatore disporrà nei suddetti locali l'eventuale esecuzione dei lavori, opere e forniture necessari, niente escluso, per il mantenimento dei requisiti e delle condizioni atte a consentire il regolare svolgimento del servizio di ristorazione come contrattualmente definito, previa autorizzazione del Committente.

Sono a completo carico dell'Appaltatore, pertanto, tutte le eventuali pratiche amministrative relative alla acquisizione di pareri e autorizzazioni (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo: Comuni, ATS, VV.FF., ecc.) e quanto altro espressamente previsto dalle normative in quel momento vigenti.

Ogni intervento inerente alla sicurezza, il rispetto di normative e regolamenti, gli aspetti di prevenzione igienico-sanitaria richiesto da qualsiasi preposto organo di vigilanza e controllo dovrà essere recepito dall'Appaltatore, trasposto in idonei documenti progettuali e realizzato, senza che ciò possa generare una richiesta aggiuntiva di compenso a carico del Committente.

Tutti gli oneri connessi agli adeguamenti, l'acquisto di eventuali attrezzature supplementari o sostitutive da mettere a disposizione, al fine anche di rendere meglio funzionale l'organizzazione complessiva dei locali ove viene svolta l'attività, e le migliorie offerte in sede di gara, sono a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà dare segnalazione tempestiva e per iscritto all'Azienda del verificarsi di eventuali modifiche della situazione dei beni mobili: furti, danneggiamenti, vandalismi etc. La mancata segnalazione di quanto sopra comporterà per l'Appaltatore l'addebito delle eventuali spese di ripristino delle attrezzature e degli arredi e il risarcimento per eventuali danni a persone e cose.

L'Appaltatore dovrà segnalare ai DEC, entro 24 ore, ogni evento/anomalia/rottura di impianti strutture, apparecchiature, attrezzature utilizzate nel servizio.

Locali per la produzione

L'Appaltatore dovrà assicurare la manutenzione ordinaria di tutte le strutture e degli impianti messi a disposizione dall'Azienda per l'espletamento del servizio.

Nella manutenzione ordinaria, intesa quella necessaria a mantenere in perfetto stato i locali e le strutture, concessi in comodato d'uso, grazie ad interventi predeterminati e programmati e a ripristinare l'efficienza

degli stessi in seguito a guasti che comportino la sostituzione di componenti e/o elementi tecnici soggetti ad usura e/o degrado (incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio), si intendono comprese:

- la tinteggiatura annuale, ed ogni volta che se ne ravvisa la necessità a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti dei locali stessi;
- la manutenzione delle strutture e finiture edilizie;
- la manutenzione degli impianti elettrici facenti parte dell'area concessa in gestione, secondo le modalità e periodicità previste dalle norme vigenti, compresi i quadri elettrici installati all'interno delle aree medesime e ad uso esclusivo del servizio di cucina/mensa;
- le verifiche periodiche di legge in conformità alla norma tecnica CEI EN 64/8;
- la manutenzione degli estintori ed idranti installati presso le cucine e i locali mensa;
- la manutenzione degli impianti di riscaldamento/condizionamento, a valle delle valvole di intercettazione vapore, condensa, acqua calda e fredda, che alimentano le U.T.A (è compresa la gestione e manutenzione degli impianti di condizionamento aria e gruppi frigo ad uso esclusivo delle aree cucine mensa);
- la manutenzione degli impianti idraulici a valle delle valvole di intercettazione di acqua calda e fredda (è compresa la gestione e manutenzione del bollitore ad uso esclusivo delle aree cucine mensa);
- tutti gli interventi di pulizia e manutenzione relativi ai pozzetti di ispezione di pertinenza dell'area cucina, nonché i trattamenti fungicidi, deblattizzazione, sanificazione, derattizzazione spurgo e svuotamento che si dovessero rendere necessari nel periodo di vigenza del contratto. L'Appaltatore dovrà garantire l'esecuzione di un numero minimo dei seguenti interventi:
- n. 2 risanamenti/mese della cucina e di tutti i locali assegnati ai fini dell'esecuzione del contratto;
- n. 1 intervento/mese di pulizia e igienizzazione della cappa.

L' Appaltatore dovrà presentare un piano delle manutenzioni ordinarie e preventive di tutti gli impianti e delle strutture e finiture edilizie con relative scadenze e periodicità rispettando, ove previsto, le scadenze imposte dalla normativa di settore vigente.

Delle attività di manutenzione prestate sugli impianti elettrici, meccanici (idrico, riscaldamento, condizionamento, etc.) e strutture/finiture edilizie dovrà essere rassegnato, in copia per presa visione il registro delle verifiche periodiche effettuate con l'indicazione del nome della Ditta abilitata, del Responsabile Tecnico e della data di effettuazione.

Resteranno comunque a carico dell'Appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della stessa.

Integrazione e sostituzione delle attrezzature

L'Azienda cederà in uso i locali, gli impianti e le attrezzature fisse e mobili, arredi presenti e destinati al funzionamento della cucina.

Tutte le attrezzature cedute e quelle che il gestore dovrà introdurre per assicurare un corretto svolgimento del servizio devono essere concordate con la RSA e si intendono a carico del gestore stesso. A carico del gestore sono da intendersi anche l'installazione, il collaudo e gli eventuali lavori accessori all'installazione.

Tutte le attrezzature e apparecchiature introdotte dall'Appaltatore aggiudicatario dovranno essere conformi alla normativa vigente e gli arredi dovranno essere corredati dalle relative certificazioni (conformità norme UNI, materiali ignifughi, assenza di formaldeidi, ottemperanti il D.lgs. 81/2008 s.m.i., etc.).

L'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi che durante il periodo contrattuale non risulteranno più riparabili. Inoltre durante l'attività dovrà essere accuratamente

aggiornato l'elenco delle attrezzature, apparecchiature e degli arredi, a seguito della sostituzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi che durante il periodo contrattuale non risulteranno più riparabili o di nuove introduzioni. Questo elenco sarà depositato presso la struttura e annualmente ne dovrà essere fornita copia aggiornata. Le attrezzature eventualmente considerate non utilizzabili in quanto obsolete, o comunque sostituite dall'Appaltatore, dovranno essere smaltite a cura dello stesso.

Collaudo delle attrezzature

La fornitura di eventuali ulteriori attrezzature proposte dall'Appaltatore in sede di presentazione dell'offerta si intenderà eseguita soltanto ad avvenuta redazione del regolare certificato di installazione e collaudo, controfirmato dalle parti e corredato dalle certificazioni di legge. La data di compilazione di detto verbale farà fede per quanto riguarda la data di inizio della garanzia.

L'Appaltatore dovrà in ogni caso garantire le attrezzature fornite per la qualità dei materiali, per il montaggio e per le caratteristiche costruttive e funzionali. Le spese di collaudo delle nuove attrezzature rimangono a carico dell'Appaltatore.

Manutenzione delle attrezzature/ arredi

Per manutenzione si intende il complesso di tutte le attività tecniche ed amministrative finalizzate a conservare o ripristinare la funzionalità e l'efficienza di un apparecchio o di un impianto, intendendo per funzionalità la sua idoneità ad adempiere alle sue funzioni e per efficienza la sua idoneità a fornire le predette prestazioni in condizioni accettabili sotto gli aspetti dell'affidabilità (l'attitudine di un apparecchio, o di un impianto, a conservare funzionalità ed efficienza per tutta la durata della sua vita utile), della economia di esercizio, della sicurezza e del rispetto dell'ambiente esterno ed interno.

L'Appaltatore assicura la manutenzione ordinaria, in rapporto alle necessità, all'utilizzo ed all'usura, di tutto ciò che è stato messo a sua disposizione dall'Azienda e di tutto ciò che lo stesso ha introdotto a seguito dell'aggiudicazione, assumendo a proprio carico tutti i costi derivanti da tale attività.

Per manutenzione ordinaria si intende l'esecuzione delle operazioni atte ad assicurare il mantenimento delle attrezzature/ apparecchiature/arredi ed utensileria varia nelle condizioni di funzionalità ed efficienza.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla predisposizione di un registro di manutenzione delle attrezzature/apparecchiature/arredi. L'Azienda tramite proprio personale incaricato, controllerà il rispetto delle operazioni di manutenzione, secondo le frequenze previste dal piano di manutenzione ordinaria. Il sopraccitato personale accerterà e convaliderà ogni intervento di manutenzione su schede appositamente predisposte dall'Appaltatore.

Con riferimento ai servizi di ristorazione all'Appaltatore competerà:

- la manutenzione ordinaria di tutte le dotazioni utilizzate nell'espletamento del servizio, ivi compresi i carrelli termici, le lavastoviglie e le altre attrezzature presenti nelle tisanerie delle strutture della committenza;
- la manutenzione ordinaria di locali e impianti affidati all'Appaltatore per l'esecuzione delle attività di ristorazione (cucina e locali accessori, magazzini, montacarichi, mensa e locali accessori, spogliatoi, servizi igienici ecc.).

Art. 22 - RICONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE

Alla scadenza del contratto i locali e le dotazioni messi a disposizione dal Committente, nonché tutte le forniture e gli adeguamenti realizzati dall'Appaltatore per la esecuzione del contratto, secondo quanto indicato nel verbale di consistenza iniziale, nei certificati di collaudo dei lavori e delle opere, nei certificati di regolare esecuzione delle forniture, salvo quanto documentato nei certificati di scarto intervenuti nel corso del contratto, dovranno essere consegnati al Committente in buono stato di utilizzo, salvo la normale usura (Artt. 1803 e 1812 del C.C.), pertanto l'Appaltatore è responsabile della corretta tenuta delle attrezzature, degli impianti e dei locali.

Fra l'Appaltatore e il Committente, in contraddittorio, si procederà alla redazione di uno specifico verbale che distintamente attesti:

- la riconsegna alla committenza dei locali, degli impianti e delle dotazioni concesse in uso per la esecuzione del contratto, comprese le opere e i lavori di adeguamento nel tempo del contratto eseguiti;
- la cessione alla committenza di tutte le attrezzature, apparecchiature, arredi, corredi e stoviglieria presenti nei locali delle strutture della stessa committenza e impiegate dall'Appaltatore nella esecuzione del contratto (compresi i carrelli termo-refrigerati, i vassoi per i pasti personalizzati, la tegameria, le stoviglie, posate e l'utensileria varia) e gli arredi che il gestore avrà inserito nel corso del contratto.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna e i danni o le usure oltre il normale stato d'uso, formeranno oggetto di valutazione economica da parte dei competenti uffici dell'Amministrazione del Committente e i relativi importi saranno addebitati all'Appaltatore e trattenuti sulle somme di cui il Committente dovesse essere debitori nei suoi confronti o mediante l'incameramento della cauzione fino alla concorrenza dei danni accertati.

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi manutentivi eseguiti siano riportati nel registro delle manutenzioni.

Art. 23 - REQUISITI IGIENICI DELLA PRODUZIONE

L'Appaltatore provvede ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature, nessuna esclusa, necessarie per garantire le prestazioni contrattuali. Lo stesso deve anche provvedere alla pulizia/sanificazione giornaliera e periodica (settimanale, mensile, trimestrale) dei locali, indicando in apposito protocollo i punti di intervento, le frequenze, le metodologie di lavoro, i prodotti impiegati, le attrezzature utilizzate e gli orari di effettuazione. In sede di progetto tecnico si dovrà indicare il programma degli interventi e relativa periodicità.

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere, prima dell'avvio della fase esecutiva del contratto, a redigere uno specifico protocollo, corredato da apposita modulistica, di pulizia quotidiana (colazione, pranzo e cena) e periodica delle sale pranzo e le cucinette che sarà applicato esclusivamente a seguito di approvazione dell'Azienda.

L'Appaltatore ha l'obbligo di occuparsi nella cucina centrale:

- della pulizia e disinfezione di pavimenti, pareti, vetri, zanzariere, griglie e infissi delle finestre interne ed esterne, di apparecchiature ed arredi di tutti i locali ad esso assegnati per l'esecuzione del servizio, compresi depositi, punti di stoccaggio temporaneo dei rifiuti prodotti dal servizio, etc.;
- della periodica disinfezione delle attrezzature, nonché del lavaggio giornaliero di tutte le attrezzature, arredi, stoviglierie e pentolame utilizzati per la preparazione e consumazione di pasti e colazioni;

- di garantire il corretto lavaggio e stivaggio del pentolame di cucina, contenitori, vasellame, posateria, vassoi, carrelli termici/contenitori termici/contenitori isotermici;
- della pulizia dei tavoli e riordino di tutte le sale pranzo e cucinette.

Le operazioni di pulizia (dettagliate dall'Appaltatore in sede di progetto) non possono essere effettuate dal personale che contemporaneamente effettua la preparazione dei pasti.

Una divisa differente dovrà distinguere gli addetti alla pulizia e lavaggio da quelli che effettuano preparazione.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle norme vigenti (biodegradabilità, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze di eventuale pericolosità). Dovrà essere consegnata al committente, entro 30 giorni dalla data di avvio della fase esecutiva del contratto, la documentazione relativa ai prodotti che si intendono utilizzare, completa delle schede tecniche e delle schede di sicurezza degli stessi. Ogni variazione dovrà, parimenti, essere comunicata tempestivamente. L'Appaltatore sarà responsabile dell'eventuale tossicità dei prodotti utilizzati, in caso di accertata presenza di prodotti tossici verranno escluse dal consumo le vivande preparate e verranno addebitati all'Appaltatore gli importi relativi, fatto salvo il diritto di rivalsa per l'eventuale maggior danno subito.

Le attrezzature impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni vigenti in materia e devono riportare il contrassegno dell'Appaltatore. La manutenzione ordinaria delle stesse è a totale carico dell'Appaltatore.

Resta inteso che il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei cibi se non, esclusivamente, durante le operazioni di pulizia. Tutti i detergenti e i detersivi devono essere custoditi in appositi locali.

Art. 24 - PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'Appaltatore dovrà garantire che tutti i prodotti chimici, i materiali e le attrezzature utilizzati per la sanificazione ambientale, delle attrezzature alimentari e dei locali di consumo, siano conformi alle leggi vigenti e specifici per l'uso.

L'Appaltatore si impegna a fornire, secondo quanto riportato nell'offerta tecnica, i prodotti e materiali di pulizia a basso impatto ambientale o eco-compatibili ed attrezzature elettriche a basso consumo energetico, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo prodotti in possesso delle certificazioni Ecolabel, Energy Star, Blue Angel, ovvero di certificazioni equivalenti.

L'Appaltatore dovrà occuparsi di mantenere i prodotti chimici per la sanificazione contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito e/o in armadi chiusi, identificati e separati fisicamente dai prodotti alimentari, anche se sigillati e non deperibili.

I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e conformi alle schede tecniche e di sicurezza/tossicologiche dei prodotti detergenti e disinfettanti stessi. I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati secondo le modalità e le concentrazioni indicate sulle schede tecniche del fabbricante/produttore originario.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve fare uso di DPI (es: mascherine, occhiali, guanti, grembiuli) quando il loro uso è indicato nelle schede di sicurezza dei prodotti e nel DVR redatto a cura dell'Appaltatore.

Art. 25 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Sono a carico dell'Appaltatore gli interventi di disinfestazione, derattizzazione e deblatizzazione di tutti i locali affidati in gestione alla stessa per l'espletamento del servizio.

La documentazione inerente agli interventi di disinfestazione/derattizzazione deve essere specifica per ogni singola prestazione e NON cumulativa, nonché riportare:

- data dell'intervento;
- prodotti utilizzati;
- classificazione dell'intervento;
- disinfestazione/derattizzazione da calendario;
- verifica dell'efficacia dello stesso, con specifica del range di accettabilità;
- disinfestazione/derattizzazione straordinaria;
- verifica dell'efficacia della stessa, con specifica del range di accettabilità;
- elenco dei locali sottoposti all'intervento in questione;
- varie ed eventuali.

In caso di posizionamento di esche, dovrà essere approntata una planimetria dei punti di installazione, modificata qualora se ne presenti la necessità. Inoltre dovrà essere prodotto all'Azienda il calendario annuale degli interventi previsti presso i locali utilizzati nel servizio di ristorazione. Eventuali interventi straordinari dovranno essere comunicati per iscritto e documentati con le specifiche sopra riportate, nonché la motivazione dell'intervento.

Art. 26 - PERSONALE

Il personale addetto all'erogazione del servizio dovrà possedere idonea qualifica e formazione specifica e costantemente aggiornata sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, igiene della produzione e sicurezza, nonché su quanto attiene la L.81/09 e il Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla tutela dei dati personali.

L'organico alle dipendenze dell'Appaltatore deve essere per numero, mansioni, livello e monte ore, adeguato e idoneo all'espletamento del servizio di ristorazione nel rispetto dei requisiti minimi previsti dal presente documento e dagli elementi proposti in sede di offerta.

Preliminarmente all'inizio del rapporto contrattuale, l'Impresa appaltatrice dovrà fornire alla Stazione Appaltante un elenco nominativo del personale impiegato nell'appalto con l'esatta indicazione del contratto collettivo di appartenenza e l'eventuale categoria svantaggiata ex L. 381/1991 e s.m.i., le relative qualifiche, la tipologia contrattuale, la qualifica di ogni operatore, il livello contrattuale, il monte ore settimanale e giornaliero di impiego, la decorrenza dell'anzianità, gli scatti di anzianità, il livello retributivo.

L'Impresa appaltatrice è tenuta altresì a comunicare tempestivamente ogni successiva variazione dei nominativi del personale impiegato. Il personale non potrà in alcun caso essere soggetto a rotazione o sostituzione senza averne data idonea comunicazione alla Stazione Appaltante.

La rotazione e/o la sostituzione del personale può essere effettuata senza soluzione di continuità e senza causare interruzione di servizio.

L' Impresa appaltatrice è tenuta a adibire il personale a compiti e mansioni previsti per la qualifica posseduta dagli strumenti contrattuali applicabili e deve sempre vigilare sulla condotta corretta a cui lo stesso è tenuto. Il personale impiegato dovrà possedere tutti i requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria ed essere provvisto delle documentazioni e certificati richiesti dalla vigente normativa, dovrà inoltre essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, igiene della produzione e sicurezza. È onere dell'Appaltatore provvedere alla dotazione dei dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa (D.lgs. n. 81/08 e successive modificazioni), nonché del vestiario e delle calzature da lavoro come prescritto dal Reg. CE 852/2004 All. II Cap. VIII per il personale dipendente, con divise che ne consentano l'immediata identificazione.

La Stazione Appaltante ha facoltà di chiedere in ogni momento la sostituzione del personale non gradito che durante lo svolgimento del servizio abbia dato motivo di lagnanza o abbia tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. Le segnalazioni e le richieste della Stazione Appaltante in questo senso saranno impegnative per l'Impresa appaltatrice che provvederà alla sostituzione in un tempo congruo e comunque non superiore al termine richiesto dalla Stazione Appaltante, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la medesima.

Tutto il personale deve svolgere il servizio con la dovuta diligenza e discrezione e quindi allo stesso è fatto divieto di diffondere notizie o contenuti di atti e documenti dei quali dovesse venire a conoscenza durante lo svolgimento delle prestazioni.

I soggetti che denunciassero malattie infettive passibili di trasmissione per via alimentare o sintomi a esse riferibili, ovvero che risultassero portatori disseminanti di agenti causali di tali malattie, saranno allontanati dalle funzioni che li mettano in condizione di contaminare gli alimenti, per tutto il periodo di bonifica.

Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tali controlli o alle sopraccitate disposizioni preventive, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito.

L'Appaltatore si impegna a mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze e a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dei commensali, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

L'Azienda si riserva di richiedere all'Appaltatore l'allontanamento immediato degli addetti che abbiano contravvenuto alle suddette disposizioni

L'Appaltatore deve garantire che il proprio personale impiegato abbia sempre con sé un documento di identità personale, segnali subito, agli organi competenti della Committenza e al proprio responsabile diretto, le anomalie rilevate nello svolgimento del servizio, tenga sempre un contegno corretto, non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio, rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia, indossi un cartellino identificativo personale in conformità alle normative sulla privacy, nonché il nome della società di appartenenza, indossi idonea divisa, differente per il Personale addetto alla cucina da quello addetto alla somministrazione dei pasti presso le mense, osservi le norme comportamentali, di sicurezza in vigore presso le sedi di lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve osservare tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'Appaltatore per le fasi di lavorazione loro inerenti.

Il Committente si riserva comunque il diritto di effettuare tutti i controlli sanitari ritenuti opportuni, tramite la Direzioni dell'unità d'offerta oggetto del presente appalto.

Direzione del Servizio

L'Appaltatore dovrà affidare la conduzione del servizio di ristorazione, a figura dotata di qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di conduzione di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto.

La figura coordina e gestisce il personale, sovrintende l'attività produttiva nel suo complesso, l'esecuzione del contratto e la contabilizzazione, esegue le funzioni di preposto formale dell'attività produttiva e rappresenta il referente della RSA.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.) l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con persona di pari professionalità comunicandone il nominativo alla committenza.

L'organico dovrà prevedere di minima le seguenti figure professionali: cuoco (con DIPLOMA PROFESSIONALE), secondo cuoco (con QUALIFICA PROFESSIONALE), addetti mensa.

Struttura organizzativa

L' Appaltatore deve disporre di opportune strutture di gestione preposte a:

- Qualità
- Igiene
- Sicurezza
- Nutrizione
- Formazione
- Gestione Del Personale.

Le strutture di cui sopra devono supervisionare, supportare, aggiornare e sorvegliare l'attività svolta in loco dal personale preposto e più in generale i risultati del servizio di ristorazione. La struttura organizzativa aziendale deve avvalersi di personale di comprovata e appropriata idoneità tecnico-formativa, adeguate capacità professionali e consolidata esperienza.

Organico complessivo

L'organico e l'organigramma devono essere parte integrante del progetto, ove sono chiaramente identificate, a titolo esemplificativo e non esaustivo, - ed opportunamente inquadrare secondo il relativo CCNL applicato - le seguenti funzioni:

- **Referenti tecnici per Autocontrollo, Gestione diete e Qualità:** le figure individuate devono possedere idonea qualifica tecnica e provvedono all'attuazione ed alla gestione delle procedure di propria competenza (es. HACCP, Sistemi Qualità, rilevazione del grado di gradimento, definizione e customizzazione dei menù, redazione delle diete speciali etc.), ed eventualmente alla rilevazione, al controllo sulla conformità merceologica e qualitativa delle derrate, sulla composizione dei pasti serviti, sull'allestimento dei supplementi dietetici, sull'efficienza degli impianti e delle apparecchiature e applicano le azioni correttive in caso di non-conformità;
- **Coordinatori cucina/Capocuochi:** le figure individuate possiedono diploma di cuoco o titolo equipollente, coordinano e partecipano alle attività giornaliere di produzione ed erogazione dei pasti, provvedono all'organizzazione del lavoro, redigono gli ordinativi e controllano sistematicamente la qualità e la conformità delle derrate, predispongono i piani di lavoro e delle attività, sovrintendono a tutti gli aspetti della preparazione, conservazione, allestimento e somministrazione dei pasti e sorvegliano la corretta ed ottimale esecuzione delle preparazioni;
- **Cuochi:** le figure individuate possiedono diploma di cuoco o titolo equipollente, provvedono alla produzione dei pasti e degli alimenti sotto tutti gli aspetti, verificano l'efficacia e la qualità del risultato per quanto concerne la propria parte, verificano le grammature erogate, valutano i riscontri presso l'utenza e rilevano gli avanzzi;
- **Addetti ai servizi:** eseguono le operazioni di riordino, sgombero rifiuti, pulizia e sanificazione di ambienti, stoviglie, apparecchiature, arredi, contenitori, mezzi di trasporto etc., movimentano i carrelli, supportano i cuochi nella preparazione dei piatti svolgendo attività quali il lavaggio alimenti, la porzionatura, il condimento, l'allestimento etc. e provvedono direttamente alle preparazioni più semplici (es. affettatura, ..), eseguono l'allestimento dei banchi, dei carrelli, del nastro e dei contenitori.

Il modello organizzativo sopra descritto a titolo esemplificativo e non esaustivo dovrà essere dettagliato dal singolo concorrente all'interno del proprio progetto.

Disposizioni igienico-sanitarie

Devono essere predisposte procedure idonee per evitare la manipolazione di alimenti da parte di operatori affetti da malattia o portatori di malattia trasmissibile attraverso alimenti o che presentino, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffrano di diarrea. In tali casi il lavoratore è chiamato ad astenersi dal lavoro e a darne informazione preventivamente al proprio datore di lavoro.

I soggetti che denunciassero malattie infettive passibili di trasmissione per via alimentare o sintomi a esse riferibili, ovvero che risultassero portatori disseminanti di agenti causali di tali malattie, saranno allontanati dalle funzioni che li mettano in condizione di contaminare gli alimenti, per tutto il periodo di bonifica.

Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tali controlli o alle sopracitate disposizioni preventive, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito.

Gli addetti devono curare la pulizia e l'igiene personale, in particolare le mani e gli avambracci devono essere sempre accuratamente lavati usando il sapone appositamente disposto e asciugati con carta monouso o altri sistemi igienici:

- sempre prima di manipolare gli alimenti e comunque dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
- dopo ogni sospensione del lavoro e dopo ogni cambio di attività o passando dalla lavorazione di un alimento ad un altro;
- dopo aver soffiato il naso o protetto la bocca da starnuti e colpi di tosse;
- dopo aver toccato qualsiasi fonte di contaminazione accidentale.

Le unghie devono essere tenute corte e pulite, prive di smalto, evitando di indossare durante il lavoro anelli, bracciali, orologi, collane, orecchini o altri monili. Ferite, tagli, escoriazioni, scottature, infezioni localizzate alle mani vanno protette con medicazioni rinnovate frequentemente e guanti protettivi.

Gli addetti devono inoltre avere cura durante il lavoro di:

- non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti;
- non pulirsi le mani sugli abiti da lavoro;
- non fumare durante il lavoro e in tutti i locali aziendali ove è vietato fumare;
- non assumere alcool e/o sostanze psicotrope in servizio;
- non masticare gomma, né mangiare o bere durante la lavorazione/distribuzione alimenti;
- non toccarsi naso, bocca, capelli, barba o baffi, o altre parti del corpo;
- non parlare sopra gli alimenti in lavorazione e distribuzione, limitandosi alle comunicazioni essenziali e comunque prevedendo nel caso il ricorso alle mascherine;
- non usare apparecchi (cellulari, lettori mp3, radio) anche se con auricolari;
- evitare per quanto possibile la manipolazione diretta degli alimenti, privilegiando il ricorso ad appositi utensili;
- non assaggiare le pietanze con le dita, ma solo con posate monouso da buttare dopo l'utilizzo.

Il Committente si riserva comunque il diritto di effettuare tutti i controlli sanitari ritenuti opportuni, tramite la Direzione Sanitaria.

Addestramento e formazione

Il piano formativo deve rivolgersi a tutte le componenti coinvolte nel processo di produzione/erogazione dei pasti. La formazione del personale, oltre a garantire l'ottemperanza alle norme di settore ed ai requisiti di certificazione volontaria, deve perseguire un'adeguata e solida conoscenza in materia di:

- legislazione e normativa alimentare;
- igiene, microbiologia e salubrità degli alimenti;
- merceologia;
- trattamento degli alimenti;
- sistemi di autocontrollo (HACCP);
- dietetica e nutrizione;

nonché di aggiornamento continuo e miglioramento del servizio offerto, pertanto deve focalizzarsi anche su aspetti pratici quali:

- modalità produttive, tecniche di preparazione aspetti culinari;
- gestione e organizzazione del lavoro;

- comunicazione e interazione;
- conoscenza dei sistemi informativi;
- valutazione, verifica, auditing.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'Impresa appaltatrice deve assicurare a tutto il personale in servizio adeguata formazione e aggiornamento nelle materie relative al servizio oggetto dell'appalto, nonché conoscenza dettagliata del presente Capitolato speciale d'appalto e degli altri elaborati di gara, allo scopo di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione Appaltante. L'Impresa dovrà fornire alla Stazione Appaltante la certificazione relativa alla formazione e all'aggiornamento del Personale, con cadenza almeno annuale e, comunque, su richiesta della Stazione Appaltante.

La formazione e l'aggiornamento ai lavoratori impiegati nel servizio deve anche prevedere incontri specifici sulla sicurezza ed igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento, sulla condotta da osservare nello svolgimento del servizio, nei confronti dei propri colleghi e nei confronti dei dipendenti della Stazione Appaltante.

Art. 27 - NORME DI TUTELA DEL PERSONALE

L'Impresa appaltatrice si obbliga ad applicare nei confronti di tutti i propri lavoratori, impiegati nei servizi costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento, nonché agli accordi locali integrativi stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, in quanto applicabili, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato. L'Impresa appaltatrice si obbliga altresì a continuare ad applicare il sopraindicato CCNL anche dopo la scadenza e fino alla sua sostituzione. L'Impresa appaltatrice si obbliga a presentare, su richiesta della Stazione Appaltante, copia di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari e dei relativi versamenti contributivi e ad esibire in qualsiasi momento tutta la documentazione ritenuta idonea a comprovare l'adempimento degli obblighi di cui al presente articolo.

In caso di accertata inadempienza degli obblighi previsti nel presente articolo, la Stazione Appaltante, applicherà i provvedimenti sanzionatori di cui al successivo Art.39: l'Impresa appaltatrice non potrà opporre eccezione alcuna al riguardo.

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza ed applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio Personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative.

Ferma restando da parte della Stazione Appaltante l'acquisizione d'ufficio del Documento Unico di regolarità Contributiva (DURC) relativo all'Impresa appaltatrice, qualora venga accertato che l'Impresa appaltatrice abbia commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di ricorrere alla risoluzione del contratto. All'Impresa appaltatrice verranno addebitate le eventuali spese sostenute dalla Stazione Appaltante. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'Impresa appaltatrice.

Il persistere dell'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e degli obblighi richiamati dal presente articolo, che potranno essere accertati dagli Enti competenti o da Sercop, determineranno, senza ulteriori formalità, la risoluzione di diritto del contratto.

Art. 28 – CLAUSOLA SOCIALE

Nell'ambito dei servizi di cui al presente appalto, l'Impresa appaltatrice è tenuta ad assorbire nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Appaltatore uscente, fatta salva diversa volontà delle persone stesse, compreso il personale appartenente alle categorie di cui all'art. 4 della legge n. 381/1991, come previsto dall'articolo 57 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore. Dovrà a tal proposito essere presentato un apposito progetto di assorbimento del Personale, che illustri le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della clausola stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento, trattamento economico), pena l'esclusione dalla gara, con garanzia di fornire personale comunque adeguatamente preparato. Il numero di unità operative per l'esecuzione del servizio dovrà essere consono allo svolgimento regolare del servizio, che dovrà essere sempre coperto completamente.

I dati forniti dall'Appaltatore uscente, relativi al personale attualmente operante, sono riportati nella Tabella 1 allegata al presente capitolato.

L'Impresa appaltatrice dovrà comunque garantire un numero di unità operative tali che il servizio venga continuativamente coperto e svolto a regola d'arte, con eventuale sostituzione degli operatori con altrettanti formati in maniera equipollente, pena l'applicazione delle misure sanzionatorie così come disciplinate nel presente documento al successivo art. 25.

Art. 29 - AUTOCONTROLLO

In applicazione del D.lgs. 193/2007 l'Appaltatore dovrà produrre idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) l'analisi del processo aziendale;
- b) l'individuazione dei punti critici di controllo per l'igiene degli alimenti;
- c) la definizione delle azioni correttive da adottare;
- d) le procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici individuati;
- e) l'effettuazione di controlli generali periodici (audit interni e analisi di laboratorio).

Tale sistema di autocontrollo dovrà essere redatto tenendo conto dei manuali di corretta prassi igienica. La documentazione che comprovi la natura, la frequenza e i risultati della procedura HACCP adottata, dovrà essere sempre a disposizione per i controlli che saranno compiuti dall'Autorità Sanitaria competente e dalla Direzione della RSA.

L'Appaltatore dovrà informare, per iscritto, la Direzione dell'Azienda rispetto ad eventuali proposte di modifica che ritenga opportuno effettuare per migliorare il servizio di ristorazione (es. fase di distribuzione, percorsi, etc.). Esclusivamente dopo parere favorevole della Direzione, l'Appaltatore potrà intervenire e

provvederà altresì ad aggiornare in tal senso il manuale di autocontrollo, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Sarà onere dell'ente effettuare controlli sulla corretta applicazione delle disposizioni normative in materia di igiene degli alimenti, attraverso verifiche di carattere documentale ed ispettivo. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al D.lgs. 193/2007 comporterà per l'Appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche la possibile risoluzione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico della Ditta inadempiente e l'incameramento del deposito cauzionale in relazione all'entità del danno.

Art. 30 - REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del Codice in caso di variazioni del costo del servizio in aumento o in diminuzione, superiore al 5% del valore complessivo, si procederà alla revisione dei prezzi in relazione alle prestazioni da eseguire nella misura dell'80% della variazione stessa. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Art. 31 - CONTABILIZZAZIONE DELLE PRESTAZIONI E FATTURAZIONE

Quali corrispettivi delle prestazioni erogate, l'Appaltatore addebiterà al Committente i prezzi contrattualmente definiti e contenuti nella scheda di offerta economica proposta dall'Appaltatore in sede di gara di appalto.

Il calcolo del corrispettivo avverrà con riferimento al prezzo unitario della giornata alimentare offerto in relazione a ciascuna struttura.

L'importo fatturabile per il servizio sarà calcolato sulla base del numero delle giornate alimentari erogate, moltiplicate per il prezzo unitario della giornata alimentare per ciascuna struttura, come contenuto nella scheda di offerta economica proposta dall'Appaltatore in sede di gara.

Art. 32 - PAGAMENTI E FATTURAZIONI

Le liquidazioni avverranno sulla base di presentazione di fatture riportanti obbligatoriamente il numero di CIG relativo alla presente procedura e il codice univoco che sarà comunicato in sede di sottoscrizione del contratto definitivo.

In caso di fattura irregolare il termine per il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione da parte del Committente.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti, dovuti ad irregolarità riscontrate in sede di verifica delle fatture, l'appaltatore non potrà porre eccezioni a Sercop, né avrà titolo al risarcimento del danno o ad alcuna altra pretesa.

Ai sensi dell'art. 11 c. 6 del Codice, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica

dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% da liquidarsi, nulla ostando, in sede di saldo finale.

Gli oneri finanziari di realizzazione delle eventuali prestazioni aggiuntive e/o migliorative proposte dall'offerente nel progetto tecnico presentato in sede di offerta sono interamente a suo carico e si intendono integralmente compensate nell'offerta economica.

Il Committente procederà al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC ed aver effettuato ogni ulteriore verifica e controllo previsto dalla normativa vigente.

In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui al citato art. 11 del Codice. La presenza di un DURC irregolare imporrà alla Stazione Appaltante di versare direttamente agli enti previdenziali la somma a debito dell'Impresa risultante dal DURC.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su istituto di credito e coordinate bancarie che l'aggiudicatario avrà cura di indicare secondo le prescrizioni del successivo art. 43.

Il pagamento, in assenza di formali contestazioni, sarà disposto dal Committente a 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura dal Sistema di Interscambio dell'Agenzia delle Entrate.

Il suddetto termine di pagamento sarà, comunque, sospeso qualora:

- la fattura non sia regolare dal punto di vista fiscale;
- le condizioni economiche non corrispondano a quanto pattuito;
- risultino non conformità tra il servizio effettuato e quanto richiesto.

Il Committente declina ogni responsabilità per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti, con particolare riferimento alla mancata o errata indicazione del CIG e del codice univoco;
- DURC irregolare.

Art. 33 - REFERENTI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'Impresa appaltatrice dovrà procedere, prima dell'avvio del servizio, all'individuazione di:

- un Responsabile referente per l'appalto, con compiti di verifica e controllo del personale e delle prestazioni, il quale dovrà essere costantemente reperibile per via telefonica – cellulare - mail anche oltre l'orario di servizio. Sercop potrà richiedere la sostituzione del Responsabile in caso lo ritenga non idoneo al ruolo rivestito e l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere a tale sostituzione entro breve termine;

Tali riferimenti dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio, alla Stazione Appaltante.

L'Impresa dovrà provvedere, inoltre, a comunicare il nominativo del Responsabile del servizio di prevenzione protezione nonché a nominare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e tutte le figure previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Art. 34 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELLA SOCIETA' APPALTATRICE

Nell'esecuzione del presente appalto, l'Appaltatore si impegna a espletare i servizi richiesti, organizzandoli e gestendoli secondo le indicazioni espresse dal capitolato di appalto, nel pieno rispetto delle normative di riferimento e in attuazione dell'offerta tecnica ed economica.

L'Appaltatore, durante il periodo di aggiudicazione dell'appalto, oltre a tutto quanto concerne la gestione del servizio in oggetto, avrà a suo carico:

- la rilevazione delle prenotazioni pasti ospiti attraverso l'attivazione di un sistema di gestione di prenotazione dei pasti.
- la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti, secondo quanto previsto nel presente capitolato
- la sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi completi di stoviglie;
- la raccolta rifiuti, la disinfestazione, la derattizzazione e lo spurgo dei pozzetti, lo smaltimento delle sostanze grasse e oleose che dovranno essere raccolte e trattate come previsto dalle normative vigenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata una scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche previste per legge, in relazione alla qualità, alla conservazione e alla somministrazione dei cibi e ingredienti, alla pulizia dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie da tavola o da cucina.

In caso di non rispondenza degli alimenti alle caratteristiche igienico-sanitarie minime previste dalle norme di legge o comunque non conformi ai requisiti delle schede di offerta, il fornitore è obbligato all'immediato ritiro dell'alimento e alla sua sostituzione a propria cura e spese. In caso di mancata sostituzione non verrà liquidato il valore corrispettivo dei pasti non sostituiti.

Sarà a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria degli ambienti, degli impianti e di tutte le apparecchiature, attrezzature e arredi.

L'Appaltatore si dovrà far carico dello sgombero delle immondizie che dovranno essere portate con propri mezzi, e conferiti negli appositi cassonetti e luoghi indicati dalla committenza. Nel caso in cui non fossero adeguati per numero, tipologia e caratteristiche, l'Appaltatore si farà carico a proprie spese, della loro acquisizione, in osservanza a quanto disposto dal Servizio di Raccolta differenziata del Comune di Arese.

In caso di inadempienza sarà responsabile verso il Committente di ogni qualsiasi danno conseguente nel senso più ampio. L'Appaltatore si impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene e alla disciplina in vigore presso la committenza.

Tutte le spese connesse alla gestione del servizio oggetto del presente documento, sono a carico dell'Appaltatore, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Committente, salvo le eccezioni espressamente previste nel presente documento.

Eventuali carenze o disservizi che dovessero verificarsi negli ambiti di responsabilità dell'Appaltatore dovranno essere da questi a proprie spese e tempestivamente risolti.

Eventuali carenze o disservizi non attribuibili all'Appaltatore, ma comunque da questi constatati, dovranno essere tempestivamente segnalati al Committente, in modo che possa provvedere alla loro eliminazione. Quando l'Appaltatore non provveda alla eliminazione delle carenze o dei disservizi allo stesso attribuibili, ovvero non vi provveda tempestivamente, il Committente si riserva di provvedere direttamente ad assumere di propria iniziativa le misure correttive del caso, successivamente rivalendosi sull'Appaltatore delle spese sostenute.

Il Committente si riserva il diritto di procedere, in ogni momento, al controllo sul corretto uso dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dell'Appaltatore, nonché sui consumi energetici.

La struttura fornita dal Committente nonché il personale che in essa opererà, sarà a disposizione esclusiva del servizio di cui al presente contratto.

È vietata la preparazione e la confezione dei pasti all'esterno delle preposte strutture della committenza, salvi casi di necessità preventivamente autorizzati dalla committenza stessa.

È diritto del Committente controllare e analizzare la qualità delle derrate e dei prodotti semilavorati giacenti in magazzino o in distribuzione, nonché verificare l'igiene generale dei locali, e il numero e l'identità del personale presente.

Analoghi accertamenti potranno essere eseguiti sui prodotti impiegati per la pulizia e la sanificazione.

Le derrate e i pasti rifiutati in occasione dei controlli, in seguito all'accertamento di non conformità ai termini di capitolato, dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dal gestore a propria cura e spese.

In caso di mancata sostituzione, oltre alla penale successivamente indicata, non verrà liquidato il relativo corrispettivo.

I controlli debitamente verbalizzati e registrati, saranno eseguiti alla contestuale presenza del rappresentante dell'Appaltatore nella figura del DEC.

Rimane in ogni caso riservato al Committente il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno subito.

Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi socio-sanitari.

L'Impresa appaltatrice è tenuta al rispetto del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, in materia di tutela della salute e di sicurezza dei luoghi di lavoro, e delle sue successive modifiche ed integrazioni. In merito alla sicurezza (senza esclusione di quanto non espressamente riportato) l'Impresa appaltatrice è soggetta alle seguenti prescrizioni:

- a) assicurare il completo rispetto della normativa vigente in materia di dotazione di ausili e di attrezzature, nonché l'adozione di modalità esecutive idonee al puntuale svolgimento del servizio ed alla massima sicurezza nell'espletamento dello stesso; deve inoltre imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto;

- b) fornire la completa dotazione, a proprio totale carico, di tutti i dispositivi di protezione individuale (DPI) connessi al servizio svolto per tutti i lavoratori impegnati, che devono altresì essere resi edotti e formati sugli specifici rischi che la loro attività comporta;
- c) assicurare la completa dotazione, a proprio totale carico, di tutti i DPI che potranno essere prescritti dalla Stazione Appaltante in relazione a condizioni di rischio specifiche; di tale ulteriore obbligo verrà, se del caso, data comunicazione scritta di volta in volta.

Art. 35 - CAUZIONI

Prima della stipula del contratto d'appalto l'Impresa appaltatrice deve presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% del valore del contratto, secondo le disposizioni degli artt. 106 e 117 del Codice a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, costituita mediante cauzione o fideiussione bancaria o assicurativa.

La fideiussione presentata dovrà contenere esplicito impegno a versare la somma stessa a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante, entro 15 (quindici) giorni e dovrà in ogni caso escludere la preventiva escussione del debitore principale (art. 106 comma 4 del Codice). Qualora l'Impresa appaltatrice non versi la cauzione definitiva nel termine stabilito, la Stazione Appaltante, senza bisogno di messa in mora, può dichiarare l'aggiudicazione decaduta e rivalersi sull'Impresa appaltatrice per le spese e per i maggiori danni sostenuti dall'Ente.

La garanzia definitiva deve avere validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte della Stazione Appaltante.

In caso di decadenza dell'Impresa appaltatrice o di inadempienza o di grave negligenza della stessa anche nel corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante ha diritto di incamerare tutto o in parte la cauzione prestata, salva l'azione di risarcimento danni.

L'Impresa appaltatrice è obbligata al pronto reintegro della cauzione di cui la Stazione Appaltante avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione dovesse risultare insufficiente.

Art. 36 - RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI E VERSO PRESTATORI D'OPERA

L'Impresa appaltatrice sarà responsabile nei confronti della Stazione Appaltante del buon andamento di tutti i servizi da essa assunti e della disciplina dei suoi dipendenti, pena l'applicazione delle misure sanzionatorie come da successivo art. 39.

L'Impresa assumerà, senza riserva o eccezione, ogni responsabilità per danni al Committente o a terzi, alle persone o alle cose, che dovessero derivare da qualsiasi fatto imputabile all'Impresa o al suo personale in relazione all'esecuzione delle prestazioni o a cause ad esso connesse.

A tal fine l'Impresa dovrà stipulare:

- a) idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT), con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, con limite minimo per persona pari a € 2.000.000,00 e per cose e/o animali pari a € 1.000.000,00;
- b) idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso prestatori d'opera (RCO) dipendenti dell'Impresa aggiudicataria, con massimale non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, con limite minimo per persona pari a € 2.000.000,00.

L'impresa appaltatrice, in ogni caso, dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione degli oggetti danneggiati nell'ambito degli spazi interessati dal servizio.

Sarà cura dell'Impresa aggiudicataria consegnare a Sercop, prima dell'avvio del servizio, la copia quietanzata delle polizze assicurative sopra indicate e dei successivi aggiornamenti. In caso del verificarsi di danni che eccedano i massimali assicurati, l'obbligo risarcitorio per il residuo graverà sull'Impresa aggiudicataria.

In caso di costituzione di raggruppamento temporaneo (o di Consorzio di Imprese, ai sensi dell'art. 2602 del Codice civile) l'Impresa Mandataria (o il Consorzio) dovrà esibire l'estensione della copertura assicurativa per RCT/RCO anche per le attività delle Mandanti o delle Consorziatoe o polizza dedicata, fermo restando i massimali di cui ai precedenti punti a) e b).

Tutte le polizze dovranno essere preventivamente accettate dal Committente ed esibite prima della stipula del contratto, fermo restando che ciò non costituisce sgravio alcuno delle responsabilità incombenti sull'Impresa aggiudicataria.

In caso di Consorzio tra Cooperative di Produzione e Lavoro e di Consorzio tra Imprese artigiane, le polizze assicurative dovranno essere esibite dalle Imprese Consorziatoe.

L'inosservanza di quanto sopra previsto o l'inadeguatezza delle polizze, non consentono di procedere alla stipula del contratto o alla prosecuzione dello stesso.

Art. 37 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 114 e dell'Allegato II.14 del Codice le prestazioni oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto saranno gestite dal Responsabile del Procedimento coadiuvato dal Direttore dell'Esecuzione nominato dalla stazione appaltante.

la vigilanza ed il controllo sull'organizzazione e gestione dei servizi competono al Committente e saranno svolte tramite il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), che potrà in ogni momento effettuare ispezioni per controllare che i servizi siano mantenuti ad un livello soddisfacente e, comunque, secondo gli standard di risultato previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dall'offerta tecnica ed economica presentate dall'Appaltatore in sede di gara.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a conformarsi a tutte le direttive impartite dal DEC, nei tempi e modi che saranno definiti dal medesimo.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) è un soggetto diverso dal Responsabile Unico del Procedimento (RUP); il Committente ha la facoltà di nominare uno o più assistenti del direttore dell'esecuzione cui affidare per iscritto, una o più delle attività di competenza del direttore dell'esecuzione

Art. 38 - VIGILANZA E CONTROLLI

Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse; pertanto, l'Appaltatore, in nessun caso e per nessun motivo, può sospendere o abbandonare di propria iniziativa l'erogazione dello stesso, neanche nell'ipotesi in cui dovessero sorgere contrasti o controversie con l'Amministrazione.

In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di comprovata forza maggiore, l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

Fatta salva l'integrazione organizzativa e funzionale fra le attività e i servizi oggetto del presente appalto e le attività e i servizi assicurati dal Committente, nonché la salvaguardia di tutte le facoltà e le prerogative riservate al Committente ai sensi del presente Capitolato, l'Appaltatore si impegna ad accettare tutte le attività di controllo su tutti servizi e le prestazioni oggetto del presente appalto da parte del DEC nominato dal Committente.

Se richiesto dal DEC, le attività di verifica dovranno essere seguite anche dal Responsabile coordinatore dei servizi appaltati che l'Appaltatore avrà posto alla conduzione dell'appalto. Questa figura, appositamente individuata e delegata, rappresenterà, a tutti gli effetti, l'Appaltatore.

Art. 39 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Le inosservanze agli obblighi contrattualmente previsti sono oggetto di specifica contestazione all'Appaltatore.

Al verificarsi di inadempienza contrattuale il Committente procederà con il seguente iter:

1. invio della contestazione all'Appaltatore mediante posta elettronica certificata (PEC);
2. l'Appaltatore, entro e non oltre 3 giorni lavorativi o altri termini di durata inferiori disposti dal Committente in relazione all'urgenza o gravità della contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni mediante posta elettronica certificata (PEC).

Il Committente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni, dandone comunicazione scritta alla ditta.

Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio del Committente ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nei termini indicati, potranno essere applicate le penali di cui alla sotto riportata tabella.

In caso di applicazione della penale, il Committente provvederà ad incamerare l'importo della penale dalla prima fattura utile in liquidazione anche se relativa a periodi di diversa competenza, o, in caso di insufficienza, attraverso incameramento della cauzione definitiva. In tale ultimo caso l'Appaltatore dovrà ricostituire la cauzione per la parte mancante.

L'applicazione della penalità, eventualmente anche come trattenuta, non estingue il diritto di rivalsa della Stazione Appaltante nei confronti dell'Impresa appaltatrice per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'Impresa appaltatrice rimane comunque ed in qualsiasi caso responsabile per eventuali inadempienze.

INADEMPIENZA	Penale €
Mancata designazione del Responsabile coordinatore, anche in caso di sostituzione in corso di esecuzione del contratto (per ogni giorno)	500,00
Impossibilità di rintracciare entro un'ora dalla chiamata il Responsabile Coordinatore dei servizi appaltati	500,00
Mancata osservanza delle modalità previste per l'inserimento del nuovo personale, contenute nelle procedure (per caso rilevato)	500,00
Mancata osservanza delle disposizioni normative previste dal C.C.N.L. di categoria ed al quale il lavoratore ha diritto (per contestazione)	300,00
Mancato rispetto dei requisiti richiesti per il personale impiegato (per operatore)	1.000,00
Mancato o ritardato pagamento delle competenze dovute (per persona per max 10 gg.)	180,00
Mancato o ritardato pagamento delle competenze dovute (per persona da 11 a 30 gg.)	250,00
Disservizi per scioperi per cause direttamente imputabili all'Appaltatore (per contestazione)	500,00
Mancata esposizione del cartellino personale (ogni caso rilevato)	50,00
Comportamento inadeguato del personale tale da configurare una violazione che determini un provvedimento disciplinare di sospensione dal lavoro (a caso contestato)	500,00
Mancata messa a disposizione al Committente dell'elenco del personale in servizio in tempo reale (per ogni mancata messa a disposizione)	300,00
Mancata sostituzione definitiva di un operatore su richiesta dal Committente nel caso di accertata inadeguatezza dello stesso nello svolgimento delle attività affidate (per ogni giorno di permanenza in servizio dell'operatore di cui è stata richiesta la sostituzione)	400,00
Mancata, insufficiente o inadeguata dotazione del vestiario per il personale e dei DPI	500,00
Mancata applicazione del piano di autocontrollo, dei relativi report e della documentazione a supporto	500,00
Mancato svolgimento dei corsi di formazione del personale entro i termini e modalità fissati dall'offerta aggiudicata ovvero in coerenza con le disposizioni di legge e/o di regolamenti	2.000,00

Mancato rispetto dello standard minimo di accreditamento (salvo maggiori penali conseguenti azioni e sanzioni dell'ATS in vigilanza)	2.500,00
Mancato rispetto nei servizi dello standard giornaliero di presenza del personale, indicato nel progetto gestionale proposto in sede di gara o concordato con il Committente (per ogni ora di mancato servizio, salvo comunque l'obbligo di recupero delle minori ore di servizio)	200,00
Errata consegna di dieta speciale	Da euro 1.000,00 a euro 2.000,00 per ogni inadempienza
Mancata somministrazione di dieta speciale laddove prevista	Da euro 1.000,00 a euro 2.000,00 per ogni inadempienza
Errata predisposizione di dieta speciale	Da euro 1.000,00 a euro 2.000,00 per ogni inadempienza
Mancata consegna del pasto e/o della dieta speciale prevista e/o mancato rispetto degli orari di consegna (per ogni contestazione)	500,00
Alimenti alterati e/o comunque non consumabili, utilizzo prodotti scaduti, mancato approntamento del campione testimone, rinvenimento corpo estraneo nei pasti (per ogni contestazione)	1.500,00
Mancato rispetto o infrazione al sistema HACCP	da 100,00 a 500,00
Menù non corrispondente al Capitolato e/o indicazioni del Committente	1.000,00
Errata sanificazione dei carrelli, dei presidi sanitari	250,00
Mancato rispetto del Codice di Comportamento di Sercop, nei casi che non comportano risoluzione ai sensi del capitolato, accertato a seguito di procedimento in cui sia garantito il contraddittorio (per singolo evento)	750,00
Mancato rispetto di quanto previsto nel Piano di manutenzione (per contestazione secondo gravità salvo l'addebito dei danni nei casi più gravi)	da 50,00 a 200,00
Mancato rispetto della normativa in materia di Privacy da parte di tutti gli operatori messi a disposizione dall'impresa aggiudicataria	1.000,00
utilizzo di personale in numero non rispondente alle unità indicate in sede di offerta	100,00/Die per unità di personale mancante oltre l'obbligo di immediata sostituzione/integrazione del personale dalla prima contestazione
sostituzione di personale senza preventiva comunicazione alla Stazione Appaltante	500,00
mancato o incompleto invio dell'elenco dei nominativi di tutti i lavoratori utilizzati nell'esecuzione dell'appalto	100 la penale sarà applicata moltiplicandola per ogni giorno successivo al termine stabilito per l'invio dell'elenco
personale impiegato non formato così come previsto nel capitolato	300,00
mancato rispetto delle norme di sicurezza anche qualora non si sia verificato alcun incidente o grave anomalia, compresa l'ipotesi di mancata custodia dei prodotti.	1.000,00 dalla prima contestazione
non conformità alle vigenti prescrizioni di legge a garanzia della sicurezza e dell'efficienza delle macchine, delle attrezzature e dei mezzi d'opera impiegati nell'esecuzione del servizio	100,00

sospensione del servizio per cause non di forza maggiore fino a 5 giorni effettivi	250,00/die
mancato rispetto delle corrette prassi igienico-sanitarie in tutte le fasi operative del Servizio	Sino a euro 1.000,00 per ciascuna inadempienza
evidenti segni di mancanza d'igiene e scarsa pulizia degli ambienti, compresi attrezzature e utensili e tutto quanto oggetto del Servizio	Sino a euro 1.500,00 per ogni inadempienza
inadempienze alle prescrizioni del Capitolato e a quanto previsto nel Progetto tecnico presentato in sede di gara, non contemplate nella presente tabella	Da euro 500,00 a euro 2.000,00 per ogni difformità
mancata conformità del menù alla composizione bromatologica	500 a contestazione
mancata conformità del menù	300 a contestazione

Costituiscono altresì penale il verificarsi di uno dei seguenti casi:

1. incompleta esecuzione di un servizio appaltato euro 1.500,00 per singola contestazione;
2. mancato rispetto degli orari di servizio indicati dal Committente per l'esecuzione dei servizi euro 500,00 per contestazione;
3. ritardata consegna di documentazione amministrativa e contabile al Committente euro 300,00 per giorno di ritardo;
4. ostacolo all'attività di controllo del Committente: 2.000,00 euro per ogni singola contestazione;
5. altre inadempienze contrattuali non rientranti nelle precedenti 500,00 euro per singola contestazione.

Alla seconda inosservanza la penale potrà essere raddoppiata.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di 500,00 euro ad un massimo di 2.000,00 euro.

L'applicazione di sanzioni che raggiungano un importo complessivo annuo di 25.000,00 euro darà luogo alla risoluzione del contratto così come previsto dall'art.40 del presente Capitolato.

Le sanzioni subite in sede di vigilanza, comminate da qualsiasi organismo, che comportano costi per il Committente, in qualità di Ente Gestore, conseguenti ad inadempienze dell'Appaltatore dovranno dallo stesso essere risarcite al Committente, senza alcun procedimento in contraddittorio.

Verificandosi abusi, carenze o inadempienze di qualsiasi tipo nell'adempimento degli oneri fissati nel presente Capitolato Speciale, inosservanza di leggi o di regolamenti, il Committente ha la facoltà di ordinare e di far eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno e a spese dell'Appaltatore, gli interventi necessari per il regolare andamento del Servizio, qualora l'Appaltatore, appositamente diffidato, non ottemperi agli obblighi assunti entro 24 ore, oltre ad applicare le penalità previste dal presente articolo.

Il pagamento della penale non esonera l'Appaltatore dall'obbligazione di risarcire eventuale danno arrecato alla Stazione Appaltante in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 40 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto all'art. 1453 del Codice Civile (Risolubilità del contratto per inadempimento), la risoluzione opera di diritto, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile (Clausola risolutiva espressa), nei seguenti casi:

- a) per scioglimento, cessazione o fallimento dell'Impresa appaltatrice;
- b) mancata assunzione del servizio oltre il quinto giorno dalla data fissata;
- c) per sospensione del servizio per oltre 5 giorni effettivi (eccetto che per cause di provata forza maggiore cfr. Art. 6);
- d) per abituali negligenze o deficienze del servizio, regolarmente accertate e notificate, che, a giudizio della Stazione Appaltante, compromettano gravemente l'efficienza del servizio stesso o siano tali da determinare rischi igienico-sanitari;
- e) in caso di frode dell'Appaltatore o collusione con personale appartenente all'organizzazione del Committente o terzi;
- f) per sopravvenuta perdita, anche parziale, dei requisiti richiesti dalle normative nazionali o regionali per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;
- g) per perdita dei requisiti soggettivi di cui agli artt. 94 e 95 del Codice;
- h) per mancata ottemperanza agli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi, giuridici o contrattuali dell'Impresa appaltatrice verso il personale dipendente o incaricato per lo svolgimento del servizio oggetto d'appalto;
- i) per mancata osservanza delle norme di sicurezza e/o delle disposizioni di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- j) in caso di subappalto non autorizzato;
- k) per cessione del contratto a terzi;
- l) per inosservanza degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.;
- m) per ogni altra grave inadempienza ai termini degli artt. 1453 e 1454 del Codice civile;
- n) in tutti gli altri casi previsti dal presente Capitolato speciale d'appalto e dagli altri elaborati di gara.
- o) in caso di gravi inadempimenti contrattuali, tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto quali, a titolo esemplificativo:
 - mancata consegna al Committente entro sessanta giorni dall'inizio della gestione dell'Appalto di copia della documentazione attestante l'avvenuto adempimento delle prescrizioni non delegabili di cui all'Art. 17 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i., come pure l'elenco nominativo dei soggetti individuati dal decreto citato;
 - inosservanza, da parte dell'Appaltatore, o del personale anche a diverso titolo dallo stesso dipendente, del Codice Etico Comportamentale del Committente con violazione degli essenziali elementi di correttezza e di eticità, posti a base delle attività di servizio alla persona e di assistenza oggetto del presente appalto;
 - il verificarsi di azioni lesive nei confronti degli assistiti del Committente ove riconducibile alla responsabilità diretta o indiretta dell'Appaltatore;

- inosservanza delle norme di legge relative al personale anche a diverso titolo dipendente dall'Appaltatore, compreso il mancato pagamento della retribuzione, l'utilizzo di personale privo di requisiti e la mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro;
- mancata osservanza delle disposizioni normative previste dal C.C.N.L. di categoria ed al quale il lavoratore ha diritto a seguito di applicazione di tre penali;
- gravi danni arrecati ai beni di proprietà del Committente e/o all'immagine del medesimo, comunque conseguenti o riconducibili alle attività dell'Appaltatore o del personale dallo stesso, anche a diverso titolo, dipendente;
- destinazione dei locali assegnati ad uso diverso da quello stabilito;
- esecuzione di servizi mediante subappalto posto in essere in violazione del dettato normativo e di quanto previsto dal presente capitolato speciale;
- mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte del Committente;
- applicazione di 5 penali anche diverse tra quelle previste all'art. 39 in un anno solare;
- gravi violazioni comminate da organismi di vigilanza (es. chiusura cucina) o inosservanza alle disposizioni impartite in sede di vigilanza costituiranno grave inadempimento al contratto e daranno facoltà alla Committenza di recedere unilateralmente, anche in corso di esecuzione, oppure di risolvere il contratto. Tale facoltà dovrà essere esercitata mediante invio, a mezzo posta elettronica certificata, di specifica comunicazione contenente la sintetica indicazione delle circostanze di fatto o dei procedimenti giudiziari comprovanti la inosservanza;
- interruzione del servizio senza giustificato motivo e senza il rispetto delle disposizioni di cui alla Legge n°146/1990 e s.m.i.;
- in tutti gli altri casi espressamente previsti dal presente Capitolato.

Nei casi suddetti l'Appaltatore incorre nell'immediata perdita del deposito cauzionale, oltre al completo risarcimento di tutti i danni diretti o indiretti che il Committente dovrà nel caso sopportare, anche in relazione all'affidamento del contratto ad altro soggetto, per il rimanente periodo contrattuale.

Al verificarsi delle sopraelencate ipotesi la risoluzione si verifica di diritto quando il Committente determini di valersi della clausola risolutiva e comunichi tale volontà in forma scritta all'Appaltatore.

Resta inoltre salva l'eventuale richiesta di risarcimento qualora da comportamenti di inosservanza del Modello Organizzativo ex D.Lgs. 231/2001 e s.m.i. derivino danni concreti al Committente Sercop, come nel caso di applicazione agli stessi da parte dell'Autorità Giudiziaria delle sanzioni previste dal D.Lgs. 231/01 e s.m.i.

Dal ricevimento della dichiarazione da parte di Sercop di intervenuta risoluzione del contratto d'appalto, e fino alla data in cui non sarà possibile la concreta esecuzione dei servizi affidati da parte del contraente subentrante, l'impresa aggiudicataria inadempiente avrà l'obbligo di continuare ad eseguire tutte le prestazioni contrattuali, o quelle non immediatamente sostituibili che Sercop dovesse indicare, alle stesse condizioni contrattuali.

In caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore si impegnerà a fornire al Committente tutta la documentazione tecnica ed i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'Impresa appaltatrice, questa, oltre ad essere tenuta al risarcimento dei danni, incorrerà nella perdita della cauzione definitiva.

Qualora, senza giustificato motivo e/o giusta causa, l'Impresa appaltatrice dovesse risolvere il contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione Appaltante potrà rivalersi sulla cauzione, addebitando

all'inadempiente, a titolo di penale, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione provvisoria dei servizi ad altra Impresa, fino alla scadenza naturale dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 124 comma 1 del Codice, in caso di risoluzione per inadempimento, la Stazione Appaltante 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 successiva a quella dell'aggiudicatario.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta (art. 124 comma 2 del Codice).

Art. 41 – RECESSO

Il Committente ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 giorni, da comunicarsi all'Appaltatore a mezzo posta elettronica certificata (PEC), nei seguenti casi:

- mutamenti di carattere istituzionale;
- giusta causa;
- mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: accorpamento o soppressione o trasferimento o conferimento delle strutture e/o delle attività gestionali cui sono riferiti i servizi oggetto del presente appalto; modifica dell'attuale modello gestionale.

Si conviene che per giusta causa si intendono, sempre a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, casi come i seguenti:

- qualora sia stato depositato contro l'Appaltatore un ricorso ai sensi della Legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'Appaltatore;
- qualora l'Appaltatore perda i requisiti minimi richiesti dal disciplinare e dal Capitolato di Gara relativi alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale è stato scelto l'Appaltatore medesimo ovvero qualora l'Appaltatore non sia più in possesso delle necessarie iscrizioni e/o autorizzazioni per l'esercizio delle attività oggetto del presente Contratto;
- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore nel corso della procedura di gara di cui alle premesse;
- in ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con il Committente, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno al Committente stesso.

In caso di recesso, l'Appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente eseguiti, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel Contratto e qualora abbia anche effettuato la fornitura

di beni avrà diritto al pagamento delle forniture effettuate e completate; in ogni caso l'Appaltatore rinuncia espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 codice civile.

Art. 42 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dal Codice.

Il concorrente all'atto dell'offerta dovrà indicare espressamente l'eventuale intenzione di utilizzare il subappalto nei limiti previsti dalla normativa vigente (art. 119 del Codice), in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Art. 43 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Art. 44 - CONTROVERSIE

La risoluzione di qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra la Stazione Appaltante e l'Impresa appaltatrice, inerente o conseguente il presente appalto, è demandata all'Autorità Giudiziaria competente del Foro di Milano con espressa esclusione della competenza arbitrale.

Art. 45 - CODICE DI COMPORTAMENTO E D.LGS. 231/2001

Sercop informa la propria attività contrattuale ai contenuti di cui al proprio Codice Etico e di Comportamento redatto in ottemperanza alle disposizioni del DPR n. 62/2013, quale dichiarazione dei valori, insieme dei diritti, doveri e responsabilità nei confronti dei portatori di interesse (dipendenti, fornitori, utenti, ecc.).

L'Appaltatore ed il relativo personale sono pertanto tenuti, nei limiti delle rispettive competenze e responsabilità, ad uniformare la propria condotta ai principi etici di riferimento e alle norme di comportamento definiti nel suddetto Codice.

Il Codice Etico e di Comportamento di Sercop è stato adottato con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 7 del 30 gennaio 2017.

Il Committente è vincolato al rispetto del dettato normativo previsto dal D.lgs. 231/2001 e s.m.i.

In particolare, la Stazione Appaltante Sercop, in osservanza a quanto previsto dalla D.G.R. 3540 del 30 maggio 2012, si è dotata del Modello Organizzativo di Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001 e s.m.i., comprensivo del rispettivo Codice Etico.

L'Appaltatore, nella persona del suo Legale Rappresentante, si dovrà pertanto impegnare sia a prelevare dal sito internet del Committente copia del Codice Etico, sia ad operare nel pieno rispetto dello stesso, della normativa vigente applicabile al settore in cui opera il Committente nonché delle prescrizioni del D.lgs.231/2001 e s.m.i. e norme correlate. L' Appaltatore, con riferimento all'esecuzione delle attività oggetto del contratto, dovrà poi impartire e attuare disposizioni, in conformità al Codice Etico ed alle

procedure adottate dal Committente, per la prevenzione dei reati di cui al D.lgs. 231/2001 e s.m.i. o altre specifiche normative, ai propri eventuali amministratori, dipendenti e/o collaboratori e fornitori finalizzate a prevenire la commissione, anche tentata, dei comportamenti sanzionati dal disposto del D.lgs. 231/2001 e s.m.i. e norme correlate, con obbligo nei confronti della Committenza a mantenerle tutte efficacemente attuate per l'intera durata del contratto.

Tali vincoli saranno inseriti nei contratti mediante specifica clausola.

Il Committente verificherà, in sede di stipula del contratto, che non siano emersi a carico dell'Appaltatore fatti rilevanti ai sensi degli artt. 24, 25, 26 e ss. del D.lgs. 231/01 e s.m.i.

Art. 46 - RINVIO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto e negli altri elaborati progettuali si fa riferimento alle norme ed ai regolamenti vigenti in materia. Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del Codice civile.

L'Impresa appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nella norma di gara.

L'Impresa appaltatrice si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza di tutte le condizioni che incidono sull'esecuzione del servizio, sulle ubicazioni dei locali e delle attrezzature eventualmente da utilizzare, che comunque potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Allegato 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari oggetto di fornitura devono essere corredate da una scheda tecnica in cui si riportano almeno: descrizione del prodotto con l'elenco degli ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici, caratteristiche merceologiche/commerciali (pezzatura, stato di conservazione, modalità di confezionamento, di conservazione e d'uso), caratteristiche microbiche/chimiche/fisiche ove richiesto, tempi di conservabilità dalla data di produzione.

Devono essere conformi alle normative di leggi vigenti e a quanto indicato negli specifici capitoli.

Le modalità di approvvigionamento vengono indicate nei vari capitoli ove necessario.

In linea di massima sono da preferirsi i prodotti confezionati.

Tutte le confezioni devono riportare in etichetta le indicazioni previste dal D.lgs. 109/1992 e successivi aggiornamenti.

Le confezioni devono presentarsi sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture: i contenitori dei prodotti in scatola non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

I prodotti congelati/surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, la superficie ghiacciata deve formare uno strato uniforme e continuo senza la presenza di cristalli macroscopici. Si escluderanno i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parete esterna delle confezioni.

Le temperature di trasporto e di conservazione dei prodotti ed i mezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere rispondenti alle normative vigenti oltre a quanto riportato in etichetta.

In particolare i prodotti freschi refrigerati devono essere trasportati e conservati ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C salvo indicazioni diverse; i prodotti congelati/surgelati devono essere trasportati ad una temperatura non inferiore ai -15°C e conservati a una temperatura compresa tra -10°C e -18°C, a seconda della tipologia di prodotto.

I prodotti, una volta scongelati, non potranno essere ricongelati e dovranno essere consumati entro le 24 ore, dovranno essere puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie; la consistenza dei prodotti non dovrà essere legnosa e non dovranno apparire spappolati.

Sono da preferirsi i fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Si privilegia ove possibile la fornitura di prodotti locali che riducono l'impatto ambientale e valorizzano il territorio (filiera corta, km zero, ecc.).

CEREALI E DERIVATI

Pasta alimentare

Può essere prodotta nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
- pasta secca o fresca o surgelata all'uovo;
- pasta speciale secca o fresca o surgelata con ripieno di verdure, prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne
- pasta secca o fresca o surgelata all'uovo con ripieno di verdure, prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne

Pasta secca di semola o di semolato di grano duro

La pasta deve essere di omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione.

Non deve avere più di 3 mesi dalla data di confezionamento ed avere almeno una conservabilità prima della scadenza doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio.

L'approvvigionamento previsto deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente. Quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Pasta secca o fresca o surgelata all'uovo

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto.

La pasta all'uovo secca deve avere un minimo di conservabilità prima della data di scadenza, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina. La pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile che necessita una particolare attenzione sia al momento della scelta del fornitore, sia durante il trasporto e la conservazione; in ogni caso preferire quella confezionata in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Pasta speciale secca o fresca o surgelata (anche all'uovo) con ripieno

La pasta con ripieno, anche all'uovo, può essere fresca o surgelata o secca. È da preferire il tipo fresco in confezioni sottovuoto in atmosfera protettiva o surgelato.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, con uso limitato di additivi, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale secca deve avere un minimo di conservabilità prima della data di scadenza, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

L'approvvigionamento del tipo fresco deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo; il prodotto consegnato deve avere ancora una conservabilità di 30 gg.

Farine e Pasta lievitata

Le **farine** solitamente utilizzate sono quelle di frumento e di mais. Le farine conservate in sacchi aperti nel magazzino possono essere facilmente invase da parassiti e infestate da insetti e roditori: bisogna quindi non acquistare sacchi troppo grandi rispetto alle necessità di consumo.

La **pasta lievitata** si utilizza per la preparazione di pizza e torte salate; questa deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. È preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata; per piccoli quantitativi si può utilizzare la pasta lievitata fresca che deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La pasta lievitata deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

Gnocchi di Patate

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati.

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera protettiva, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Il prodotto consegnato deve avere ancora una conservabilità di 30 giorni.

Pane e prodotti sostitutivi

Pane

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico. Deve essere di pezzatura non superiore a 60 grammi.

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. È da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale). Deve essere confezionato con farina di tipo "0" e su richiesta con farina di tipo "integrale". La crosta non deve presentare bruciature superficiali, la mollica non deve presentarsi spugnosa e colloso.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Il pane deve essere trasportato in recipienti puliti, lavabili e muniti di coperchio di chiusura, in modo che risulti al riparo da polveri ed altri



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

fonti di inquinamento. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Pane Grattugiato e Pan carré

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Il pan carré deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Prodotti sostitutivi del pane (fette biscottate, cracker, grissini)

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti.

Per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre -quattro mesi.

Possono essere preparati con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, con aggiunta, se il prodotto lo richiede, di oli e grassi alimentari di origine vegetale, senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.

Se richiesti in monoporzioni devono essere confezionati con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Prodotti da forno dolci (biscotti)

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. Le diverse tipologie sono:

- Biscotti secchi;
- Biscotti integrali;
- Biscotti con farina Maizena.

Merende confezionate

Possono essere preparate con farine di grano tenero tipo "00" con aggiunta di oli e grassi alimentari di origine vegetale, latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico, uso limitato di additivi. Sono richieste merendine morbide costituite da pan di spagna, crema al latte e/o a base di marmellata.

Devono essere confezionate in monoporzione da circa 45 grammi.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Riso

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Il riso può facilmente essere invaso da parassiti che danneggiano il chicco producendo un solco longitudinale da cui si stacca una polvere biancastra. I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati e farinosi.

Alla consegna il riso deve avere ancora 6 mesi di conservazione.

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso del tipo "Fine", mentre per la preparazione di risotti, tra i superfini sono adatti l'Arborio e il Carnaroli, e, tra i semifini il Vialone.

Altri Cereali (Orzo, Farro, Miglio, Avena)

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

Questi cereali sono utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

OLI E BURRO

Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo; deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate. Non devono presentare: ammaccature, ruggine od altri difetti.

Le tipologie richieste sono:

- olio extra vergine di oliva;
- olio di semi di arachide o di mais;
- olio di oliva.

Olio extra vergine d'oliva ed olio di oliva

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato anche con sfumature verdi, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extra-vergine.

Devono essere di produzione preferibilmente italiana.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

Le confezioni di olio extra-vergine d'oliva devono recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Utilizzo

L'olio extra-vergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni; quello di oliva per le sue caratteristiche merceologiche può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

Olio di semi di arachide o di semi di mais

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

Burro

Deve avere aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. L'odore e il sapore sono particolari e il colore è bianco-giallognolo caratteristico.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Il burro è da conservare a temperature di frigorifero.

Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto e comunque con una conservabilità doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto c/o la cucina.

Preferibilmente va utilizzato a cottura ultimata e/o prevalentemente a crudo.

LATTE e DERIVATI

Latte

Il latte in base allo stato di freschezza si suddivide in: latte fresco pastorizzato, latte fresco di alta qualità pastorizzato, latte UHT a lunga conservazione.

A sua volta il latte sulla base della % di grasso presente può essere intero, parzialmente scremato e scremato.

Il latte destinato ad essere consumato tal quale sia latte fresco pastorizzato che di alta qualità, con una vita residua di almeno 5 giorni dal momento della consegna, mentre nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di due giorni, quando non completamente consumata.

Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT deve avere vita residua al momento della consegna di almeno 30 giorni.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Latte in polvere

Il latte in polvere è un derivato del latte vaccino e si ricava attraverso la disidratazione a mezzo del calore. Può essere: intero, parzialmente scremato e magro. La legge italiana prevede, per il tipo intero, un contenuto di materia grassa intorno al 26%, per quello parzialmente scremato dal 13 al 17% e per il magro un tenore di grasso non inferiore allo 0,5%. La ricostituzione del latte in polvere deve avvenire con acqua non troppo calda ed inserendo la polvere "a pioggia" affinché non si formino grumi. Il rapporto polvere-acqua per ricostituire un chilo di latte è fissato in:

Intero - polvere 100 g, acqua 900 g

Parzialmente scremato - polvere 100 g, acqua 900 g

Magro - polvere 120 g, acqua 880 g

Yogurt

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, a cui possono essere aggiunti ingredienti diversi.

Lo yogurt deve essere: privo di addensanti, coloranti, aromi artificiali, se yogurt intero naturale privo di zuccheri aggiunti.

E' preferibile l'utilizzo di confezioni monodose da g. 125, con almeno ancora 15 gg. di vita residua dalla data di consegna.

Budini

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, a cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna, e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi).

Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati

FORMAGGI

I formaggi possono essere suddivisi in formaggi freschi semi stagionati e stagionati.

Possono essere prodotti con latte vaccino, ovi-caprino, bufala. Sono da evitare i formaggi fusi.

Si consiglia di effettuare la porzionatura al momento ove possibile, o di provvedere all'acquisto di formaggi già confezionati in monoporzioni.

Si consiglia l'utilizzo di formaggi DOP e IGP.

I formaggi grattugiati devono essere costituiti da formaggio Grana o Parmigiano.

I formaggi freschi, sono formaggi che hanno avuto una maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che, in condizioni ottimali, facilita la crescita microbica, devono pertanto essere prodotti con latte che ha subito un trattamento termico almeno di pastorizzazione tra questi sono preferibili:



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Crescenza

La crescenza deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta.

Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido. È preferibile avere forniture in confezioni monoporzioni. Il prodotto deve avere una vita non superiore ai 15 giorni ed essere consumato entro tre giorni dalla data di scadenza.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monoporzioni sigillate, o in confezioni pluriporzioni i cui singoli pezzi devono essere di uguale dimensione.

Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.

Ricotta

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, ovino e caprino, preconfezionata all'origine.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione.

Primo sale

Nome dato a formaggi canestrati quando ricevono la prima salatura esterna.

Robiola

Per Robiola intendiamo un formaggio fresco, morbido, spalmabile che può essere prodotta con tre tipi diversi di latte: vaccino, caprino e/o ovino.

Caprino di latte vaccino

Sono da preferirsi quelli a pasta fresca (tipo caprino classico), caratterizzati da piccola pezzatura, coagulazione lenta, sapore leggermente acidulo, rapido consumo.

Tra i **formaggi semi stagionati** ricordiamo:

Quartiolo DOP

Prodotto con latte vaccino meglio se parzialmente scremato, La crosta è sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli maturi. La struttura della pasta è unita,



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

leggermente grumosa, eventualmente con piccoli distacchi, friabile e diventa più compatta e morbida con il progredire della stagionatura. Il colore va da bianco a bianco paglierino, può divenire più intenso per il formaggio maturo. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo - aromatico nel formaggio in prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.

Pecorino

Il Pecorino è un formaggio prodotto con latte di pecora in varie regioni d'Italia, sono preferibili i tipi freschi o semistagionati (stagionatura inferiore ai 60 giorni).

Tomino

Il Tomino è un formaggio italiano di latte vaccino o misto ovino/caprino a pasta molle, crudo e stagionato. Ha crosta bianca, fiorita, molto sottile e commestibile. La pasta è bianca, morbida ed omogenea, il sapore caratteristico e delicato. Viene anche venduto fresco.

I formaggi stagionati sono formaggi che hanno subito una stagionatura di almeno 60 giorni, tra i principali formaggi ricordiamo:

Asiago

Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura inferiore a mesi due.

Fontina

Marchiata, a denominazione d'origine, stagionatura non superiore a 3 mesi. Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili.

Emmentaler

Marchiato, stagionatura da 3 a 6 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo-bruno senza sfoglia, occhiatura tipica con buchi tondeggianti della dimensione di una ciliegia, percentuale di grasso non inferiore al 45% sulla sostanza secca, privo di crepe esterne, interne e di gonfiore.

Grana Padano DOP

Marchiato, stagionatura da 12 a 24 mesi, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, spessore della crosta da 4 a 8 mm, uso prevalente da grattugia.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Parmigiano Reggiano DOP

Marchiato, stagionatura da 12 a 18 mesi e da 19 a 24 mesi, di sapore fragrante ma non piccante, confezionato preferibilmente in ottavi sottovuoto.

Taleggio DOP

Marchiato, di provenienza italiana, di prima qualità, di latte vaccino intero, molle, non stagionato, grassi minimo 48% sulla sostanza secca.

Gorgonzola DOP

È prodotto con latte intero pastorizzato proveniente da stalle situate nella zona di origine con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate che conferiscono le caratteristiche venature. È da preferirsi il tipo Dolce, che si presenta cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico leggermente piccante.

ORTAGGI E VERDURE

Le verdure in genere devono essere:

- di recente raccolta;
- asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;
- esenti da qualsiasi difetto che possa alterare i caratteri organolettici (colore, odore, ecc.);
- di pezzatura uniforme e tutte le parti del prodotto dovranno essere direttamente utilizzabili al giusto grado di maturazione;
- preferibilmente di stagione.

Non è ammessa la fornitura di ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento o di rammollimento con alterazioni e ammaccature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve all'interno della verdura.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti e così pure, prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulire le verdure da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

Carote

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Cipolle e aglio

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo.

Fagiolini

Devono essere ottenuti da raccolti con baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione.

Consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

ORTAGGI A FOGLIA

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma).

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Pomodori per insalata

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

Pomodori per sugo

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Spinaci

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio; la terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Zucchine

Di peso compreso tra 100/200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

ORTAGGI E VERDURE SURGELATI

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.

Devono essere in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono avere "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Le forniture devono avere scadenza inferiore ai 12 mesi dalla data di consegna.

Minestrone surgelato

Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 7 diverse verdure).

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Se secchi, le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione; tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno. Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti.

Legumi secchi

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Piselli surgelati (fini novelli)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato che su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

FRUTTA

La frutta fresca e gli agrumi devono:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;
- essere preferibilmente di stagione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1° categoria commerciale, ossia essere prodotti di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc.. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Non è ammessa la fornitura di frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliege, fragole, banane, ecc.) e settimanale per quella più resistente (mele ed agrumi).

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

Mele

Devono essere di almeno tre varietà differenti (golden, delicious, stark); sono da escludere le mele con polpa farinosa.

Pere

Devono essere di almeno quattro varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference) tra quelle a migliore conservabilità.

Uva bianca e/o nera

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

Arance

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.

Mandarini e mandaranci

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

Pesche

Possono essere a pasta gialla ed a pasta bianca.

Banane

Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

Ciliege

Devono essere provviste di peduncolo e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Prugne, susine, albicocche

Devono essere senza peduncolo.

Actinidie (kiwi)

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Fragole

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Melone giallo, melone di pane, anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Castagne, frutta oleosa

Le castagne e la frutta oleosa intera devono presentarsi sane, di pezzatura omogenea, prive di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.).

ALIMENTI VARI

The e the deteinato

Si prevede la fornitura di bustine monoporzione che devono presentarsi integre ed intatte regolarmente confezionate ed etichettate.

Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile.

Caffè torrefatto

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffea Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc.. Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile

Camomilla

Si prevede la fornitura di bustine monoporzione che devono presentarsi integre ed intatte regolarmente confezionate ed etichettate.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione. Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Cacao in polvere

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini se previsti nelle tabelle dietetiche. Si richiede anche la fornitura del corrispettivo prodotto in forma solubile già zuccherato.

Cioccolato e creme a base di cioccolato

Devono essere in confezioni integre e chiuse, e riportare tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente e il cioccolato deve contenere solo burro di cacao.

Zucchero semolato

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in Kg potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice.

Gelato

Devono essere prodotti in stabilimenti autorizzati secondo la normativa vigente.

Sono da preferirsi quelli prodotti a partire da latte fresco.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione.

Ghiaccioli

Si producono a partire da acqua, zuccheri, aromi e coloranti. Devono essere confezionati in monoporzioni.

Miele

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano"; nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela con miele extracomunitario".

Il prodotto, confezionato in mono porzione, non deve presentare sapore od odore estranei.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Marmellate e confetture monorazione

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna.

Polpa di frutta tipo mousse

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120, dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico.

Succhi di frutta

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40- 50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in contenitori di cartone da ml 200 circa.

Sciroppi ai gusti vari

Per i periodi estivi è prevista la fornitura di sciroppi: sono da preferire prodotti con un uso limitato di additivi.

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA E ALIMENTI CONSERVATI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla linee guida delle conserve alimentari.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Si richiedono nello specifico:



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Fagioli Bianchi Spagna - Cannellini – Borlotti al naturale – Fagiolini Medio /Fini – Piselli fini – Cipolle al naturale – Olive Verdi/Nere con e senza nocciolo e a rondelle – Antipasto sott’olio – Giardiniera sott’aceto – Capperi sott’aceto e sotto sale – Carciofini sott’olio – Cetrioli sott’aceto.

Pomodori pelati – pomodori a pezzi - passata

I pomodori pelati o a pezzi devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia; devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Inoltre, il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6% come previsto dal D.lgs. 109/92, e D.lgs. 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

La passata di pomodoro deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Aceto

Deve essere fornito in confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

Sale fino e grosso

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

Preparato per brodo

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

UOVA

Uova pastorizzate (fresche o congelate)

Le uova pastorizzate confezionate dovranno essere ottenute esclusivamente da uova di gallina e dovranno essere prodotte secondo le norme vigenti in stabilimenti riconosciuti.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

Per problemi di tipo igienico, è preferibile utilizzare le uova pastorizzate per tutte le preparazioni dove il tipo di ricetta lo permette.

Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte.

Prodotti di salumeria

Sono ottenuti in stabilimenti riconosciuti. I prodotti stagionati non confezionati devono essere mantenuti a temperatura idonea a mantenerne un buono stato di conservazione, indicativamente inferiore ai +12°C.

I prodotti forniti in tranci devono essere confezionati sottovuoto, i prodotti forniti affettati devono essere confezionati in atmosfera protettiva.

PRODOTTI A BASE DI CARNE COTTI

Prosciutto cotto

Deve essere costituito da coscia suina intera di prima qualità e preferibilmente trasformata in stabilimenti nazionali.

Deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo omogeneo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

E' preferibile l'impiego di prosciutti sottoposti a pastorizzazione dopo il confezionamento.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 60 giorni.

È sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

Fesa/arrostato di tacchino

Deve essere costituita dal petto di tacchino intero, aromatizzato e cotto al forno, del peso di circa 3-4 kg.

Deve essere prodotta senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; al taglio dovrà essere di colore roseo omogeneo, di consistenza morbida con tenuta al taglio.

Il prodotto intero deve essere confezionato in idoneo involucro, integro e sigillato; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

È preferibile l'impiego di prodotti sottoposti a pastorizzazione dopo il confezionamento.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 60 giorni.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Prodotti insaccati cotti

Sono ottenuti in genere da carni di puro suino (es. mortadella, wurstel), o da carni di altre specie (es. wurstel di pollo) senza aggiunta di coloranti e polifosfati.

Devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati sottovuoto o in atmosfera protettiva; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

È sempre preferibile affettare la mortadella in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

PRODOTTI A BASE DI CARNE STAGIONATI

Bresaola e Coppa

Sono prodotti a base di carne salati e stagionati:

la bresaola è un prodotto, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottosso) con almeno 45 giorni di stagionatura;

la coppa si ricava dal collo del maiale con almeno 60 giorni di stagionatura. Il prodotto al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino omogeneo, essere di consistenza tenera e non secca o elastica. È preferibile l'impiego di prodotti a marchio DOP (Coppa Piacentina DOP) o IGP (Bresaola della Valtellina IGP).

Prosciutto crudo Parma DOP

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Sulla coscia intera, del peso minimale di 8 kg, viene riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Speck

Prodotto a partire da cosce di maiale sottoposte ad affumicatura. Al taglio deve presentare colore uniforme, rosso vivo, e la parte grassa, in prossimità della cotenna, non deve avere colorazioni e odori anomali; il sapore è caratteristico. E' preferibile l'impiego di prodotti a marchio IGP (Speck dell'Alto Adige IGP).

Insaccati stagionati (salumi)

Sono prodotti stagionati ottenuti dalla miscelazione di carne e grasso; possono essere di puro suino o di misto suino/bovino, di carni equine.

Devono essere integri con presenza limitata di muffe sulla superficie del budello; al taglio si presentano omogenei per colore e consistenza.

INSACCATI FRESCI (salamelle, salsiccia)

Sono prodotti ottenuti dalla miscelazione di carne fresca e grasso di maiale.

Devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata e conservati a temperatura di refrigerazione; le confezioni non devono contenere liquido in eccesso. Il colore dell'impasto è roseo e non presenta imbrunimenti prima dell'apertura della confezione.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 7 giorni e vita commerciale complessiva non superiore ai 15 giorni.

CARNI BOVINE

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni devono essere macellate e lavorate in macelli riconosciuti e devono essere presentate disossate, sgrassate e confezionate sottovuoto.

Sono ottenute da capi nati, allevati, macellati, sezionati nella UE.

Sono sottoposte ad un periodo di frollatura non inferiore a 7 giorni.

Devono essere ottenute da carcasse appartenenti alle seguenti categorie:

Bovino adulto categoria A (giovani animali maschi di età inferiore a 2 anni); categoria E (giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito); Vitellone categoria Z (bovini di età superiore a otto mesi, ma non a superiore a dodici mesi).

con le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore rosso chiaro
- consistenza pastosa
- grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo
- grasso bianco avorio e di consistenza compatta
- sapidità e tenerezza

È ritenuta preferibile la provenienza delle carni da carcasse classificate come segue:

- conformazione dei profili muscolari U (ottima) o R (buona)
- copertura di grasso 2 (scarso).

Le carni di vitello (animali di età non superiore a 8 mesi la cui carcassa non superi il peso di 185 chilogrammi) devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore da rosa lattescente a bianco rosato
- consistenza del tessuto muscolare: soda
- grana molto fine
- tessitura compatta per scarso connettivo
- tessuto adiposo distribuito uniformemente, di colore bianco latte e consistenza dura
- sapidità e tenerezza

Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Devono essere sempre conservate in modo da non superare la temperatura di +7°C a cuore del prodotto.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 15 giorni e vita commerciale complessiva non superiore ai 30 giorni.

L'etichettatura e la documentazione di scorta devono garantire la tracciabilità delle carni ai sensi del Reg. (CE) 1760/2000.

Nel caso di approvvigionamento di **carne macinata**, questa deve essere del tipo Carne macinata magra ai sensi del Reg. (CE) 2076/2005, art. 10.

Carni bovine congelate

La carne congelata già sezionata, disossata e mondata, viene confezionata sottovuoto.

I tagli anatomici devono essere di colore rosso chiaro, con grasso bianco avorio di consistenza compatta.

Le carni al momento del consumo devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi, devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Nel caso di approvvigionamento di carne macinata, questa deve essere del tipo Carne macinata magra ai sensi del Reg. (CE) 2076/2005, art. 10.

ALTRE CARNI (suino, agnello, coniglio, ecc.)

Carni fresche e congelate

Le forniture dovranno avvenire esclusivamente da allevamenti nazionali e comunitari e da macelli riconosciuti siti nel territorio comunitario.

Le carni, sia fresche che congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena del freddo. Quest'ultime al momento del consumo devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi.

Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Devono essere sempre conservate in modo da non superare la temperatura di +7°C a cuore del prodotto.

Al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 15 giorni e vita commerciale complessiva non superiore ai 45 giorni.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

PRODOTTI AVICOLI

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura.

Pollo fresco o congelato

Le carni avicole devono provenire da polli allevati preferibilmente "a terra", esclusivamente da allevamenti nazionali e comunitari e ottenute in macelli e sezionamenti riconosciuti siti nel territorio comunitario.

I vari tagli anatomici devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 5 giorni.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che al momento del consumo abbia subito il congelamento da non oltre 6 mesi e che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Petti di pollo

Devono avere colore bianco roseo tendente al giallo, avere buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità; la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali.

I petti devono essere senza forcina, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali, devono essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Il peso medio dei petti deve essere compreso tra 200 e 240 grammi.

Cosciotti di pollo

Sono costituiti da i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione; la muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile.

La pezzatura richiesta è di circa 200 grammi con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

Tacchino fresco o congelato

Gli animali devono provenire esclusivamente da "allevamenti a terra" autorizzati, preferibilmente nazionali.

La carne di tacchino deve essere di colore bianco roseo, di buona consistenza senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità, di odori e sapori anomali.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che al momento del consumo abbia subito il congelamento da non oltre 6 mesi e che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e +4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Fesa di tacchino

Deve essere ricavata dal petto di tacchino maschio, in ottimo stato di nutrizione, macellati da non oltre 4 giorni; deve essere confezionata singolarmente sottovuoto.

PRODOTTI DELLA PESCA

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e le modalità di pesca, la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Nei prodotti della pesca non devono essere presenti ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, deve essere assente odore ammoniacale o comunque sgradevole.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Filetti e tranci di pesce

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

Questi prodotti devono essere congelati o surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- corpi estranei
- irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine)
- ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri)
- macchie di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di pelle (nei filetti e nei tranci dichiarati senza pelle)

- residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

Sono da preferirsi le seguenti tipologie di pesci:

Filetti di platessa (*Pleuronectes platessa*), passera (*Platichthys flesus flesus*), limanda (*Limanda limanda*, *Limanda aspera*) Filetti di halibut (*Hyppoglossus hippoglossus*).

Filetti di merluzzo e/o nasello (*Gadus* spp., *Merluccius* spp.) I filetti di merluzzo (anche definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc.) dovranno sempre e comunque essere ricavati dalla parte centrale dei filetti, non frammentati, senza pelle e diliscati.

Filetti di trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

Tranci di pesce spada (*Xiphias gladius*), smeriglio (*Lamna nasus*, *Isurus oxyrinchus*), verdesca (*Prionace glauca*), spinarolo (*Squalus acanthias*).

Molluschi cefalopodi (seppie, calamari, totani, polpo)

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica. Colore vivido e lucente, tipico della specie; assenza di colori o macchie anomali. Odore di fresco, caratteristico; assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.

Sapore caratteristico. La pelle deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Tonno e Sgombro in scatola

Il tonno o lo sgombro in scatola sott'olio devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il tonno deve essere di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo. L'olio di governo deve essere di oliva.

Si deve presentare in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti.

Lo sgombro deve essere presentato in filetti. Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte

PRODOTTI DIETETICI

L'utilizzo dei prodotti "dietetici" risponde alla esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.lgs. n. 111/92, concernente i prodotti destinati a una alimentazione particolare e che necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

Per quanto riguarda le modalità di approvvigionamento e utilizzo si rimanda alla parte generale. Se ne elencano alcuni, fermo restando la disponibilità a fornire, su richiesta del Committente, eventuali altri prodotti non elencati:

Pasta e biscotti aproteici

Da impiegare per la preparazione dei regimi dietetici di soggetti affetti da nefropatie.

Prodotti senza glutine

Farina per celiaci senza glutine e senza uovo

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uovo

Pasta per celiaci

A titolo esemplificativo la pastina senza glutine può avere una composizione tipo:

Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Le proteine devono provenire unicamente da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni dovranno avere un peso di 250 grammi.

Biscotti al cioccolato e dolci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio, uova.

Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plumcake, dolce al limone, dolce al cioccolato.

Biscotti senza zucchero per diabetici

Latte/alimento dietetico

È una categoria molto ampia, in cui sono compresi, tra l'altro, il latte a basso contenuto di lattosio e il latte senza proteine del latte vaccino.

Latte e yogurt di soia

Sono particolari alimenti dietetici, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia; normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri.

Allegato 2

DIETOLOGICO: QUANTITATIVI DEI PRODOTTI DI PIÙ COMUNE USO (valori di prodotto crudo al netto degli scarti)

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Prodotti per la prima colazione:			
Latte fresco	gr. 250	gr. 250	gr. 250
Latte a lunga conservazione intero, parzialmente scremato	gr. 250	gr. 250	gr. 250
Yogurt intero	gr. 125		gr. 125
Yogurt magro	gr. 125		gr. 125
Yogurt alla frutta	gr. 125		gr. 125
The	gr. 2	1 busta razione + 250 ml di acqua	
Caffè in polvere	gr. 5		gr. 5
Biscotti secchi	gr. 40		gr. 40
Fette biscottate in monorazione	gr. 40		gr. 40
Zucchero	gr. 10		gr. 10
Prodotti per il pranzo e la cena: primi piatti			
Pasta di semola asciutta corta	gr. 80	gr. 250	gr. 200
Pasta di semola asciutta lunga	gr. 80	gr. 250	gr. 200
Pasta di semola per minestrone	gr. 40	gr. 200	gr. 140
Pastina o riso per brodi	gr. 40	gr. 200	gr. 140
Riso non parboiled asciutto	gr. 90	gr. 240	gr. 200
Tortellini asciutti	gr. 110	gr. 220	gr. 200
Tortellini in brodo	gr. 60	gr. 120	gr. 100
Gnocchi di patate	gr. 300	gr. 350	gr. 300
Semolino	gr. 30	gr. 170	gr. 150
Condimenti			
Salsa di pomodoro	gr. 100	gr. 100	gr. 90
Ragù di carne (carne)	gr. 25	gr. 25	gr. 25
Olio	gr. 15	gr. 15	gr. 15

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Formaggio grattugiato	gr. 10	gr. 10	gr. 10
Vongole/cozze	gr. 30	gr. 30	gr. 30
Pesce per sughi o risotti	gr. 30	gr. 30	gr. 30
Capperi	gr. 3	gr. 3	gr. 3
Olive	gr. 15	gr. 15	gr. 15
Secondi piatti: carni			
Bistecca	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Svizzera	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Polpette	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Scaloppine	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Costata senza osso	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Cotoletta senza impanatura né osso	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Manzo bollito	gr. 150	gr. 100	gr. 90
Manzo per spezzatino	gr. 150	gr. 100	gr. 90
Vitello tonnato senza salsa	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Manzo per roast-beef	gr. 150	gr. 100	gr. 90
Tacchino arrosto	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Pollo con osso varie cotture	gr. 300	gr. 200	gr. 200
Petto di pollo	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Fettine di maiale	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Costata o nodino di maiale senza osso	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Trippa senza condimento	gr. 200	gr. 150	gr. 150
Carne in scatola	gr. 120	gr. 120	gr. 120
Carne per omogeneizzato di carne	gr. 120	gr. 100	gr. 90
Agnello con osso	gr. 250	gr. 200	gr. 200
Secondi piatti: pesce			
Sogliola (Alibut)	gr. 200	gr. 170	gr. 150
Nasello	gr. 200	gr. 170	gr. 150
Merluzzo	gr. 200	gr. 170	gr. 150
Seppie (pulite)	gr. 250	gr. 200	gr. 150



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Tonno in scatola all'olio	gr. 120		gr. 120
Tonno al naturale per diete	gr. 120		gr. 120
Sardine e Sgombri in scatola	gr. 120		gr. 120
Salumi ed insaccati			
Prosciutto cotto senza polifosfati	gr. 80		gr. 80
Prosciutto crudo	gr. 80		gr. 80
Mortadella	gr. 80		gr. 80
Salame	gr. 80		gr. 80
Coppa	gr. 80		gr. 80
Speck	gr. 80		gr. 80
Bresaola	gr. 80		gr. 80
Cotechino	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Salamelle	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Zampone	gr. 150	gr. 120	gr. 100
Salsiccia	gr. 150	gr. 100	gr. 100
Wurstel	gr. 100		gr. 100
Formaggi			
Bel Paese	gr. 80		gr. 80
Parmigiano	gr. 80		gr. 80
Emmenthal	gr. 80		gr. 80
Gorgonzola	gr. 80		gr. 80
Taleggio	gr. 80		gr. 80
Fontina	gr. 80		gr. 80
Mozzarella	gr. 120		gr. 120
Robiola	gr. 120		gr. 120
Scamorza	gr. 80		gr. 80
Formaggini confezionati (1= gr.20)	n. 3		n. 3
Formaggio in crema a confezione	gr. 120		gr. 120
Ricotta a confezione	gr. 150		gr. 150
Provolone	gr. 80		gr. 80



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Brie	gr. 80		gr. 80
Uova cat. A			
Uova sode	n. 2		n. 2
Uova fresche (gr. 50-55)	n. 2		n. 2
Uova pastorizzate sgusciate liquide tipo A per frittata	n. 2		n. 2
Legumi e farina gialla			
Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie) per minestre	gr. 30		
Legumi per contorni	gr. 50 secchi	gr. 130	gr. 130
Legumi surgelati	gr. 100	gr. 90	gr. 90
Farina gialla per polenta	gr. 60		
Verdure			
Verdura per insalata	gr. 70		gr. 80
Pomodori per insalata	gr. 150		gr. 150
Verdura a foglia verde	gr. 250		gr. 120
Carote	gr. 200	gr. 150	gr. 130
Barbabietole	gr. 150	gr. 150	gr. 150
Zucchine	gr. 200	gr. 180	gr. 180
Fagiolini	gr. 200	gr. 180	gr. 180
Patate	gr. 200	gr. 180	gr. 180
Cavolfiore	gr. 220	gr. 200	gr. 200
Patate per omogeneizzato di carne	gr. 30	gr. 20	gr. 20
Carote per omogeneizzato di carne	gr. 30	gr. 20	gr. 20
Frutta			
Frutta fresca di stagione	gr. 200		gr. 150
Frutta da cuocere con buccia	gr. 200	gr. 150	gr. 150
Melone senza scarto	gr. 250		gr. 200
Anguria senza scarto	gr. 250		gr. 200
Prugne cotte (peso a secco)	gr. 40		gr. 150
Olio e condimenti			
Olio extravergine di oliva	gr. 10 a porzione		



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE
PER I SERVIZI ALLA PERSONA

ALIMENTI	PESO A CRUDO	PESO A COTTO	MINIMO GARANTITO
Burro	gr. 10 a porzione		
Maionese e salse varie	q.b. secondo ricetta a porzione		
Aceto	q.b.		
Sale	q.b.		
Vino o birra	q.b.		
Spezie varie	q.b.		
Panna per cucinare (sughi)	q.b. secondo ricetta		
Uovo	q.b. secondo ricetta		
Pane			
Pane comune confezionato monorazione	gr. 45/60		gr. 45/60
Pane integrale confezionato monorazione	gr. 45/60		gr. 45/60
Bevande			
Acqua minerale naturale o frizzante	cc. 450		cc. 450
Vino bianco o rosso	cc. 250		cc. 250
Succhi di frutta	cc. 125		cc. 125
Birra o bibite analcoliche	cc. 330		cc. 330
Spumante	cc. 150 a razione		cc. 150
Sciroppi (gusti amarena-menta-tamarindo-orzata)	q.b.		q.b.
Varie			
The o camomilla busta monodose	gr. 2 = 1 bustina		gr. 2
Caffè in polvere	gr. 5 a persona		gr. 5
Aceto	q.b.		q.b.
Sale fine e grosso	q.b.		q.b.
Odori per cucina e spezie	q.b.		q.b.
Budini cioccolato e vaniglia	gr. 110		gr. 110
Dolce a fette	gr. 100		gr. 100
Dolce confezionato	gr. 45/50		gr. 45/50
Macedonia fresca o confezionata	gr. 150		gr. 150



AZIENDA SPECIALE DEI COMUNI DEL RHODENSE

PER I SERVIZI ALLA PERSONA

<i>ALIMENTI</i>	<i>PESO A CRUDO</i>	<i>PESO A COTTO</i>	<i>MINIMO GARANTITO</i>
Omogeneizzato di frutta	gr. 150 + 15 gr. zucchero		gr. 150 + 15 gr. Zucchero
Panettone	gr. 150		gr. 150
Colomba	gr. 150		gr. 150
Zucchero	gr. 10-12 monorazione		gr. 10-12 monorazione
Cacao	gr. 40		gr. 40
Crema spalmabile	gr. 30		gr. 30
Cioccolato al latte	gr. 40		gr. 40

Di seguito vengono riportati gli schemi dietetici per i soggetti disfagici

SCHEDA - SCHEMI DIETETICI PER SOGGETTI DISFAGICI

	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
PRIMO LIVELLO	Soggetti incapaci di masticare e deglutire: cibi semiliquidi omogenei di consistenza variabile dal succo di frutta a quello di una crema.	PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano. Per rendere più fluidi gli alimenti si possono aggiungere bevande calde o fredde a base di latte, olio, margarina, burro, panna, salse, brodo o sugo di carne	Bevanda alla frutta: succo di frutta 400 ml + 200 g di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ; Yogurt ; Crema di banana ; Crema di riso ; Latte e caffè+40/60 gr di Meritene ; Latte e biscotti granulari disciolti ; Latte e menta ; Semolino dolce.	Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 grammi di patate + 1 cucchiaio di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura) Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; Semolino ; Vellutate di verdure addensate con crema di riso; Crema di piselli e patate ; Crema di ceci.	Crema di patate con carne ; Crema di tonno ; Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme); Frullati di carne e verdura ; Omogeneizzati di carne ; Vellutata di pollo.	Crema di patate ; Crema di zucchine con patate ; Frullato di carote ; Altre creme di verdura.

	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
SECONDO LIVELLO	Soggetti con deglutizione molto compromessa. Utilizzare alimenti passati (consistenza purea o budino cremoso). Sono controindicati alimenti in pezzi interi, cibi con doppie consistenze (minestrine o zuppe con crostini). La somministrazione di acqua o liquidi è rischiosa e va gelificata con addensanti.	PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano.	Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 g di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ; Yogurt ; Budini ; Creme caramel ; Latte e caffè+40/60 gr di Meritene ; Latte e biscotti granulari disciolti ; Latte arricchito al cacao (Meritene al cacao 40 gr) ; Mousse di mele cotte ; Mousse al cioccolato ; Panna cotta.	Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura); Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; Semolino ; Vellutate di verdure addensate con crema di riso; Crema di piselli e patate ; Crema di ceci.	Crema di patate con carne ; Crema di tonno ; Mousse di carne ; Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme); Frullati di carne e verdura ; Omogeneizzati di carne ; Vellutata di pollo ; Soufflé di sogliola.	Crema di patate ; Crema di zucchine con patate ; Altre creme di verdura ; Soufflé di verdure (zucchine, spinaci) ; Purea di verdura ; Soufflé di patate.

	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
TERZO LIVELLO	Soggetti che presentano una masticazione difficoltosa ma una accettabile deglutizione dei cibi solidi e liquidi. Sono quindi utili cibi soffici e non necessitano di frullatura. I cibi devono essere cotti, tagliati in pezzi piccoli o tritati. Devono essere eliminate le bucce, i semi e le parti filamentose. I liquidi sono consentiti senza addensanti.	PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano. Non sono permessi cibi croccanti e secchi, né frutta secca né cibi crudi.	Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 grammi di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) frullati insieme per qualche minuto ; Yogurt ; Budini ; Creme caramel ; Latte e caffè+40/60 grammi di Meritene ; Latte e biscotti granulari disciolti ; Latte arricchito al cacao (Meritene al cacao 40 grammi) ; Mousse di mele cotte ; Mousse al cioccolato ; Panna cotta.	Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura); Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; Semolino ; Vellutate di verdure addensate con crema di riso; Crema di piselli e patate ; Crema di ceci.	Crema di patate con carne ; Crema di tonno ; Mousse di carne ; Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme); Frullati di carne e verdura ; Omogeneizzati di carne ; Vellutata di pollo ; Soufflé di sogliola.	Crema di patate ; Crema di zucchine con patate ; Altre creme di verdura ; Soufflé di verdure (zucchine, spinaci) ; Purea di verdura ; Soufflé di patate.

QUARTO LIVELLO	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
	Soggetti che possono assumere alimenti facilmente masticabili. Sono accettabili anche piccoli pezzi o alimenti tritati. Sono ancora controindicati gli alimenti secchi. Vanno ancora rimosse le bucce, i semi e le componenti fibrose e filamentose.	PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano. Non sono consigliabili i cibi croccanti e secchi, né frutta secca né cibi crudi e fritti	Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 grammi di banana, 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di Meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ; Yogurt ; Budini ; Creme caramel ; Latte e caffè+40/60 grammi di Meritene ; Latte e biscotti granulari disciolti ; Latte arricchito al cacao (Meritene al cacao 40 grammi) ; Mousse di mele cotte ; Mousse al cioccolato ; Panna cotta.	Crema di carote (200 grammi di carote + 20 grammi di burro + 20 grammi di farina +300 ml di latte intero + 80 grammi di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto; medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura); Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; Semolino ; Vellutate di verdure addensate con crema di riso; Crema di piselli e patate ; Crema di ceci.	Crema di patate con carne ; Crema di tonno ; Mousse di carne ; Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme); Frullati di carne e verdura ; Omogeneizzati di carne ; Vellutata di pollo ; Soufflé di sogliola.	Crema di patate ; Crema di zucchine con patate ; Altre creme di verdura ; Soufflé di verdure (zucchine, spinaci) ; Purea di verdura ; Soufflé di patate.



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA RSA E DEL CDI PRESSO LA RSA GALLAZZI VISMARA DI ARESE DA SVOLGERSI IN MODALITA’ TELEMATICA MEDIANTE USO DELLA PIATTAFORMA SINTEL DELLA REGIONE LOMBARDIA CON IL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA’/PREZZO

AI SENSI DELL’ ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023

CIG.....

PERIODO 2024 - 2026

DISCIPLINARE DI GARA

Sommario

PREMESSE	4
1. PIATTAFORMA TELEMATICA	4
1.1 LA PIATTAFORMA DI APPROVVIGIONAMENTO DIGITALE CERTIFICATA	4
1.2 DOTAZIONI TECNICHE	5
1.3 IDENTIFICAZIONE	6
2.DOCUMENTAZIONE DI GARA CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	6
2.1 DOCUMENTI DI GARA	6
2.2 CHIARIMENTI	6
2.3 COMUNICAZIONI	7
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	7
3.1 DURATA	8
3.2 REVISIONE DEI PREZZI	8
3.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE	8
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	9
5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE	10
6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA	11
6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE	11
6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	11
6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	12
6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE	12
6.5 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI	13
7. AVVALIMENTO	13
8. SUBAPPALTO	14
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE	14
10. GARANZIA PROVVISORIA	16
11. SOPRALLUOGO	18
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	18
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	19
13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	20
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO	21
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	22
15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE O EVENTUALE PROCURA	23
15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (eDGUE)	26
15.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 n. 14	27
15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	27
15.5 DICHIARAZIONE RELATIVA AL RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI DEL D.LGS. 231/2001	27
15.6 PATTI DI INTEGRITÀ	28
15.7 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	28

16. OFFERTA TECNICA	30
17. OFFERTA ECONOMICA	31
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	32
18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	32
18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	34
18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	35
18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI	35
19. COMMISSIONE GIUDICATRICE	36
20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	36
21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	37
22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	37
23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	38
24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	38
25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	39
26. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE	40
27. CODICE DI COMPORTAMENTO	40
28. ACCESSO AGLI ATTI	40
29. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	41
30. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	41

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

PREMESSE

Con Deliberazione C.C. n. 101 del 19/12/2023 il Comune di Arese ha approvato il conferimento della gestione della Rsa Gallazzi Vismara e del CDI presso la RSA all'Azienda Speciale consortile Sercop.

Con Delibera a contrarre n. 18 del 26 marzo 2024, questa Amministrazione ha deliberato di affidare il servizio di ristorazione della RSA e del CDI Gallazzi Vismara di Arese.

Si precisa che la presente procedura viene svolta nelle more della voltura dell'accreditamento sociosanitario delle suddette unità d'offerta al gestore Sercop da parte di ATS Milano Città Metropolitana e conseguente subentro nel contratto sottoscritto con ATS dal precedente gestore.

La stazione appaltante Sercop si riserva pertanto di non procedere all'aggiudicazione o di annullare la procedura di gara qualora non venga deliberata la suddetta voltura da parte del competente Ente.

Ai sensi dell'articolo 25 del Codice dei Contratti Pubblici (di seguito "Codice"), la presente procedura è interamente svolta tramite la piattaforma di approvvigionamento digitale certificata SINTEL della Regione Lombardia, accessibile all'indirizzo www.ariaspa.it/.

Tramite il sito si accede alla piattaforma SINTEL nonché alla procedura di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il luogo di svolgimento del servizio è la provincia di Milano, riferimento codice NUTS: ITC4C

Il **Responsabile unico del progetto**, ai sensi dell'articolo 15 del Codice, è il Dott. Guido Ciceri.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA DI APPROVVIGIONAMENTO DIGITALE CERTIFICATA

Il D.Lgs 36/2023 ha introdotto dal 1° gennaio 2024 la completa digitalizzazione del Ciclo di vita dei contratti pubblici che le Stazioni Appaltanti dovranno attuare attraverso le piattaforme di approvvigionamento digitale certificate.

La piattaforma di e-procurement SINTEL della Regione Lombardia – gestita da ARIA S.p.A. – (di seguito "piattaforma") ha ottenuto la certificazione secondo le disposizioni in tema di digitalizzazione previste dal nuovo Codice dei contratti pubblici e le regole tecniche «Requisiti tecnici e modalità di certificazione delle Piattaforme di approvvigionamento digitale» pubblicate da AGID con determina n. 137/2023, per la gestione delle fasi di Progettazione, Pubblicazione e Affidamento.

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 36/2023 e degli atti collegati.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;

- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato Manuale SINTEL "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL".

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione; è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nei documenti presenti al seguente indirizzo www.ariaspa.it, che costituiscono parte integrante del presente disciplinare.

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento Manuale SINTEL "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL" che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

1. disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
2. avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);

- un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
- un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

2.DOCUMENTAZIONE DI GARA CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando di gara;
- b) il presente disciplinare di gara;
- c) capitolato speciale descrittivo e prestazionale e relativi allegati;
- d) istanza di partecipazione;
- e) documento di gara unico europeo in formato elettronico (eDGUE);
- f) schema di contratto;
- g) elenco del personale impiegato sul servizio
- h) patti di integrità approvati con Deliberazione del CDA di SERCOP n. 93 del 15/12/2017;
- i) modello per la presentazione dell'offerta economica.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, sul sito istituzionale della stazione, appaltante e, per via elettronica sulla Piattaforma SINTEL.

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle comunicazioni, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 5 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma SINTEL.

Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o del sito istituzionale.

La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronica.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili esclusivamente mediante la funzionalità di SINTEL "Comunicazioni della procedura", presente all'interno del "dettaglio" della procedura stessa. È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione. La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05.

Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici, elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 65 lettere b) c) e d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per gli ospiti delle unità d'offerta oggetto di appalto RSA Gallazzi Vismara e CDI presso la RSA.

I contenuti specifici e la definizione delle modalità di svolgimento del servizio in affidamento sono descritti dettagliatamente nel Capitolato speciale, descrittivo e prestazionale.

Il servizio non può essere scomposto e suddiviso in più lotti funzionali o prestazionali in quanto costituente un lotto funzionale unitario, in ragione dell'unicità del servizio erogato, non frazionabile senza compromettere la proporzionalità, l'efficacia complessiva, l'economicità della gestione della procedura, nonché rendere eccessivamente difficile, dal punto di vista tecnico-gestionale, l'esecuzione del servizio.

n.	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	55512000-2 servizi di gestione mensa	P (principale)	788.542,00 €
A) Importo a base di gara			788.542,00 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso			1.578,00 €
A) + B) Importo complessivo			790.120,00 €

L'importo complessivo a base di gara per il periodo 2024-2026 è pari a € 790.119,00 al netto di IVA.

L'importo posto a base di gara comprende gli oneri per sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari a € 1.578,00 e i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in € 670.615,00 al netto di IVA.

I costi della manodopera non sono soggetti a ribasso.

Il Contratto Collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è il contratto Pubblici esercizi ristorazione e turismo

L'importo complessivo è al netto di Iva.

L'appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Arese.

3.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 20 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o, se antecedente, dalla data del verbale di avvio delle prestazioni.

3.2 REVISIONE DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

3.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

Opzione di proroga del contratto

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Opzione di rinnovo del contratto

Il contratto può essere rinnovato alle medesime condizioni per una durata pari a 20 mesi, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 790.119,00 al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 2 mesi prima della scadenza del contratto.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 1.738.264,00 al netto di IVA, calcolato secondo la seguente tabella:

importo complessivo durata contrattuale	790.120,00 €
importo per il rinnovo	790.120,00 €
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	158.024,00 €
Valore globale stimato	1.738.264,00 €

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Viene richiesto un fatturato globale maturato nel triennio precedente (2021, 2022 e 2023) almeno pari € 1.580.240,00 IVA esclusa relativo a servizi di ristorazione collettiva presso RSA (pubbliche o private) indicando l'elenco dei committenti, il periodo e l'importo.

Con riferimento a quanto sopra si precisa che per R.S.A. si intendono strutture residenziali destinate ad accogliere persone anziane non autosufficienti, così come definite dalla normativa regionale vigente.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

Per la partecipazione alla gara è sufficiente l'autodichiarazione dei requisiti mediante compilazione del modello eDGUE.

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Il concorrente dovrà avere erogato nell'ultimo triennio (2021/2023) almeno n. 4300 giornate alimentari.

Dovrà essere fornita precisa indicazione della denominazione del servizio, degli importi affidati, dei periodi di svolgimento e degli enti destinatari, mediante utilizzo del modulo allegato al presente bando. Per la partecipazione alla gara è sufficiente l'autodichiarazione dei requisiti mediante compilazione del modello eDGUE.

Il concorrente dovrà inoltre essere in possesso delle certificazioni di qualità:

- UNI EN ISO 9001:2015

- ISO 14001:2015 per il settore EA:30 o comunque equivalente per processi certificati, rilasciate da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico, con oggetto (scopo della certificazione) adeguato ai servizi oggetto di gara.

6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il requisito dei servizi analoghi di cui al precedente punto 6.3 deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Il requisito della certificazione di qualità di cui al precedente punto 6.3 deve essere posseduto da ciascuno dei componenti del raggruppamento.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del D.Lgs 14/2019 e s.m.i. (Codice della crisi di impresa e dell'insolvenza), per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio eDGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio eDGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile – e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso ai sensi e nei limiti dell'art. 119 del D. Lgs. 36/2023.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo

prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al punto 3.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel documento di cui in allegato (Allegato 1) che contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

Non viene richiesto al partecipante l'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 30 per cento, delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile, come previsto all'art. 1 c. 4 dell'Allegato II.3 del D. Lgs. 36/2023.

Questa stazione appaltante intende avvalersi della suddetta deroga, in conformità al comma 7 del citato articolo, all'art. 47 c. 4 del D.L. 77/2021 in esso richiamato e alle "Linee guida volte a favorire la pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità nei contratti pubblici finanziati con le risorse del PNRR e del PNC".

Si ritiene infatti che, nel caso di specie, in ragione della natura dell'appalto ad alta intensità di manodopera e della previsione della clausola sociale, l'applicazione dell'art. 47 c. 4 comporterebbe un ulteriore obbligo assunzionale, per l'esecuzione del contratto, che andrebbe a discapito della possibilità assunzionale del personale del gestore uscente, svilendo in tal modo la ratio sottesa alla clausola sociale di mantenere inalterato, per quanto possibile e compatibilmente con l'organizzazione dell'aggiudicatario dell'appalto, il livello occupazionale determinato dal pregresso contratto.

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti sono tenuti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, a consegnare alla stazione appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 15.802,38. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di fideiussione.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato <https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per 270 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 - 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;

2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a) Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.
- b) Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).

In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione;

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è obbligatorio in quanto, essendo finalizzato all'acquisizione di dati ed elementi di valutazione dei luoghi, dello stato di fatto e delle caratteristiche di tutti gli spazi oggetto del servizio di ristorazione, si ritiene necessario ed indispensabile al fine di poter determinare nel dettaglio tempistiche e modalità di esecuzione del servizio medesimo, in relazione alla predisposizione dell'offerta.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato previo accordo con la stazione appaltante della data e delle modalità di svolgimento.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro le ore ... del giorno ... tramite la Piattaforma alla Sezione "Comunicazioni" e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo. Viene rilasciata l'attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo che dovrà essere allegata alla domanda di partecipazione.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 165,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC N. 610 del 19 dicembre 2023.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del FVOE ai fini dell'ammissione alla gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma SINTEL. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e i documenti per i quali è richiesta la sottoscrizione, devono essere sottoscritti con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre **le ore 12.00 del giorno** a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 100 MB per singolo file.

13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'articolo 1 ed indicate nelle Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SINTEL, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

L'“**OFFERTA**” è composta da:

A – Documentazione amministrativa (Busta Amministrativa)

B – Offerta tecnica (Busta Tecnica)

C – Offerta economica (Busta Economica)

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'articolo 1 del presente documento, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta sulla Piattaforma.

L'operatore economico debitamente abilitato al Sistema accede attraverso le proprie Chiavi di accesso nell'apposita sezione “Invio Offerta” relativa alla presente procedura sul sito www.SINTEL.regione.lombardia.it. Il Sistema guida il fornitore alla preparazione dell'offerta attraverso fasi successive che consentono di redigere e predisporre la documentazione richiesta, sottoscriverla con firma digitale e caricarla (attraverso l'upload) sul Sistema, in vista dell'invio che dovrà avvenire entro e non oltre il termine sopra indicato.

La predisposizione da parte dell'operatore economico attraverso il Sistema della documentazione in formato elettronico che costituisce l'offerta avviene secondo le seguenti fasi:

- 1) compilazione e caricamento dei documenti messi a disposizione dalla stazione appaltante e/o compilazione degli appositi campi presenti sul Sistema;
- 2) generazione di un documento in formato “.pdf” che riporta le informazioni e i dati indicati al punto 1);
- 3) scaricamento (“download”) del documento in formato “.pdf” sul terminale dell'operatore;
- 4) sottoscrizione con firma digitale del documento;
- 5) caricamento (“upload”) del documento in formato “.p7m” sul Sistema;
- 6) invio dell'offerta al termine della predisposizione di tutta la documentazione che compone l'offerta.

Resta fermo che l'invio dell'offerta deve avvenire entro la perentoria scadenza sopra indicata.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Le dichiarazioni sono redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione sulla Piattaforma SINTEL. Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per 270 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all'operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;

- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente bando.
- sono sanabili l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla legge 68/1999 e, per i concorrenti che occupano oltre cinquanta dipendenti, l'omessa presentazione di copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile, redatto ai sensi dell'articolo 46 decreto legislativo n. 198 del 2006, e la trasmissione dello stesso alle rappresentanze sindacali e ai consiglieri regionali di parità, purché redatto e trasmesso in data anteriore al termine per la presentazione delle offerte;

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di 5 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di 5 giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma SINTEL per compilare o allegare la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione con eventuale procura (01_Modello1_istanza di partecipazione)
- 2) eDGUE;
- 3) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 4) dichiarazioni integrative (02_Modello2_Casellario; 03_Modello2bis; 04_Modellocessati)
- 5) dichiarazione ai sensi della L. 231;
- 6) garanzia provvisoria;
- 7) documentazione in caso di concordato preventivo di cui al punto 15.3 (05_dichiarazione-concordato-preventivo)

- 8) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 15.4 (06_Dichiarazione_di_avvalimento)
- 9) documentazione per i soggetti associati;
- 10) Patti di integrità (07_Pattidintegrità)
- 11) Modello titolare effettivo (08_Modello_Titolare_effettivo)
- 12) Modello attestazione imposta di bollo (09_Attestazione_Pagamento_Imposta_Bollo)
- 13) Autodichiarazione DVR (10_Autodichiarazione_DVR)
- 14) certificato di avvenuto sopralluogo rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione
- 15) certificazioni di qualità

Per gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti: copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo n. 198/2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE O EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato n. 01_Modello_1_Istanza_partecipazione.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3 del citato articolo.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire, secondo quanto indicato all'articolo 9, la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- il numero di dipendenti impiegati alla data di presentazione della domanda;
- di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;
- di non essere incorso nell'interdizione automatica per inadempimento dell'obbligo di consegnare alla stazione appaltante, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, la relazione di genere di cui all'articolo 47, comma 3, del decreto legge n. 77/2022;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con Deliberazione del CDA n. 7 del 30/01/2017 accessibile al seguente link www.sercop.it e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di accettare il Patto di integrità adottato dal CDA di Sercop con Deliberazione n. 93 del 05/12/17 ai sensi del proprio Piano Triennale per la prevenzione della corruzione 2023 -2025 di Sercop, approvato con Deliberazione del CDA n. 42 del 29/03/2023, accessibile al link www.sercop.it . La

- mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo 159/2011;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura competente oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede
 - di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al successivo punto 30.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte con dispositivo di firma digitale ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il

codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

Il concorrente allega inoltre:

- a) Dichiarazione sostitutiva del casellario giudiziale e carichi pendenti ai sensi DPR n. 445/00, utilizzando i moduli "02_Modello_2_casellario", "03_Modello_2_bis" (dichiarazione resa dal Legale Rappresentante in nome e per conto degli altri soggetti tenuti alla dichiarazione) e "04_Modello_2_cessati" messi a disposizione dalla stazione appaltante sulla piattaforma SINTEL, distintamente per ognuno dei soggetti indicati nello spazio "AVVERTENZA" del 02_Modello 2 – casellario e firmati digitalmente. Nel solo nel caso in cui il legale rappresentante/procuratore del concorrente non intenda rendere le dichiarazioni sostitutive ex art. 94, commi 1, 2 e art. 98 comma 2, lett. f) del Codice anche per conto dei soggetti elencati al comma 3 dell'art. 94 del Codice (03_Modello_2_bis), detti soggetti sono tenuti a compilare in proprio la dichiarazione ex art. 94, commi 1, 2 e art. 98 comma 2, lett. f) del Codice, utilizzando il "02_Modello_2_casellario" messo a disposizione dalla stazione appaltante sulla piattaforma SINTEL firmati digitalmente.
- b) Dichiarazione di identificazione del titolare effettivo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2007 e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 22 del Reg. 241/2021 (11_Modello_titolare_effettivo).

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (eDGUE)

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo elettronico messo a disposizione dalla stazione appaltante sulla piattaforma SINTEL secondo la seguente procedura:

1. Scaricare il file "espd-request_base.xml" presente tra i documenti di gara su SINTEL e salvarlo sul proprio PC
2. collegarsi al link <https://espd.eop.bg/espd-web/filter?lang=it> e selezionare "sono un operatore economico"
3. nel menù successivo selezionare "importare un DGUE"
4. con il tasto "seleziona file" caricare il file di cui al punto 1.
5. compilare il DGUE on line
6. al termine scaricare il file generato in formato .xml e firmarlo digitalmente
7. in un file compresso .zip inserire sia il file in formato .xml, sia il file firmato in formato. p7m
8. caricare il file .zip su SINTEL

L'eDGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;

- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

In caso di avalimento, dovrà essere presentato un eDGUE per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avalimento.

15.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 n. 14

Il concorrente dichiara, mediante la compilazione del citato modello 01_Modello_1_Istanza_partecipazione, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del eDGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1. la dichiarazione di avalimento;
2. il contratto di avalimento.

15.5 DICHIARAZIONE RELATIVA AL RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI DEL D.LGS. 231/2001

I concorrenti dovranno dimostrare l'adempimento delle disposizioni di cui al D.Lgs. 231/2001 mediante:

- dichiarazione, firmata digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate dal legale rappresentante dell'impresa, del possesso del modello di organizzazione ai sensi del D.Lgs. 231/2001, redatto ai sensi della medesima legge, indicando gli estremi del provvedimento di nomina di un organismo deputato alla vigilanza sul funzionamento e sull'osservanza del modello. Ai sensi della normativa il modello deve:
 - individuare le aree a maggior rischio di compimento di reati o la previsione di idonee procedure per la formazione e l'attuazione delle decisioni dell'ente nelle attività definite a maggior rischio di compimento di reati;
 - prevedere l'adozione di modalità di gestione delle risorse economiche idonee ad impedire la commissione di reati;
 - prevedere un appropriato sistema di trasmissione delle informazioni all'organismo di vigilanza;

- prevedere misure di tutela dei dipendenti che denunciano illeciti o l'introduzione di sanzioni per l'inosservanza dei modelli adottati;
- oppure
- dichiarazione – a firma del legale rappresentante dell'impresa – con la quale l'impresa assume l'impegno all'approvazione di un modello di organizzazione ai sensi del D.Lgs. 231/2001 (avente i contenuti indicati al punto precedente) e alla nomina di un organismo deputato alla vigilanza sul funzionamento e sull'osservanza del modello entro 180 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione dell'appalto.

La mancata presentazione del modello con i contenuti sopra indicati, nonché dell'atto di nomina dell'organismo di vigilanza, entro i termini prescritti, costituisce causa di decadenza dalla aggiudicazione provvisoria.

15.6 PATTI DI INTEGRITA'

Da compilare secondo il modello presente sulla piattaforma SINTEL firmato digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, delle imprese mandanti e mandatarie in caso di raggruppamento o del Consorzio e delle consorziate. La mancata presentazione di questo documento, opportunamente sottoscritto, comporterà l'esclusione automatica dalla procedura di gara.

15.7 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

Dichiarazione resa da ciascun concorrente, attestante:

- a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

- le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo - in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 1. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 2. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 3. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnico-organizzativa nella Piattaforma secondo le seguenti modalità nel campo "BUSTA TECNICA", a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata digitalmente secondo le modalità previste al precedente punto 15.1.

La "BUSTA TECNICA" dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, un elaborato tecnico che evidenzia le proposte progettuali offerte dal concorrente, nonché eventuali elaborati ritenuti dal concorrente opportuni o necessari per illustrare le suddette proposte progettuali.

L'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato all'articolo 3 inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

Al fine di consentire alla Commissione Giudicatrice di esaminare gli elaborati tecnici dei concorrenti in tempi brevi e di effettuare i dovuti confronti tra gli elaborati proposti in modo agevole e preciso, nel rispetto della par condicio, è necessario che la documentazione tecnica venga formulata come segue: massimo 10 facciate e massimo 30 righe per facciata in formato A4 (carattere Arial non inferiore a 11 punti, con interlinea singolo) esclusi curricula e modulistica, oltre le quali (numero facciate e numero righe per pagina) la Commissione non esaminerà il contenuto. Tutte le pagine dovranno essere numerate.

L'elaborato suddetto dovrà essere introdotto da un indice completo, escluso dal conteggio delle pagine, e corredato dagli allegati che i concorrenti intenderanno presentare a specifica dei contenuti del progetto tecnico (anche questi ultimi esclusi dal conteggio pagine). Gli allegati dovranno essere ben organizzati e richiamati precisamente nella relazione tecnica con un numero identificativo, cosicché la Commissione possa consultarli in modo agevole.

Al fine di poter considerare oggettivamente valutabile l'intero progetto tecnico, lo stesso dovrà essere formulato con particolare riferimento all'ordine e alla organizzazione dei criteri di valutazione di cui all'articolo 18.1.

La descrizione delle proposte dovrà pertanto risultare di ordinata e agevole lettura anche al fine di consentire il più efficace svolgimento delle operazioni di valutazione.

Il progetto dovrà trattare ogni item in modo esauriente, senza richiami ad altri elementi non contenuti nella documentazione presentata, che non saranno comunque presi in considerazione. Si sottolinea che la completezza e la coerenza della documentazione alle prescrizioni contenute nel Capitolato e nel presente Disciplinare costituiscono elementi imprescindibili perché l'offerta possa essere ritenuta idonea e non essere quindi esclusa dalla gara.

La documentazione difforme rispetto a quanto richiesto dal presente disciplinare di gara non sarà fatta oggetto di valutazione.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i e norme collegate, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui all'articolo 15.

Ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al punto 9, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

17. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce la documentazione economica attraverso la funzionalità presente sulla piattaforma SINTEL e compilando il "11_Modello_3_offerta_economica", "12_Modello3_offerta_economica_BIS" e "13_Modello3_offerta_economica_TER" disponibili sulla piattaforma SINTEL. Ai fini della valutazione dell'offerta economica verrà tenuto in considerazione ESCLUSIVAMENTE quanto risultante dai suddetti modelli.

L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 15.1, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi, ai quali corrisponde la compilazione dei relativi campi della Piattaforma:

- a) prezzo complessivo, al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.

- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) la stima dei costi della manodopera;

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

In caso di discordanza tra le cifre e le lettere prevale l'importo più favorevole per la Stazione Appaltante.

L'offerta economica redatta sul "13_Modello3_offerta_economica_TER" deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura, ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate.

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al punto 3 del presente disciplinare non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

I punteggi sono di natura discrezionale, poiché il coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	N.	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
1	PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	28	1.1	Sistema organizzativo proposto per la preparazione dei pasti (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per la preparazione dei pasti e la conservazione dei prodotti, dei sistemi di cottura a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti).	8
			1.2	Modalità e procedure operative per il confezionamento dei carrelli multiporzione e dei vassoi personalizzati, dei criteri per il mantenimento delle temperature di sicurezza e delle qualità organolettiche dalla cottura al confezionamento	6
			1.3	Sistema organizzativo proposto per la distribuzione e lo sporzionamento dei pasti agli ospiti (percorsi, tempi, risorse impiegate, modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	7
			1.4	Procedura di raccolta, elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	4
			1.5	Piano di approvvigionamento delle derrate (frequenza di approvvigionamento, selezione dei fornitori e loro caratteristiche)	3
2	QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	13	2.1	Qualità e varietà dei menù proposti, comprensivi delle diete speciali in relazione alle tipologie di utenti.	10
			2.2	Caratteristiche dei prodotti alimentari (descrizione della qualità dei prodotti, delle caratteristiche organolettiche, della presenza di prodotti DOP, IGP, BIOLOGICI, appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero e di prodotti tipici dell'economia)	3
3	PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	10	3.1	Descrizione dell'organizzazione dedicata all'appalto, organigrammi e livelli di responsabilità. Pianificazione delle attività quotidiane, periodiche e straordinarie, ivi compreso il servizio di pulizia e disinfezione e lo smaltimento dei rifiuti. Gestione delle sostituzioni.	6
			3.2	Piani e programmi di formazione, supervisione e aggiornamento del personale impiegato nello svolgimento del servizio (proposte formative offerte)	4
4	PRODOTTI, ATTREZZATURE, MACCHINARI	7	4.1	Tipologia e numero delle apparecchiature / attrezzature / arredi che si intendono utilizzare, ad integrazione di quelle presenti, nei locali cucina e per la distribuzione dei pasti.	4
			4.2	Elenco dei prodotti e materiali che saranno utilizzati per l'esecuzione del servizio di pulizia e modalità di impiego (allegare le schede tecniche e di sicurezza per ogni prodotto e materiale) e descrizione delle prassi	3
5	PROCEDURA DI CONTROLLO DI QUALITÀ	5	5.1	Descrizione dell'organizzazione e risorse umane impiegate per la gestione del sistema di controllo e autocontrollo, metodi di verifica e controllo, rilevazione delle non conformità, azioni correttive e sistema controllo risultati.	5
6	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEI CONTENUTI E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	7	6.1	Strategie di riduzione degli sprechi alimentari e di reimpiego dei prodotti in eccedenza	4
			6.2	Dotazione di attrezzature aggiuntive finalizzate al miglioramento della qualità del servizio	3
PUNTEGGIO TOTALE					70

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 42 punti sul punteggio tecnico complessivo conseguito.

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

L'attribuzione dei punteggi avrà luogo secondo le seguenti modalità: ogni membro della commissione di gara esprimerà la propria valutazione tramite un parametro che oscilla tra zero (valutazione minima) e uno (valutazione massima), con numeri fino a due decimali, utilizzando la seguente scala:

giudizio	parametro
Ottimo	1,00
molto buono	0,90
buono	0,80
discreto	0,70
sufficiente	0,60
quasi sufficiente	0,50
insufficiente	0,40
mediocre	0,30
gravemente insufficiente	0,20
incompleto	0,10
manca di elementi atti a consentire la valutazione	0,00

La valutazione complessiva di ciascun criterio sarà il risultato del seguente algoritmo:

- i. Sommatoria della valutazione espressa da ciascun membro della commissione per ciascun criterio, tramite il parametro di cui sopra;
- ii. Il risultato di cui al punto i. verrà diviso per il numero dei componenti della commissione di gara, ottenendo così la media commissione per criterio;
- iii. Il risultato di cui al punto ii. verrà riparametrato dividendo il voto conseguito da ciascuna offerta per il voto ottenuto dalla migliore offerta riferita a quel criterio;
- iv. Il risultato di cui al punto iii. verrà moltiplicato per il punteggio massimo relativo al criterio oggetto di valutazione per ciascun concorrente; tale risultato costituirà il punteggio attribuito al concorrente. Con tale modalità si procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per ogni singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

La somma dei punteggi ottenuti per ciascun criterio darà luogo al punteggio tecnico complessivo.

In presenza di una sola offerta valida, la valutazione sarà effettuata considerando unicamente i punti i. e ii.; il risultato di cui al punto ii. verrà moltiplicato per il punteggio massimo relativo al criterio oggetto di valutazione. Il risultato di tale moltiplicazione costituirà il punteggio attribuito al concorrente per il criterio oggetto di valutazione.

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

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata attribuendo i punti complessivamente disponibili per la giornata alimentare di ciascuna delle due strutture secondo le seguenti formule applicate al prezzo della giornata alimentare (come risultante dalla compilazione del 11_Modello_3_off_ec).

a) giornata alimentare RSA: punti complessivamente disponibili

$$X \text{ giornata alimentare RSA} = \frac{P_i \times C}{PO}$$

Ove:

X giornata alimentare RSA = Punteggio da attribuire al concorrente in esame per la giornata alimentare RSA

P_i = Prezzo giornata alimentare più basso offerto

C = Punteggio massimo attribuibile (20)

PO = Prezzo giornata alimentare offerto dal concorrente in esame

b) giornata alimentare CDI: punti complessivamente disponibili 10

$$X \text{ giornata alimentare CDI} = \frac{P_i \times C}{PO}$$

Ove:

X giornata alimentare CDI = Punteggio da attribuire al concorrente in esame per la giornata alimentare CDI

P_i = Prezzo giornata alimentare più basso offerto

C = Punteggio massimo attribuibile (10)

PO = Prezzo giornata alimentare offerto dal concorrente in esame

Il punteggio totale attribuito all'offerta economica risulterà dalla somma dei punteggi conseguiti per le giornate alimentari sopra indicate.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio sarà preso in considerazione il prezzo netto offerto.

In caso di discordanza tra le cifre e le lettere prevale l'importo più favorevole alla Stazione Appaltante.

La graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti gli elementi dell'offerta di ciascun concorrente.

18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

La graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti gli elementi dell'offerta di ciascun concorrente.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore al quale si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP ha facoltà di avvalersi della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La Piattaforma consente la pubblicità delle sessioni di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

La piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

Alla scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente da SINTEL e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dalla Piattaforma medesima in modo segreto, riservato e sicuro.

Considerato che:

- la piattaforma digitale SINTEL assicura la segretezza delle offerte, impedisce di operare variazioni sui documenti inviati, garantisce l'attestazione e il tracciamento di ogni operazione compiuta sulla piattaforma e l'inalterabilità delle registrazioni di sistema (log), quali rappresentazioni informatiche degli atti e delle operazioni compiute valide e rilevanti ai sensi di legge;
- la piattaforma consente ai concorrenti di avere contezza delle operazioni eseguite poiché sono attive funzioni che consentono di ricostruire il percorso valutativo senza necessità che le operazioni vengano svolte in presenza di pubblico, essendo comunque garantite trasparenza, tracciabilità, immodificabilità della documentazione e delle valutazioni su di essa formulate;
- l'aggiudicazione avviene sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

La pubblicità delle sedute è garantita attraverso la conoscibilità delle operazioni, tracciate a sistema e registrate nel report di procedura che verrà generato in automatico.

In ogni caso gli esiti della procedura verranno resi noti ai concorrenti attraverso la piattaforma SINTEL e con le pubblicazioni degli atti ai sensi di legge.

21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'Ufficio Appalti accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14.

Il RUP dispone le eventuali esclusioni dalla procedura di gara, provvedendo alle relative comunicazioni entro un termine non superiore a cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte presentate dai concorrenti, all'esame e valutazione delle stesse e all'assegnazione dei relativi punteggi, applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 18.4.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20 i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;

- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, anche eventualmente avvalendosi della commissione giudicatrice, ne valuta la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità della migliore offerta, che in base a elementi specifici, inclusi i costi dichiarati ai sensi dell'articolo 108, comma 9, del Codice appaia anormalmente bassa.

A tal fine il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Ai fini della valutazione della congruità dell'offerta del primo graduato, si potrà tenere conto, a titolo esemplificativo e non esaustivo, dei seguenti elementi specifici:

- economia del processo di erogazione dei servizi prestati,
- condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi,
- costo del personale e conformità con il CCNL aggiornato applicabile all'appalto,
- altri elementi utili a giustificare l'offerta presentata che l'operatore voglia esplicitare,

il tutto nell'ambito delle specificità dell'appalto e come previsto dal presente disciplinare.

Il RUP può escludere l'offerta, a prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente qualora questi non presenti le giustificazioni entro il termine fissato.

Qualora l'offerta, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risulti, nel complesso, inaffidabile e l'offerta anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di

quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto 9;

- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal punto 9 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 0,00 a 3.000,00 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

26. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

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

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nella Tabella 1 allegata al capitolato d'appalto.

27. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62, nel codice di comportamento di questa stazione appaltante, nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza e nel Modello di organizzazione, gestione e controllo adottato dalla medesima ai sensi del decreto legislativo n. 231/01.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante al seguente link https://www.sercop.it/index.php?section_id=547&p=articles&o=view&article_id=403

28. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto

dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'art. 36 del Codice.

29. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Milano.

30. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii., del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione, sotto la responsabilità del Legale Rappresentante pro-tempore di SER.CO.P., secondo quanto riportato nella scheda informativa di cui sotto.

Informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Titolare del trattamento dei dati personali: Sercop a.s.c. rappresentata dal Presidente del CDA pro-tempore Paolo Maria Oltolina, Recapiti: Via dei Cornaggia 33, 20017 Rho (MI) - P.IVA/C.F.: 05728560961 - P.E.C.: sercop@legalmail.it

Responsabile della protezione dei dati (RPD): L'Azienda ha nominato un DPO ai sensi degli artt. 37, 38 e 39 del GDPR.

Il DPO individuato è la società Labor Project SRL, nella figura del referente Dott.ssa Iliana Tounova. Il DPO è contattabile alla mail: dpo@sercop.it.

Origine dei dati: I dati vengono raccolti presso l'interessato (concorrenti) e presso archivi, registri, albi ed elenchi tenuti da soggetti pubblici ai sensi della legge.

Categorie dei dati: I dati raccolti sono: dati identificativi e dati giudiziari (relativi a condanne, sanzioni e comunque provvedimenti derivanti da illeciti di natura penale, civile, amministrativa, previdenziale, contributiva e tributaria di cui agli artt. 94,95,96,98 del D.lgs. n. 36/2023). In particolare, tale trattamento risulta necessario al fine del corretto espletamento della procedura di gara. In caso di mancato conferimento la procedura stessa non potrà essere portata a buon fine.

Finalità e natura del trattamento: I dati forniti vengono raccolti e trattati da Sercop, anche in forma elettronica, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica, unicamente ai fini dell'espletamento della procedura di gara, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa applicabile ed avviene sulla base dell' "Autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici", rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali. Il conferimento dei dati è obbligatorio per lo svolgimento dei compiti amministrativi richiesti. Il rifiuto può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Comunicazione e destinatari dei dati: I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti incaricati del trattamento che a vario titolo operano nell'ambito di Sercop a cui sono impartite per iscritto le dovute istruzioni per un lecito trattamento dei dati;
- altre Amministrazioni e Autorità pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni di valutazione di volta in volta costituite;
- legali incaricati per la tutela di Sercop in sede giudiziaria.

In ogni caso, operazioni di comunicazione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate da Sercop nel rispetto di quanto previsto Regolamento UE/2016/679 (RGPD).

I dati non saranno in alcun modo trasferiti e comunicati all'estero e non saranno in alcun modo diffusi e comunicati a soggetti non autorizzati.

Diffusione: Laddove la diffusione dei dati sia obbligatoria per adempiere a specifici obblighi di pubblicità previsti dall'ordinamento vigente, rimangono salve le garanzie previste da disposizioni di legge a protezione dei dati personali che riguardano l'interessato/l'interessata.

Durata: I dati conferiti saranno conservati secondo quanto stabilito dalla vigente normativa.

Diritti dell'interessato: In base alla normativa vigente l'interessato/l'interessata ha diritto di ottenere in ogni momento, con richiesta, l'accesso ai propri dati; qualora li ritenga inesatti o incompleti, può richiederne rispettivamente la rettifica e l'integrazione; ricorrendone i presupposti di legge opporsi al loro trattamento, richiederne la cancellazione ovvero la limitazione del trattamento. In tale ultimo caso, esclusa la conservazione, i dati personali, oggetto di limitazione del trattamento, potranno essere trattati solo con il consenso del/della richiedente, per l'esercizio giudiziale di un diritto del Titolare, per la tutela dei diritti di un terzo ovvero per motivi di rilevante interesse pubblico. La richiesta è disponibile alla seguente pagina web: www.sercop.it

Rimedi: In caso di mancata risposta entro il termine di 30 giorni dalla presentazione della richiesta, salvo proroga motivata fino a 60 giorni per ragioni dovute alla complessità o all'elevato numero di richieste, l'interessato/l'interessata può proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati o inoltrare ricorso all'autorità giurisdizionale.

**CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA RSA E DEL CDI PRESSO LA RSA GALLAZZI
VISMARA DI ARESE
CIG.....**

PERIODO 2024 - 2026

TRA

1. Il Dott. Paolo Maria Oltolina, nato a il ..., Codice Fiscale, nella Sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione di SER.CO.P, domiciliato per la carica, a Rho, in Via dei Cornaggia, n. 33, il quale dichiara di agire in nome, per conto e nell'interesse dell'Azienda che rappresenta, che in seguito sarà anche denominata più semplicemente come "SER.CO.P" o "Azienda appaltante", Cod. fiscale 05728560961 – da una parte –
2. Il Signor, nato a ..., il ..., Codice Fiscale in qualità di Legale rappresentante de ... con sede in ... , C.F., domiciliato per la carica presso la sede della cooperativa, che in seguito sarà anche denominata più semplicemente come "Aggiudicataria" – dall'altra

PREMESSO CHE

- con Deliberazione del CDA n. .. del .. SER.CO.P ha approvato l'indizione di una gara di appalto mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, da svolgersi in modalità telematica mediante uso della piattaforma Sintel della Regione Lombardia, per l'affidamento del servizio di ristorazione della RSA e del CDI presso la Rsa Gallazzi Vismara di Arese per il periodo 2024-2026, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per un importo presunto massimo di Euro 790.120,00 al netto di IVA, dei quali Euro 1.578,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed Euro 370.615,00 per costi della manodopera ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D.Lgs. n. 36/2023 e smi, contrassegnata con CIG.....
- La gara d'appalto si svolgeva regolarmente nelle seguenti date:
 - (seduta del seggio di gara per lo svolgimento della fase di apertura della documentazione amministrativa delle Ditte partecipanti);
 - (seduta riservata della Commissione di gara per le operazioni di analisi e valutazione dell'offerta tecnica ed economica presentate dalle Ditte partecipanti).
- ad esito della gara esperita in data, l'offerta economicamente più vantaggiosa, che ha conseguito il punteggio complessivo maggiore, è risultata essere quella presentata da, la quale si è dichiarata disponibile ad eseguire la prestazione richiesta dietro un corrispettivo netto di Euro oltre IVA;
- in data ... il RUP, ad esito delle sessioni di valutazione del progetto tecnico della Commissione di gara,

formulava la proposta di aggiudicazione soggetta all'approvazione da parte del Consiglio di Amministrazione, organo competente, ai sensi degli artt. 17 e 18 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i e dell'art. 20 del Regolamento delle procedure di affidamento di Contratti Pubblici di SER.CO.P, approvato dall'Assemblea dei Soci in data 27/10/2017;

- Con Deliberazione del CDA n., il Consiglio di Amministrazione di SER.CO.P approvava la proposta di aggiudicazione del RUP e provvedeva all'aggiudicazione non efficace alla suddetta Ditta della gestione dell'attività di cui in oggetto, per il periodo 2024-2026, per un importo pari ad € oltre IVA;
- La Ditta aggiudicataria dell'appalto è stata sottoposta, alle verifiche di cui agli artt. 94, 95, 96 e 98 del Codice degli Appalti, che si sono concluse positivamente.
- La Ditta aggiudicataria conviene che il contenuto del presente contratto, del Capitolato come integrato dall'offerta tecnica definiscono in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da eseguire e, in ogni caso, la Ditta aggiudicataria ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta;
- La Ditta aggiudicataria ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale;
- L'Aggiudicataria ai sensi dell'art. 20 del Capitolato Speciale d'Appalto (CSA) deve costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto in conformità, nei modi, forme e importi di cui all'articolo 117 del D.Lgs. 36/2023 salva l'applicazione delle riduzioni previste dall'articolo 106 del D.Lgs 36/2023, e dimostrare il possesso di adeguate coperture assicurative per lo svolgimento delle attività.

Tutto ciò premesso e nella comune intesa che quanto precede fa parte integrante e sostanziale del presente contratto

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

1. L'Azienda Speciale dei Comuni del Rhodense per i Servizi alla Persona, SER.CO.P, come sopra rappresentata, affida alla Ditta, che accetta a mezzo dei propri rappresentanti, l'espletamento delle prestazioni inerenti la gestione delle attività sopra specificate, alle condizioni riportate nel Capitolato Speciale d'Appalto allegato al presente contratto per formarne parte integrante sostanziale e che l'Aggiudicataria dichiara di ben conoscere.
2. Il presente contratto ha durata dal 1° luglio 2024 al 28 febbraio 2026 per una durata complessiva di 20

mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del presente contratto o dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio del servizio in via anticipata nei casi consentiti dall'art. 17 comma 8 del Codice, secondo quanto indicato all'art. 6 del Capitolato speciale.

3. L'affidamento è rinnovabile per ulteriori 20 mesi ai sensi dell'art. 76 comma 6 del D.Lgs 36/2023, con eventuale opzione di proroga secondo quanto indicato all'art. 3.3 del Disciplinare di gara.
4. Il contratto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione per gli ospiti delle unità d'offerta RSA Gallazzi Vismara di Arese e CDI presso la RSA, il tutto da eseguirsi con attrezzature, macchinari, materiali e personale a carico dell'impresa aggiudicataria.
5. Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € al netto di IVA, dei quali €.... per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed € Per costi della manodopera ai dell'art. 41, comma 13, del D.Lgs. n. 36/2023 e smi.
6. Per l'espletamento delle prestazioni oggetto del presente contratto viene concordato un corrispettivo netto di Euro oltre IVA, che sarà liquidato nei modi e termini di cui all'art. 32 del CSA, previa acquisizione delle previste documentazioni e del buon esito delle verifiche previste dalla normativa vigente.
7. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti alla Ditta aggiudicataria dall'esecuzione del contratto, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.
8. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dalla Ditta aggiudicataria in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, pertanto sono fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi impreveduto o eventualità, facendosi carico la Ditta aggiudicataria medesima di ogni relativo rischio e/o alea.
9. Il Servizio dovrà essere prestato con le modalità e alle condizioni stabilite nel presente contratto e nel Capitolato d'Appalto, nonché nel rispetto degli indirizzi e delle direttive che saranno impartite da SER.CO. P.
10. La Ditta aggiudicataria si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto e nei suoi allegati. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle

predette norme e prescrizioni, resteranno ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale. La Ditta aggiudicataria non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti di SER.CO. P.

11. La Ditta aggiudicataria si impegna, su richiesta di SER.CO.P, ad apportare alle modalità di erogazione del servizio i correttivi necessari ad assicurarne una più efficiente esecuzione, senza che da ciò derivi alcun onere aggiuntivo per SER.CO.P rispetto al compenso del servizio fissato nel presente contratto.
12. La Ditta aggiudicataria si obbliga a consentire a SER.CO.P, per quanto di propria competenza, di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
13. La Ditta aggiudicataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne SER.CO.P da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza e sanitarie vigenti.
14. La Ditta aggiudicataria si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite da SER.CO.P, nonché a dare immediata comunicazione alla stessa di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.
15. Durante l'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'Aggiudicataria si obbliga ad applicare interamente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti nonché quelle contenute negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono i servizi. I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicataria anche se non sia aderente alle Associazioni stipulanti e receda da esse e indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'Aggiudicataria stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla stazione appaltante, la medesima comunicherà all'Aggiudicataria e, se del caso, anche all'Ispettorato del Lavoro competente, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, se le prestazioni sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se le prestazioni sono ultimate, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'Aggiudicataria delle somme non sarà effettuato sino a quando dagli Istituti ed Organi competenti non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra,

l'Aggiudicataria non può opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo al risarcimento dei danni.

16. È vietata la cessione del presente contratto.

17. Il subappalto è consentito nei limiti dell'art. 119 del Codice.

18. L'Aggiudicataria dimostra di aver costituito la cauzione di cui all'art. 35 del CSA di Euro, in quanto in possesso delle certificazioni di cui all'art. 106, c.8 del D.Lgs. 36/2023 mediante polizza fidejussoria n. rilasciata da in data La Ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in essere la polizza suddetta anche in caso di eventuali rinnovi contrattuali.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dall'Azienda appaltante.

L'Azienda appaltante è autorizzata a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditrice nei riguardi dell'impresa aggiudicataria per inadempienze contrattuali o danni alla stessa imputabili.

Si rimanda per il resto all'art. 35 del CSA.

19. SER.CO.P ha diritto di valersi della cauzione nei casi di risoluzione del contratto, per la soddisfazione degli obblighi di cui all'art. 3 del presente contratto e per l'applicazione delle penali di cui all'art. ... del presente contratto.

20. L'Aggiudicataria dimostra di possedere, depositando copia dell'ultima quietanza pagata, idonea copertura assicurativa di cui all'art. 36 del CSA, rilasciata in data..... con polizza n.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa è condizione essenziale di efficacia del contratto e, pertanto, qualora la Ditta aggiudicataria 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.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere in essere tale polizza e depositerà alla Stazione appaltante, su richiesta, le quietanze di pagamento del premio assicurativo in caso di eventuali rinnovi contrattuali.

21. Il servizio oggetto dell'appalto è ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse; pertanto, l'Aggiudicataria, in nessun caso e per nessun motivo, può sospendere o abbandonare di propria

iniziativa l'erogazione dello stesso, neanche nell'ipotesi in cui dovessero sorgere contrasti o controversie con SER.CO. P.

L'Amministrazione, nei casi previsti all'art. 39 del CSA si riserva la facoltà di comminare all'Impresa appaltatrice le penali previste nel medesimo.

Per il recupero delle penali di cui all'art. 39 del CSA, la Stazione Appaltante potrà rivalersi su eventuali fatture/crediti vantati dall'Impresa appaltatrice, nonché sul deposito cauzionale, senza operare diffide o formalità di sorta.

L'applicazione della penalità, eventualmente anche come trattenuta, non estingue il diritto di rivalsa della Stazione Appaltante nei confronti dell'Aggiudicataria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali l'Aggiudicataria rimane comunque ed in qualsiasi caso responsabile per eventuali inadempienze. Non saranno applicate penali per cause di forza maggiore, che vanno comunque documentate e che in nessun caso possono protrarsi oltre i cinque giorni.

22. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere in danno il contratto mediante semplice denuncia, per inadempimento dell'Aggiudicataria ai sensi della vigente normativa e secondo quanto indicato nell'art. 40 del CSA.

23. La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto.

24. La Ditta appaltatrice è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, delle norme riguardanti la riservatezza e il trattamento dei dati di cui vengono a conoscenza in base al Regolamento (UE) 2016/679 del 27 aprile 2016 (Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali) e alla normativa nazionale (D.lgs. 196/2003 e s.m.i.).

25. L'Aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. A tal fine la Ditta aggiudicataria comunica gli estremi del conto/i corrente/i dedicato/i al presente contratto nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i. La Ditta aggiudicataria dichiara che il predetto conto opera nel rispetto della l. 136/2010 e si assume i relativi obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare ogni variazione intervenuta sui dati forniti, tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dal suo verificarsi.

26. Le parti danno atto che ogni controversia derivante dal presente contratto è devoluta alla giurisdizione ordinaria. È esclusa qualsiasi clausola arbitrale.

27. Tutte le spese del presente contratto, della sua registrazione e di tutte le altre ad esso inerenti, comprese le copie, esclusa l'IVA, che per legge è a carico della stazione appaltante, sono a totale carico dell'Aggiudicataria senza diritto di rivalsa.

Letto, confermato e sottoscritto.

**Documento informatico firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate**