

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ASP Ardito Desio



Azienda Pubblica di Servizi alla Persona
“Ardito Desio”

Piazza Garibaldi 7 - 33057 Palmanova (UD) c.f. 81001370303 - p.i. 01036500302

☎ (0432) 928238 929372 ✉ info@aspartodesio.it

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER L’AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA “ARDITO DESIO”
CIG 9759865F5F**

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

INDICE SOMMARIO

Capitolato speciale d'appalto:

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Definizioni e precisazioni

- Art. 1 Oggetto e finalità dell'appalto
- Art. 2 Descrizione dell'utente finale e numero indicativo giornate alimentari/pasti su base annua – Variazioni ed eventuali servizi aggiuntivi
- Art. 3 Procedura di gara, durata e importo dell'appalto
- Art. 4 Referenti dell'Azienda e Direttore dell'esecuzione
- Art. 5 Referenti dell'Impresa

TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI E SPECIFICHE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

- Art. 6 Obblighi generali e speciali dell'Impresa
- Art. 7 Modalità di espletamento del servizio
- Art. 8 Campionatura dei cibi somministrati
- Art. 9 Esigenze straordinarie – Pasti veicolati, modalità di trasporto del vitto e caratteristiche contenitori
- Art. 10 Particolari esigenze e peculiarità

TITOLO III – LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA, IGIENE E SMALTIMENTO RIFIUTI

- Art. 11 Lavaggio stoviglie e carrelli – Fornitura e sostituzione tovagliato
- Art. 12 Pulizia locali
- Art. 13 Materiale di pulizia e lavaggio
- Art. 14 Smaltimento rifiuti

TITOLO IV – IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI, MANUTENZIONI E UTENZE

- Art. 15 Consegna all'impresa degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili
- Art. 16 Locali
- Art. 17 Attrezzature, arredi e utensili
- Art. 18 Manutenzioni ordinarie e straordinarie
- Art. 19 Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili
- Art. 20 Riconsegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili
- Art. 21 Modificazioni e chiavi di accesso ai locali
- Art. 22 Utenze elettriche, idriche e gas metano

TITOLO V – PERSONALE

- Art. 23 Adempimenti dell'aggiudicatario sull'impiego del personale del servizio di ristorazione
- Art. 24 Formazione e addestramento
- Art. 25 Doveri del personale
- Art. 26 Sicurezza e disposizioni di natura igienico – sanitaria

TITOLO VI – CONTROLLI

- Art. 27 Monitoraggio e autocontrollo da parte dell'aggiudicatario
- Art. 28 Controlli da parte dell'ASP

TITOLO VIII – ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

- Art. 29 Obblighi dell'aggiudicatario
- Art. 30 Oneri a carico dell'ASP
- Art. 31 Scioperi, cause di forza maggiore e gestione emergenza
- Art. 32 Garanzie per l'effettuazione del servizio – Penalità e risoluzione del contratto
- Art. 33 Disdetta anticipata del contratto
- Art. 34 Responsabilità ed assicurazioni
- Art. 35 Cauzione definitiva

TITOLO IX – ALTRE DISPOSIZIONI

- Art. 36 Modalità di pagamento
- Art. 37 Revisione periodica dei prezzi
- Art. 38 Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2020 e s.m.i.
- Art. 39 Cessione e subappalto
- Art. 40 Modifiche contrattuali
- Art. 41 Spese di gara - Contratto
- Art. 42 Contratto
- Art. 43 Domicilio legale
- Art. 44 Controversie e Foro competente

Allegati:

- Allegato n. 1: Indicazioni generali
- Allegato n. 2: Caratteristiche merceologiche generali delle materie prime alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti
- Allegato n. 3: Menù
- Allegato n. 4: Diete

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

DEFINIZIONI E PRECISAZIONI.

Nel testo degli articoli di cui al presente Capitolato s'intendono:

- per Azienda o ASP: l'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (A.S.P.) "Ardito Desio";
- per Impresa: l'Impresa o le Imprese aggiudicatarie dell'appalto;
- per Referenti dell'ASP: Coordinatore dei Servizi Sanitari ed Assistenziali relativamente ad aspetti organizzativi e tecnici, il Direttore Generale per gli aspetti amministrativi e contrattuali;
- per DEC: Direttore dell'esecuzione del contratto;
- per Referente dell'Impresa: persona dell'Impresa o suo sostituto cui l'ASP possa fare riferimento per qualsiasi esigenza relativa alla gestione dell'appalto;
- per Servizio di ristorazione: il complesso delle prestazioni richieste all'Impresa per l'espletamento dei servizi indicati all'art. 1) alle condizioni previste dal Capitolato speciale;
- per impianti, attrezzature, arredi, utensili e simili: tutti gli strumenti, macchinari, impianti, arredi, apparecchiature, fissi e mobili, utensili, dotazioni e suppellettili di proprietà dell'Asp messi a disposizione all'Impresa per l'espletamento del servizio, con le loro dotazioni, accessori, reti di alimentazione, scarichi, sino ai punti di derivazione dalle reti principali.

ART. 1 - OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'espletamento del "Servizio di ristorazione", come di seguito indicato, da effettuarsi per le esigenze dell'Azienda per un quadriennio (48 mesi), con la possibilità di ripetizione di un ulteriore triennio (36 mesi).
2. Il servizio di ristorazione dovrà essere espletato: a favore sia degli ospiti della residenza protetta, sia del personale dipendente e collaboratore della suddetta residenza, nonché di terze persone debitamente autorizzate dall'ASP.
3. Per l'erogazione di detto servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere:
 - a) all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie;
 - b) all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari per il vitto;
 - c) alla messa a disposizione del personale di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio stesso;
 - d) all'elaborazione dei dati di prenotazione dei pasti per i degenti ed ospiti accolti nelle strutture dell'Azienda, nonché alla preparazione, cottura, confezionamento dei pasti, come sopra indicati;
 - e) alla preparazione dei carrelli vitto destinati ai reparti nella sede istituzionale e il loro trasporto a destinazione;
 - f) a tutte le operazioni e prestazioni necessarie ed occorrenti per il funzionamento della mensa interna dell'Azienda;
 - g) alla manutenzione ordinaria dei locali di cucina/magazzino e di quanto messo a disposizione dell'Impresa aggiudicataria del servizio in parola e alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature in uso o dotazione;
 - h) al lavaggio e stivaggio del pentolame, stoviglie, contenitori termici e dei vari tipi di carrelli in dotazione;
 - i) alla sostituzione e/ o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, bicchieri, posateria, ecc, qualora inutilizzabili e/ o insufficienti;
 - j) alla pulizia e sanificazione quotidiana dei locali in uso (cucine, spogliatoi, servizi igienici, sala da pranzo, depositi vari, magazzini, celle frigo, ecc.) e di tutte le apparecchiature ed attrezzature (lavastoviglie, abbattitore, forni, caldaie, piani cottura, tritacarne, affettatrici, armadi termici, ecc) ubicate presso l'Azienda;

- k) alla periodica pulizia e disinfezione a fondo dei locali ed attrezzature utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - l) alla raccolta differenziata e trasporto dei rifiuti nei luoghi indicati e messi a disposizione dall'A.S.P.;
 - m) alla fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti al funzionamento delle cucine, sala da pranzo, servizi igienici, spogliatoi, depositi, celle frigo, magazzini, e locali in genere adibiti al servizio in oggetto (sacchi per la raccolta immondizie, tovaglioli di carta, stuzzicadenti, tovaglie monouso, materiale per la pulizia e l'igiene dei locali, ecc.) ivi compreso per gli spogliatoi e servizi igienici (sapone, asciugamani, carta igienica, deodoranti ecc.);
 - n) all'assistenza tecnica e quanto altro necessario per garantire la qualità e la rispondenza del servizio alle diverse esigenze dell'utenza della struttura, sulla scorta delle disposizioni impartite dall'Azienda.
4. Per esigenze di carattere straordinario, può essere consentita dall'Azienda con le modalità e caratteristiche previste dal presente Capitolato la preparazione ed il confezionamento dei pasti all'esterno delle strutture dell'Azienda.
 5. E' consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno delle strutture dell'Azienda per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto terzi, previa autorizzazione, concedibile ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione. Tale attività non dovrà comportare modifiche degli standard operativi e qualitativi del servizio erogato all'Azienda e comunque non dovrà incidere od ostacolare il regolare svolgimento del servizio di ristorazione.
 6. In caso di autorizzazione, l'impresa dovrà corrispondere un rimborso spese da quantificarsi sulla scorta degli effettivi oneri dei fattori produttivi utilizzati, inclusi l'ammortamento delle attrezzature e le utenze. A tal fine si rimanda alle disposizioni previste dall'articolo 10 del presente Capitolato.
 7. Il servizio di ristorazione, oggetto del presente appalto deve essere svolto secondo le migliori regole dell'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:
 - ottenere una ristorazione e alimentazione per gli utenti, nell'ambito delle strutture dell'Azienda, sana, genuina e varia, di facile digeribilità e comunque sempre di ottima qualità;
 - costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale per gli ospiti, gradevole, gustoso, nel rispetto della tipologia fisiologica degli stessi;
 - assicurare la più scrupolosa igienicità, sia degli alimenti, sia delle bevande come pure delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati;
 - rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui il servizio è destinato e comunque secondo le direttive impartite dall'Azienda per il tramite del proprio coordinatore o altra persona incaricata in collaborazione con il servizio dietetico dell'Impresa.
 8. L'aggiudicatario deve dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).
 9. La stazione appaltante accetta anche una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).
 10. La fornitura di prodotti in plastica monouso dovrà rispettare quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2021 e pertanto i prodotti dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile certificati UNI EN 13432 o UNI EN 14995 e con percentuali di materia prima rinnovabile almeno al 40 % (60 % dal 01/01/2024).

ART. 2 – DESCRIZIONE DELL'UTENTE FINALE E NUMERO INDICATIVO GIORNATE ALIMENTARI/PASTI SU BASE ANNUA – VARIAZIONI E EVENTUALI SERVIZI AGGIUNTIVI

1. Su un totale complessivo di 102 ospiti attualmente accolti presso la residenza protetta gestita dall'ASP "Ardito Desio" (di cui 94 non autosufficienti e 8 autosufficienti), circa 20 ospiti usufruiscono della sala da pranzo, mentre i restanti ospiti usufruiscono delle sale da pranzo dei nuclei di degenza. Il 10% del totale degli ospiti è portatore di PEG o di sondino NG per alimentazione enterale con integratori alimentari non

forniti dalla cucina.

2. La prenotazione dei pasti viene effettuata dagli ospiti che usufruiscono della sala da pranzo con il supporto e la guida degli animatori impiegati presso la residenza protetta, mentre per gli ospiti dei nuclei le prenotazioni vengono effettuate dal personale infermieristico con la supervisione del Responsabile dei servizi socio-assistenziali e sanitari della struttura.
3. Le quantità dei pasti da somministrare, puramente indicative e utili al fine della determinazione del costo annuo dell'appalto, sono le seguenti:
 - per gli ospiti giornata alimentare (colazione, merenda, pranzo, merenda, cena): n. 36.500 all'anno;
 - per i dipendenti, collaboratori e terzi: pranzi o cene: n. 500 pasti all'anno;
 - pranzo mensa indigenti: n. 1.000 pasti all'anno;
4. Tali quantità sono meramente indicative e potranno subire variazioni in aumento o diminuzione in base alle presenze degli ospiti nelle strutture, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcuna pretesa.
5. Saranno fatturate dall'aggiudicatario solo le quantità effettivamente erogate.
6. L'Azienda si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, senza che la Ditta possa richiedere risarcimento alcuno:
 - di estendere il servizio a eventuali nuove strutture/servizi, dandone preavviso almeno dieci giorni prima.
 - di sospendere il servizio presso alcune strutture, ovvero di ridurre il numero dei pasti, dandone preavviso almeno dieci giorni prima.
7. L'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarsi agli aumenti o alle diminuzioni sino alla concorrenza del quinto del valore complessivo presunto del servizio.

ART. 3 – PROCEDURA DI GARA, DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'appalto sarà aggiudicato, mediante procedura aperta. L'offerta dovrà essere presentata nei tempi e nei modi indicati nel disciplinare di gara e corredata dei documenti richiesti.
2. Il servizio avrà durata presumibile dal 1 settembre 2023 al 31 agosto 2027, salva la possibilità di anticipare o posticipare la decorrenza e con facoltà di ripetizione del servizio per un ulteriore triennio.
3. L'Ente si riserva l'insindacabile facoltà di confermare o meno l'affidamento disposto, a conclusione del periodo di prova, la cui durata è stabilita in mesi sei. In questo arco di tempo sarà possibile verificare l'adeguatezza qualitativa dell'Impresa, del suo apparato e delle persone destinate al servizio rispetto a quanto fissato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e nel progetto offerto. Qualora il periodo di prova non sia superato, l'Azienda si riserva di procedere a nuova aggiudicazione alla Ditta seconda classificata nell'asta pubblica, oppure di procedere a nuova gara.
4. L'eventuale rinnovo del contratto, comunicato nelle forme e nei termini sopra indicati ed accettato dall'impresa, sarà vincolante per la stessa e successivamente non potrà in alcun modo recedere e pertanto il contratto eventualmente rinnovato resterà invariato in ogni sua parte.
5. L'Azienda si riserva la facoltà di prorogare il servizio, in base alla normativa vigente al momento della scadenza contrattuale, per periodi di tempo da definire, entro il limite massimo previsto dalla normativa, qualora sopravvenissero esigenze straordinarie tali da richiedere mutamenti strutturali che interessino i locali dalla cucina e la riprogettazione del servizio. Rimane in obbligo dell'impresa di proseguire nell'espletamento dei servizi appaltati, alle medesime condizioni contrattuali per un periodo ulteriore di sei mesi oltre alla scadenza contrattuale e comunque sino al subentro del nuovo contraente, senza poter pretendere compensi od indennizzi oltre a quelli spettanti in applicazione del Capitolato speciale di Appalto, qualora si rendesse necessario procedere al completamento della nuova procedura ad evidenza pubblica.
6. L'importo a base di gara soggetto a ribasso, riferito al quadriennio, è il seguente: € 1.636.800,00 esclusa IVA.
7. Il costo degli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, è pari ad € 800,00/anno esclusa IVA;
8. L'importo complessivo presunto a base di gara, con riferimento alla durata del contratto ivi incluso il periodo di rinnovo programmato, il periodo di proroga tecnica ed il quinto d'obbligo, è di € 3.403.000,00

esclusa IVA ed oneri della sicurezza inclusi. Non saranno accettate offerte che superino tale importo.

9. Il corrispettivo dovuto per il servizio in oggetto è quello risultante dall'offerta presentata dall'Impresa.
10. Il prezzo annuo dell'appalto (Iva esclusa) verrà ricavato applicando alle quantità di cui al precedente articolo i prezzi unitari offerti dall'Impresa per ogni singola voce. Il prezzo complessivo annuo dell'appalto verrà determinato sommando le voci che costituiscono i servizi oggetto dell'appalto, sulla scorta del facsimile di cui all'Allegato al disciplinare di gara n. 17 "Modello offerta economica".

ART. 4 - REFERENTI DELL'AZIENDA E DIRETTORE DELL' ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto è svolta dal Direttore dell'esecuzione (DEC) di concerto con il Direttore Generale (RUP) e con il Coordinatore dei servizi assistenziali e sanitari dell'ASP.

ART. 5 - REFERENTE DELL'IMPRESA

1. L'impresa deve indicare il nominativo di una persona e del suo sostituto cui l'Azienda possa fare riferimento quale referente per qualsiasi esigenza relativa alla gestione dell'appalto.
2. Il Referente dell'Impresa sarà incaricato dell'organizzazione generale, della verifica e del coordinamento fra i vari servizi, dovrà essere munito di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione del contratto d'appalto.
3. Il Referente dell'Impresa dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e di esperienza almeno triennale nella posizione di coordinatore dei servizi simili o paragonabili a quelli oggetto del presente Capitolato.
4. Considerata l'importanza della figura per la buona riuscita del servizio, il Referente dell'Impresa dovrà possedere adeguata competenza organizzativa ed assicurare adeguata presenza presso l'Azienda, nonché una pronta reperibilità, sia telefonica sia di raggiungimento della sede aziendale con preavviso di mezz'ora. I relativi costi si intendono compresi nel prezzo complessivo dell'appalto.
5. L'Impresa dovrà comunicare il nominativo del proprio Referente, nonché l'indirizzo mail e il recapito telefonico mobile e fisso, prima della data di inizio dell'appalto e ad ogni eventuale variazione.

TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI E SPECIFICHE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 6 - OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI DELL'IMPRESA

1. Premesso che il servizio di ristorazione, così come definito nel presente Capitolato, deve essere svolto per ciascun giorno dell'anno, nessuno escluso, e secondo le modalità precisate nei successivi articoli, l'impresa affidataria del servizio:
 - a. osserverà puntualmente le leggi afferenti al servizio, in particolar modo in materia sanitaria, di sicurezza e prevenzione infortunistica; provvederà altresì a redigere il manuale di autocontrollo Haccp, che dovrà includere un dettagliato piano di pulizie concordato con il servizio coordinatore dell'Azienda, secondo le norme tempo per tempo vigenti (Reg. CE 852/853/854/2004 e successive modifiche ed integrazioni);
 - b. provvederà direttamente all'assunzione, a proprie spese, del personale necessario all'espletamento delle prestazioni di cui al presente appalto; l'appaltatore si obbliga a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Egli si obbliga ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio di cui al presente Capitolato, condizioni normative e retribuzioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente

stipulato per categoria, applicabile alla località. L'Impresa si obbliga a continuare ad applicare i predetti contratti collettivi di lavoro anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse. Il trattamento economico e normativo dei soci lavoratori delle Cooperative non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti. L'adempimento di tale obbligo dovrà essere comprovato dall'Impresa mediante apposita dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

- c. non si ingerirà nella conduzione e nella gestione del personale e dei servizi delle strutture dell'Azienda, ne' potrà avvalersi degli stessi sotto nessuna forma, salvo espressa autorizzazione di questa ultima;
 - d. vigilerà e ne risponderà direttamente all'Azienda, affinché il proprio personale non si allontani, se non per motivi di servizio, dai locali ad esso assegnati, non si soffermi presso i medesimi oltre l'orario di lavoro e non interferisca con il lavoro del personale delle strutture dell'Azienda;
 - e. curerà che tutto il personale indossi idoneo abbigliamento, pulito e ordinato, (provvedendo a proprie cure e spese alla fornitura e lavaggio dello stesso in tutte le sue componenti) e sia in regola con le norme sanitarie vigenti per le persone addette alla manipolazione dei cibi;
 - f. assumerà l'onere, in applicazione di quanto previsto al precedente art. 1), della conservazione dei generi approvvigionati o ricevuti in custodia e lavorazione, impegnandosi alla sostituzione, a totale suo carico e cura, di quelli eventualmente deterioratisi. A tale scopo l'accettazione e la sottoscrizione del Capitolato di appalto costituisce esplicito riconoscimento da parte dell'Impresa che i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'Azienda sono idonei al ricevimento e alla conservazione delle derrate alimentari;
 - g. confezionerà il vitto sulla base dei menù proposti, ivi incluse le diete speciali, in base alle prenotazioni effettuate dall'A.S.P.;
 - h. su indicazione del Referente dell'ASP, l'impresa aggiudicataria dovrà essere disponibile allo svolgimento di servizi accessori, quali l'allestimento e la distribuzione con proprio personale, di coffee break, colazioni di lavoro, rinfreschi, ecc. per le strutture dell'Azienda o associazioni operanti nel suo interno. Il servizio verrà prestato nei termini ed alle condizioni da concordare di volta in volta;
 - i. su indicazione del Referente dell'ASP, l'impresa aggiudicataria dovrà essere disponibile alla fornitura di derrate, pietanze, pasti in multiporzione anche non compresi per tipologia e modalità di erogazione nella previsione della lettera g) del presente comma ed atte/i ad essere somministrati autonomamente dall'A.S.P.;
2. Qualora la mancata osservanza delle disposizioni impartite dal presente Capitolato, nessuna esclusa, comporti sanzioni o provvedimenti da parte degli organi di vigilanza, l'Impresa sarà ritenuta responsabile delle relative conseguenze; a tale riguardo l'Azienda procederà all'applicazione delle penali di cui all'art.32 nonché all'addebito dei danni conseguenti, riservandosi, inoltre, di adottare ogni ulteriore provvedimento al riguardo per la tutela della propria immagine e dei propri interessi.

ART. 7 -MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Nel presente articolo si forniscono le seguenti indicazioni generali sulle modalità di espletamento del servizio, che sono integrate, per gli aspetti qui non disciplinati, dagli allegati I,II, III e IV.

A) APPROVVIGIONAMENTO GENERI ALIMENTARI

1. L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci.
2. L'Azienda procederà tramite il proprio Referente, al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità e nell'eventualità di rifiuto da parte dell'Azienda della merce acquistata, l'Impresa dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle

partite contestate ed alla loro sostituzione.

3. La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico dell'Impresa alla quale sarà imputato ogni caso di alterazione.
4. In ogni caso, qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto si dà legittimamente la svalutazione, l'A.S.P. ne darà nota scritta all'impresa ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi fatturati relativi, una detrazione pari al minor valore che si attribuirà ai generi stessi, fatto salvo il diritto di rivalsa per il maggior danno subito.
5. Al momento dell'aggiudicazione l'appaltatore dovrà fornire l'elenco dei fornitori che dovrà essere tenuto aggiornato per tutta la durata dell'appalto ed i relativi contratti. Nel caso si verificassero delle variazioni anche di un solo fornitore l'appaltatore dovrà darne tempestiva comunicazione all'A.S.P.
6. I prodotti alimentari, che dovranno essere di prima qualità, devono rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti norme in materia.
7. Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
8. L'aggiudicatario s'impegna a garantire che tutti gli alimenti e le bevande distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la consegna e la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare.
9. La fornitura delle bevande dovrà avvenire principalmente attraverso macchine erogatrici di bevande calde e fredde.
10. Su richiesta, dovranno essere forniti:
 - latte fresco, parzialmente scremato, pastorizzato e poi riscaldato;
 - per ragioni di intolleranze/allergie, bevande sostitutive del latte (bevande di soia, riso etc.);
 - centrifugati di verdure e frutta;
 - acqua addensata in monoporzione al gusto di frutta.
11. Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'aggiudicatario è tenuto ad operare un costante e severo controllo secondo Piano Autocontrollo, Pacchetto Igiene (HACCP) e a porre in atto gli opportuni accorgimenti, affinché gli alimenti, la preparazione, la conservazione e il trasporto di questi rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia.
In particolare:
 - l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione;
 - l'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire con frequenza regolare che permetta il minimo stazionamento presso la dispensa della cucina della struttura. All'atto del ricevimento della merce la ditta aggiudicataria è considerata diretta responsabile della corretta conservazione della stessa.Frequenza ricevimento materie prime:
 - pane ogni giorno, compreso festivo;
 - derrate fresche (frutta e verdura) 2 volte alla settimana;
 - carni fresche: 2 volte alla settimana;
 - derrate secche, formaggi, verdure surgelate, pesce congelato/surgelato, carne congelata/surgelata : 1/2 volte alla settimana.

B) PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEL VITTO

1. DISTRIBUZIONE DEL VITTO E RITIRO STOVIGLIE

Il vitto dovrà essere confezionato con generi alimentari di buona qualità e dovrà presentare buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato e nel contratto. Una volta confezionato, il vitto verrà distribuito come di seguito indicato:

- per gli ospiti dell'Azienda che fruiscono dei pasti presso i nuclei, verrà inserito negli appositi carrelli o contenitori e questi consegnati a cura del personale dell'impresa, negli orari prestabiliti, ai vari nuclei o servizi, comunque all'interno dell'ambito dell'Azienda (ivi inclusa la palazzina Savorgnan adibita agli ospiti autosufficienti), mentre la distribuzione sarà a cura del personale dell'A.S.P.;
- per gli utenti e gli ospiti che fruiscono dei pasti presso la sala da pranzo, verrà servito dal personale tecnico e qualificato dell'impresa tramite utilizzo di carrello bagnomaria multiporzione dedicato e/o vassoio. Sui tavoli, a disposizione dei commensali, dovrà essere quotidianamente assicurata, con spese a carico dell'Impresa, la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, stuzzicadenti, tovaglie e tovaglioli monouso, ecc. Le operazioni di allestimento della sala, di porzionatura, distribuzione del vitto dovranno essere espletate a cura del personale dell'impresa, così come le successive operazioni di riordino, pulizia e sanificazione della sala stessa;
- i pasti **eventualmente** destinati al Servizio Domiciliare saranno confezionati di norma presso la cucina centrale dell'Azienda, in appositi contenitori termici e il ritiro e la consegna a destinazione saranno a carico degli addetti al servizio stesso. L'orario del ritiro sarà quello concordato tra le parti;
- i pasti destinati ai dipendenti, collaboratori e terzi saranno confezionati in appositi contenitori termosaldati idonei per l'asporto e comprenderanno, in base al menù disponibile, un primo piatto, un secondo, un contorno, una bottiglietta d'acqua naturale o frizzante da mezzo litro, i condimenti in monoporzione necessari nonché le posate e il tovagliolo monouso;
- i pasti destinati all'eventuale mensa indigenti dovrà prevedere lo stesso contenuto sopra riportato e verranno consegnati/ritirati secondo gli accordi tra le parti.

Una volta terminato il pasto da parte di tutti gli ospiti che fruiscono del vitto presso i nuclei residenziali, il personale dell'A.S.P. provvederà alla raccolta di tutte le stoviglie sporche utilizzate nelle sale da pranzo dei nuclei, nonché del pentolame e degli utensili da distribuzione, posizionando il tutto nei carrelli termici e neutri che verranno quindi lasciati all'esterno dei nuclei stessi in modo che possano essere riportati, a cura del personale dell'impresa, presso i locali di cucina adibiti alla successiva fase di lavaggio.

2. METODI DI PREPARAZIONE PASTI E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

La cucina è interna alla struttura, i pasti vengono prodotti e dopo cottura, conservati in legame fresco-caldo in carrelli termici bagnomaria multiporzione e in legame fresco-freddo in frigorifero fino al momento della distribuzione, rispettando la catena del caldo-freddo delle vivande dall'inizio della preparazione fino al momento della distribuzione dei pasti garantendo le temperature di cui all'art. 31 del D.P.R. n. 327/80 e s.m.i. (D.Lgs n. 27/2021).

Tutti i prodotti e preparazioni devono essere contenuti in recipienti di materiale idoneo e conformi alle normative vigenti in materia (Reg CE n.1935/2004 "Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" e s.m.i.).

I pasti in monoporzione sono confezionati in materiale plastico, idoneo al contatto con gli alimenti, termosigillato per il confezionamento delle diete speciali, poi conservate con la medesima procedura descritta per i pasti multiporzione.

Le cotture dei primi piatti viene effettuata in due momenti distinti, prima per il servizio ai piani e successivamente per la sala da pranzo: questo permette di ridurre i tempi tra la fase di produzione e somministrazione.

3. LA CONSERVAZIONE

La conservazione viene effettuata, garantendo la distinzione per categoria merceologica.

Nella struttura sono presenti:

- Un magazzino per la conservazione di prodotti semi-deperibili e acqua;
- 4 celle di conservazione: 1 cella a temperatura negativa e 3 celle a temperatura positiva (frutta e verdura, latticini e salumi, carne) oltre ad un congelatore per la conservazione del pesce e per la gestione di situazioni emergenziali, quali eventuali guasti tecnici delle celle. I prodotti semilavorati e i prodotti in uso vengono conservati nei 2 frigoriferi in cucina.

4. PREPARAZIONE COTTURA

Le fasi di preparazione, cottura, mantenimento e somministrazione seguono le direttive previste dal piano di autocontrollo.

Le preparazioni dei pranzi vengono effettuate di mattina, ad esclusione di arrostiti, ragù e altre pietanze che necessitano di una preparazione anticipata, tramite utilizzo di abbattitore rapido della temperatura dopo la cottura. Si procede quindi con la conservazione in frigorifero a 4° C fino al momento della rigenerazione e successivo consumo delle pietanze. La produzione può essere anticipata entro e non oltre le 24 ore dal momento dell'inizio della preparazione al momento della distribuzione.

Le preparazioni delle cene vengono effettuate nel pomeriggio e seguono le stesse procedure indicate per i pasti previsti per l'occasione alimentare del pranzo.

Metodi di cottura:

- cottura a vapore o secco in forno e cottura in tegame o brasiera o alla piastra
- cottura nel grasso (friggitrice) 1 /2 volte al mese

C) COSTITUZIONE DELLA GIORNATA ALIMENTARE

COLAZIONE

Orario previsto:

- Presso i nuclei dalle ore 07.30 alle 08.30.
- Presso la sala da pranzo dalle ore 08.00 alle 09.00.

Alimenti/bevande (in occasione di ogni pasto biscotti e succhi di frutta devono essere disponibili con e senza zucchero per gli ospiti diabetici):

- Pane, fette biscottate, biscotti secchi, frollini, biscotto granulare, marmellata in monoporzione, burro in monoporzione, ecc.
- latte, caffelatte, tè, caffè d'orzo, bevanda al gusto di cioccolato, zuccherati o amari o con dolcificante, ecc.

MERENDA DI META' MATTINA: idratazione con acqua, integratori di sali minerali, succhi di frutta, ecc.;

PRANZO

Orario previsto:

- Presso i nuclei dalle ore 11.30 alle 12.30.
- Presso la sala da pranzo dalle ore 12.00 alle 13.00.

CENA

Orario previsto:

- Presso i nuclei dalle ore 17.30 alle 18.30.
- Presso la sala da pranzo dalle ore 18.00 alle 19.00.

COMPOSIZIONE DEL PRANZO E DELLA CENA:

- **PRIMO PIATTO PRANZO:** piatto del giorno asciutto, minestra o crema di verdure + alternative fisse.
- **PRIMO PIATTO CENA :** crema o minestra + alternative fisse come a pranzo.
- **SECONDO PIATTO PRANZO E CENA:** piatto del giorno (intero o frullato o macinato) + alternative fisse.
- **CONTORNI PRANZO E CENA:** una verdura cotta (con possibilità di averla macinata o frullata) + alternative fisse.
- **DESSERT:**
 - a scelta tra frutta fresca intera o frullata ,frutta cotta, purea di mela, budino o yogurt (solo in caso di malnutrizione),
 - dolce o gelato a disposizione la domenica e nei giorni festivi.

Relativamente alle alternative ai piatti indicati si rimanda all'allegato n. 3 "Menù".

Per i pasti serviti in camera dovranno essere forniti condimenti monoporzione di olio, sale, aceto e parmigiano.

Per gli ospiti con problemi di deglutizione è necessario fornire pasti cremosi e dovrà essere garantita una scorta settimanale di omogeneizzati di carne e pesce da utilizzare come alternativa.

MERENDA POMERIDIANA:

Orario previsto: dalle 15.30 alle 16.00

Alimenti/bevande: Tè caldo o freddo, succhi di frutta, caffè d'orzo, biscotti secchi, frollini, ecc.

VARIAZIONE ORARIO PASTI:

L'A.S.P. potrà in qualsiasi momento disporre la variazione degli orari previsti per la somministrazione dei pasti inoltre, in caso di esigenze particolari, l'Impresa dovrà garantire la somministrazione dei pasti anche al di fuori degli orari concordati come ad esempio nella fattispecie di ospiti che rientrano in struttura successivamente ad un ricovero ospedaliero.

DOMENICHE E GIORNI FESTIVI:

In occasione del pranzo tutte le domeniche e nei giorni festivi dovrà essere fornito un dolce, inoltre nei giorni festivi il pranzo dovrà prevedere un piatto tipico della tradizione culinaria locale (es. il prosciutto crudo di San Daniele e di Sauris, i cjarcions, ecc.)

FORNITURE EXTRA:

- una torta decorata e bevande per il festeggiamento dei compleanni presso la Residenza protetta con cadenza una volta al mese ;
- torta e rinfresco destinato anche ai parenti per il festeggiamento degli ospiti che raggiungono il centenario di età;
- n. 2 pranzi/buffet all'anno per i familiari degli Ospiti, nella misura di n. 2 persone per Ospite della Residenza;
- ogni giorno porzioni di mousse di frutta o budino per la somministrazione delle terapie, nella misura del 40% degli Ospiti della Residenza, considerando n. 3 somministrazioni al giorno per ciascun Ospite.

FORNITURA DI BEVANDE:

Tutte le bevande, anche a richiesta, sono comprese nella tariffa della giornata alimentare onnicomprensiva pagata all'aggiudicatario che dovrà garantire la fornitura di:

- **acqua naturale o gassata**, in bottigliette in plastica compostabili da ½ litro, da rendere disponibili quotidianamente ad ogni pasto in numero adeguato agli Ospiti presenti, più un quarto di vino a pasto per ogni ospite, eventualmente sostituibile con succhi di frutta, integratori salini e/o acqua, ecc.;
- **erogatori di acqua per ristorazione** a libero accesso da parte degli Ospiti; si stima come necessario un numero di almeno 5 erogatori, da verificare in sede di sopralluogo presso la struttura. La manutenzione degli erogatori ed il loro rifornimento, compresa la fornitura costante di bicchieri, sarà integralmente a carico dell'impresa che sarà tenuta ad intervenire per qualsiasi malfunzionamento e/o necessità entro le 24 ore dalla segnalazione .
- **distributori automatici di bevande calde** destinate al consumo durante la colazione e la merenda (un distributore per ognuno dei quattro nuclei e uno per la sala da pranzo). I distributori devono permettere di ottenere almeno le seguenti bevande: caffè, latte, caffelatte, thè al limone, camomilla, cioccolata e tisane. La manutenzione e rifornimento dei distributori sarà integralmente a carico dell'impresa, che sarà tenuta ad intervenire per qualsiasi malfunzionamento e/o necessità entro 24 ore dalla segnalazione.

D) MENU'

Per il menù giornaliero si rimanda, oltre a quanto previsto nella parte sottostante, all'Allegato n. 3.

I piatti proposti giornalmente devono essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo e qualità del pasto.

La varietà dei piatti ruoterà su 4 settimane per cui il pasto giornaliero è caratterizzato da un menù del giorno composto da primo piatto, secondo piatto, contorno cotto e crudo, frutta cotta o fresca, inoltre devono essere previste una serie di alternative al menù e alternative fisse.

Il menù, oltre ad essere articolato su 4 settimane, prevede una versione legata al periodo stagionale estivo (periodo: da maggio ad ottobre) ed una invernale (periodo: da novembre ad aprile), formulato senza nomi di fantasia che impediscano la comprensione degli alimenti indicati nel menù stesso. Per alcuni utenti può essere richiesto che gli alimenti, che compongono il pasto, siano frullati o omogeneizzati.

I menù potranno subire tutte le variazioni richieste dall'A.S.P. senza che la ditta appaltatrice possa richiedere un aumento del costo previsto, la stessa sarà inoltre tenuta a fornire menù diversi in caso di:

- diete leggere;
- diete speciali a seguito di certificazioni fornite (esempio: celiachia, allergie al nichel, ecc...);
- diete legate a particolari condizioni culturali o religiose.

E) GRAMMATURE

Le seguenti grammature sono indicative per i principali alimenti da considerarsi a crudo, puliti, scongelati, sgocciolati e al netto degli scarti. Le grammature delle verdure sono da intendersi pulite, cotte lessate, sgocciolate, senza condimento. Per le verdure stufate o gratinate o al forno la grammatura si dovrà intendere a preparazione ultimata.

Per quanto non previsto nelle presenti tabelle, il riferimento è sempre alla versione più aggiornata delle "Linee Guida per la ristorazione nelle residenze per anziani" elaborate dalla Regione Autonoma F.V.G e alla "Tabella dietetica" validata dalla competente Azienda sanitaria per lo specifico contesto della residenza protetta gestita dall'A.S.P., che verrà messa a disposizione dell'aggiudicatario.

PRIMI PIATTI		
	Pietanza	Grammatura
Pasta alimentare	- asciutta	gr. 80
	- in brodo	gr. 40
	- tortellini in brodo	gr. 40

	- tortellini asciutti	gr. 130
Riso	- per risotti	gr. 80
	- in brodo	gr. 40
Gnocchi di patate		gr. 180
Pasticcio-Cannelloni-Gnocchi alla romana		gr. 200
Semolino in brodo		gr. 40
Burro per pasta asciutta in bianco		gr. 10
Formaggio parmigiano per pasta asciutta/risotto/minestre/zuppe di verdura		gr. 15

<u>SECONDI PIATTI</u>	
Arrosti/fritti/scaloppe/ai ferri/umidi/bolliti	
Pietanza	Grammatura
Pollo	¼
Carni in genere bianche e rosse	gr. 130
Braciola di maiale	gr. 200
Coniglio	gr. 250
Svizzere/polpette	gr. 150
Prosciutto cotto	gr. 120
Affettati vari	gr. 120

<u>CONTORNI</u>	
Tipologia	Grammatura
Patate	gr. 200
Purè	gr. 200
Radici lessate (erbette/sedano/carote)	gr. 200
Verdure a foglia/porro	gr. 100
Fagiolini	gr. 160
Cavolfiore	gr. 160
Legumi	gr. 150
Finocchi	gr. 200
Melanzane/peperoni	gr. 160
Zucchine	gr. 200
Insalata	gr. 70
Pomodori	gr. 100
Verdure miste per zuppe o creme	gr. 100

<u>FRUTTA/DESSERT</u>	
Tipologia	Grammatura
Frutta fresca intera/frullata	gr. 200
Macedonia di frutta	gr. 200
Frutta fresca cotta	gr. 130
Purea di mela	gr. 200
Frutta scioppata	gr. 200
Crema caramello/budino	gr. 160
Torta con crema	gr. 200

Dolci secchi	gr. 120
Gelato	gr. 200
Yogurt	gr. 125

<u>UOVA</u>	
Pietanza	Quantità/Grammatura
Uova sode	n. 2
Altre preparazioni con uova	n. 2 pastorizzato gr.150

<u>PESCI</u>	
Pietanza	Grammatura
Filetti di Platessa, Cernia, Merluzzo, Trota, etc. Tranci di Salmone, Tonno, Spada, Palombo, etc.	gr. 150
Tonno e sgombro all'olio o al naturale	gr. 100

<u>AFFETTATI (come antipasto)</u>	
Affettati vari	gr. 80

<u>FORMAGGI</u>	
Tipologia	Grammatura
Emmental	gr. 80
Asiago	gr. 80
Taleggio	gr. 80
Latteria/montasio	gr. 80
Fontal	gr. 80
Provolone	gr. 80
Grana padano/parmigiano	gr. 80
Gorgonzola	gr. 80
Italico	gr. 80
Mozzarella o Bocconcini	gr. 100
Stracchino/crescenza	gr. 100
Ricotta	gr. 100

<u>PANE E PRODOTTI DA FORNO</u>	
Tipologia	Grammatura
Pane	gr. 50
Grissini	gr. 40
Fette biscottate	gr. 40
Biscotti	gr. 50

<u>BEVANDE</u>	
Tipologia	Quantità

Acqua minerale naturale o gassata	cc. 500
Vino bianco, rosso o spumante	cc. 250
Succo di frutta	cc. 125
Integratori idrosalini	cc. 500
Latte	cc. 250
Caffè	cc. 150
Tè	cc. 250

VARIE	
Tipologia	Grammatura
Omogeneizzati carne/pesce in vasetto	gr. 80
Marmellata in monoporzione	gr. 25
Burro in monoporzione	gr. 25

F) PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il menù stabilito dall'aggiudicatario sarà trasmesso dal Responsabile del servizio di ristorazione al referente dell'A.S.P. e verrà predefinito stagionalmente. Le ordinazioni saranno predisposte a cura dell'Azienda, attraverso un modulo di prenotazione e trasmesse giornalmente, secondo gli accordi tra struttura e aggiudicatario e conterranno anche le diete.

Le eventuali variazioni verranno comunicate entro il giorno prima.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare puntualmente le prenotazioni richieste, eventuali rilievi/difficoltà potranno essere oggetto di contestazione da parte dell'Azienda.

Eventuali osservazioni/lamentele mosse dagli utenti saranno segnalate all'aggiudicatario che dovrà rispondere nel merito all'A.S.P.

ART. 8 – CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

1. L'aggiudicatario deve garantire la campionatura dei cibi somministrati, con prelievo giornaliero di una porzione degli stessi, da riporre in sacchetti sterili in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Allo scopo devono essere utilizzati sacchetti sterili, indicanti la data del giorno di prelievo, da conservare all'interno di un contenitore ermetico o comunque munito di coperchio. Tali campioni sono utilizzati in caso di reclamo.

ART.9 - ESIGENZE STRAORDINARIE - PASTI VEICOLATI, MODALITA' DI TRASPORTO DEL VITTO E CARATTERISTICHE CONTENITORI

1. Qualora intervengano esigenze sopravvenute di lavori di manutenzione straordinaria delle strutture e dei locali adibiti a cucina della stazione appaltante o altre esigenze imprevedibili, la preparazione e confezionamento dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente presso un Centro di cottura esterno che l'Impresa dovrà garantire per tutta la durata dell'appalto. Tale centro cottura dovrà essere ubicato entro un raggio massimo di 30 chilometri dalla sede dell'Azienda e dovrà essere debitamente autorizzato alla preparazione e veicolazione dei pasti con autorizzazione sanitaria e licenze adeguatamente aggiornate.
2. Il servizio di trasporto del vitto dovrà essere svolto tenendo conto delle normative HACCP vigenti sia per il trasporto che per le relative procedure di autocontrollo e registrazione delle attività.
3. I mezzi di trasporto utilizzati dall'Impresa dovranno essere conformi a tutte le condizioni necessarie per la

circolazione stradale, idonei all'uso ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, debitamente coibentati, con sponda idraulica e muniti di autorizzazione sanitaria. Gli stessi dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. n. 327/80 e s.m.i. e delle altre norme vigenti in materia, che si intendono tutte richiamate.

4. I mezzi stessi dovranno essere mantenuti ad un livello di sanificazione tale da evitare contaminazione dei prodotti trasportati. E' fatto obbligo provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione minima settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, tali operazioni dovranno essere regolarmente documentate.
5. A garanzia delle condizioni ottimali di consumazione, il trasporto dei pasti veicolati dal Centro di produzione dell'Impresa alle strutture dell'Azienda si effettuerà in base ad un programma specificatamente predisposto in funzione dei diversi orari di inizio pasto con indicazione dei tempi massimi di consegna: pranzo ore 10:45 (con distribuzione nelle sale da pranzo non oltre le 11:45) – cena ore 17:00 (con distribuzione nelle sale da pranzo non oltre le ore 18:00).
6. Nel caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, questa dovrà avvenire entro 30 minuti dal momento della segnalazione.
7. I contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumare freddi (D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.) con una caduta termica non superiore a 5° C l'ora.
8. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data e il destinatario.
9. L'effettuazione del servizio presso un centro di cottura esterno dovrà essere effettuato alle medesime condizioni economiche offerte in gara e non comporterà a favore dell'Impresa alcun ulteriore indennizzo o rimborso.

ART. 10 - PARTICOLARI ESIGENZE E/O PECULIARITA'

1. L'Impresa, previa formale autorizzazione dell'Azienda, potrà stipulare apposite convenzioni per fornitura di pasti con soggetti esterni, usufruendo dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dall'Azienda.
2. In tale circostanza l'Impresa dovrà riconoscere all'Azienda per l'utilizzo del punto cottura, a titolo di rimborso spese di ammortamento e utenze, una quota non inferiore ad € 0,75 più IVA a pasto, oltre ad € 12,00 più IVA giornaliero per l'uso del mezzo di trasporto dell'ASP.
3. Gli importi dei rimborsi spettanti all'Azienda per la produzione dei pasti e per l'utilizzo del mezzo di trasporto, verranno comunque di volta in volta concordati, fermi restando i limiti minimi succitati, in base alla tipologia di utenza destinataria del servizio, al quantitativo di pasti da produrre e alla distanza da percorrere tra la sede dell'Azienda e la destinazione prevista.
4. Gli importi succitati saranno soggetti ad adeguamento prezzi con le stesse modalità stabilite all'art. 37 del presente Capitolato.

TITOLO III – LAVAGGIO STOVIGLIE, PULIZIA, IGIENE E SMALTIMENTO RIFIUTI

ART. 11 – LAVAGGIO STOVIGLIE E CARELLI – FORNITURA E SOSTITUZIONE TOVAGLIATO

1. L'Impresa si obbliga a ritirare, giornalmente, dai vari reparti e servizi, sale da pranzo, mense, appartamenti e luoghi in genere ove si consumano i pasti, nell'ambito delle strutture dell'Azienda, i carrelli termici, i carrelli per il trasporto delle stoviglie e le stoviglie sporche, ad effettuarne il lavaggio e la disinfezione negli appositi locali al riguardo individuati dall'Azienda e a riconsegnarli puliti nei punti e negli orari prestabiliti.
2. L'aggiudicatario provvede, dopo ogni ciclo di produzione e/o distribuzione del cibo, al lavaggio e alla sanificazione dei piatti, stoviglie, pentolame, ecc. utilizzati e al riordino e al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine, degli eventuali annessi locali, dei macchinari e attrezzature, degli arredi, degli utensili, dei banchi di lavoro, delle griglie di scarico, dei carrelli utilizzati per la distribuzione: neutri,

termici e porta stoviglie ecc.

3. In particolare le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, scodelle, ciotole, ecc.) utilizzate dagli utenti, dovranno essere riconsegnate, dopo ogni pasto, perfettamente pulite e nelle corrette quantità nei punti prestabiliti. L'aggiudicatario verificherà ad ogni lavaggio che il materiale utilizzato sia integro e in buono stato di conservazione, provvedendo alla sostituzione di quello usurato e danneggiato. Esclusivamente per la sala ristorante, il tovagliato, comprendente tovaglie, tovaglioli, ecc. verrà fornito, lavato e sostituito per usura a cura della Ditta. I tovaglioli di carta monouso doppio velo dovranno essere sempre disponibili.

ART. 12 - PULIZIA LOCALI

1. L'aggiudicatario provvede alla pulizia e sanificazione (detersione e disinfezione) dei tavoli, delle sedie e del pavimento della sala da pranzo e dei locali assegnati per l'espletamento del contratto (incluso bagno adiacente alla sala), coerentemente con il Piano di Autocontrollo predisposto.
2. Deve essere pertanto previsto un programma scritto, di facile consultazione e verifica, che preveda le procedure di pulizia e sanificazione, in modo da garantire che tutte le aree, le attrezzature, il mobilio, ecc. siano convenientemente pulite/sanificate ed il personale incaricato deve essere correttamente istruito sui metodi di manutenzione ed i rischi di contaminazione.
3. Oltre agli interventi giornalieri di pulizia/sanificazione ordinaria, l'aggiudicatario provvederà, a cadenze regolari, agli interventi di pulizia e sanificazione ordinari e straordinari del mobilio di cucina, dei frigoriferi, dei magazzini, dei serramenti, degli impianti di illuminazione, dei vetri, davanzali, zanzariere ed infissi, dei rivestimenti murari, delle griglie di scarico, dei montacarichi e alla deragnatura dei locali.
4. Tutti i locali che sono messi a disposizione dell'aggiudicatario, devono essere da questo mantenuti permanentemente puliti.
5. Nei bagni concessi in uso, l'aggiudicatario deve provvedere a fornire sapone e salviette a perdere. Le vie d'accesso ed i corridoi nelle immediate vicinanze dei locali di cucina, o in collegamento con essi, devono essere mantenuti puliti e le vie di esodo sgombre.

ART. 13 – MATERIALE DI PULIZIA E LAVAGGIO

1. L'aggiudicatario fornisce tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione della cucina e per il lavaggio delle stoviglie; deve inoltre garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle norme vigenti e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice.
2. L'impresa dovrà provvedere alla consegna all'ASP delle schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione.
3. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in armadi chiusi a chiave, in modo che non possano essere scambiati o confusi con le derrate stesse. Il materiale di manutenzione e di pulizia (scope, mop, carrelli pulizia pavimenti, ecc.), ivi compresi i prodotti chimici, deve essere sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili o le attrezzature e sostituito ad usura e lavato all'esterno della cucina.

ART. 14 - SMALTIMENTO RIFIUTI

1. L'aggiudicatario deve garantire la corretta raccolta differenziata dei rifiuti con conseguente collocazione degli stessi negli appositi cassonetti/contenitori, posti all'interno o all'esterno della struttura, secondo il piano previsto sul territorio comunale.
2. E' a carico dell'aggiudicatario la fornitura di sacchi idonei (es. sacchi per organico, per plastica, etc.)
3. Sono a carico dell'aggiudicatario la raccolta e lo smaltimento di olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle leggi vigenti.
4. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO IV – IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI, UTENSILI, MANUTENZIONI E UTENZE

ART. 15 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE. DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

1. L'Asp mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito, i locali, gli impianti, gli arredi, le attrezzature fisse e mobili ivi ubicate ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento e riguardanti le cucine, gli spogliatoi, i servizi igienici, la sala da pranzo, i magazzini, le celle frigorifere, gli utensili, quali risultano dai verbali di consegna che saranno sottoscritti dalle parti prima della decorrenza del contratto di appalto.
2. La procedura di consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi esistenti prevede la stesura di apposito inventario da stilare in contraddittorio. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.
3. La sottoscrizione degli inventari comporta per l'Impresa l'accettazione incondizionata dei caratteri di idoneità ed efficienza di quanto ricevuto in consegna.
4. L'aggiudicatario prende in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano, obbligandosi, qualora necessario, alla sostituzione delle attrezzature, utensili e arredi non più idonei.
5. L'Azienda verificherà la conformità alla consistenza degli inventari, come pure l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando lo stato di buona conservazione degli articoli, degli impianti e delle attrezzature in uso. Su richiesta dell'Azienda, l'Impresa dovrà produrre al riguardo la documentazione a comprova delle manutenzioni effettuate.
6. Qualora si accerti lo stato di usura di quanto messo a disposizione, l'Impresa dovrà provvedere alla sostituzione degli articoli o attrezzature ritenuti inadeguati.

ART. 16 – LOCALI

1. Durante tutto il periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario s'impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Azienda.
2. I pasti devono essere prodotti e confezionati giornalmente presso il centro di cottura presente nella Residenza protetta.
3. In caso di inagibilità del centro di cottura interno per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con la produzione dei pasti presso altro proprio centro abilitato al confezionamento dei pasti da asporto.
4. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non debitamente autorizzato dall'ASP.

ART. 17 – ATTREZZATURE, ARREDI E UTENSILI

1. Tutte le attrezzature mancanti per la perfetta erogazione del servizio, eventuali arredi di cucina, le apparecchiature, le stoviglie, il pentolame e gli utensili vari dovranno essere forniti a cura e spese dell'aggiudicatario.
2. Le attrezzature dovranno essere a basso consumo energetico e le relative spese per l'installazione sono a carico dell'aggiudicatario.
3. Si richiede, in particolare, la fornitura, in quantità adeguata all'erogazione del servizio al numero di Ospiti, di:
 - posate in acciaio;
 - piatti piani e fondi, scodelle per colazione e coppette per la frutta in melamina o similare da fornirsi in

4 colori più il bianco, nelle quantità richieste dalla struttura;

- piatti piani divisi in tre settori in melamina o materiale similare;
- bicchieri in plastica dura, melamina o similare con e senza impugnatura;
- brocche in plastica dura, melamina o similare, dotate di coperchio;
- posate ergonomiche, a richiesta.

ART. 18 – MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

1. Sono a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, sia nei locali di cucina, sia negli annessi locali di servizio.
2. Nel corso della gestione, se sarà necessario ai fini dell'efficienza e sicurezza, l'Impresa sarà tenuta ad integrare o sostituire, a sue spese, le apparecchiature e le attrezzature esistenti (stoviglie comprese) con altre che resteranno di proprietà dell'Azienda.
3. Pertanto eventuali sostituzioni di attrezzature, arredi, utensili componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti, o furti sono a carico dell'aggiudicatario.
4. Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'aggiudicatario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi, corredato da copia dei rapportini di intervento:
 - dati identificativi della macchina;
 - sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
 - data di ogni intervento;
 - firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.
5. Tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili messi a disposizione dall'aggiudicatario nell'espletamento del servizio devono essere idonei tecnicamente per la specifica destinazione d'uso e conformi alle leggi vigenti in materia. Il loro impiego e le loro caratteristiche dovranno essere compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.
6. L'Impresa dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature presi in consegna e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria dei locali (la tinteggiatura degli stessi dovrà essere effettuata almeno con frequenza annuale e comunque al bisogno) e quella ordinaria e straordinaria delle attrezzature, in modo da assicurare la migliore conservazione ed il più efficiente grado di sicurezza e funzionamento.
7. L'Azienda si riserva di far eseguire dai propri incaricati periodiche visite ai locali, impianti ed attrezzature per verificarne lo stato di manutenzione.
8. Tutti i lavori in genere, previsti a carico dell'Impresa o quelli eventualmente ordinati dall'Azienda, dovranno essere eseguiti a regola d'arte, con materiali appropriati e di ottima qualità.
9. I lavori di manutenzione andranno eseguiti in forme tali da non pregiudicare la normalità del servizio.
10. Per i suddetti lavori di manutenzione l'Azienda non riconoscerà all'Impresa compensi o indennità di sorta.
11. L'impresa dovrà segnalare agli uffici dell'Azienda, tempestivamente, ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari o sostituzioni a carico dell'Azienda stessa.
12. Qualora gli interventi riguardino attrezzature e impianti, questi dovranno essere effettuati solo ed esclusivamente da personale specializzato e autorizzato; eventuali modifiche dovranno essere concordate con l'Azienda e, se autorizzate, l'Impresa esecutrice dovrà rilasciare le relative certificazioni di conformità.

ART. 19 – VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

1. In qualunque momento, su richiesta dell'Azienda, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ASP Ardito Desio

indirettamente per incuria, imperizia, dolo, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'aggiudicatario, questi saranno a suo totale carico.

2. L'aggiudicatario deve provvedere direttamente agli interventi/forniture necessarie entro 15 giorni lavorativi dalla data di riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Asp provvederà agli interventi necessari/reintegri dei materiali, previa comunicazione scritta all'aggiudicatario e addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, oltre alle penali prescritte nel presente capitolato.

ART. 20 – RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

1. Alla scadenza naturale del contratto, oppure anche nel caso di scioglimento o cessazione anticipata per fallimento o inadempienza dell'aggiudicatario, lo stesso si impegna a riconsegnare all'Azienda, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature, gli arredi in uso nello stato in cui furono consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

ART. 21 – MODIFICAZIONI E CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

1. L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, o trasformazioni ai locali e/o agli impianti.
2. Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi d'interruzione del servizio, una copia delle chiavi di tutti i locali consegnati deve essere lasciata in deposito presso la struttura.
3. Qualora, per qualsiasi motivo e in qualsiasi momento della gestione, l'aggiudicatario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Asp provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette e indirette relative a mancanze a tale riguardo sono a esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ART. 22 – UTENZE ELETTRICHE, IDRICHE E GAS METANO

1. Ad avvio del servizio aggiudicato, l'Azienda assicura la fornitura dell'energia elettrica, dell'acqua calda e fredda, metano od altro combustibile, riscaldamento e telefono interno occorrenti per i locali ed i servizi di cui al presente appalto, assumendone l'onere direttamente.
2. Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Azienda provvederà alla modifica della rete di gas metano e della rete elettrica separando le specifiche utenze relative al servizio di ristorazione dalle altre utenze della residenza protetta.
3. L'impresa dovrà impegnarsi in tale circostanza a porre in essere la voltura e l'intestazione a proprio carico delle relative utenze a far tempo dal 01/01/2025. Da tale data il costo per il consumo di gas ed energia elettrica sarà a totale carico della ditta.

TITOLO V – PERSONALE

ART. 23 – ADEMPIMENTI DELL'AGGIUDICATARIO SULL'IMPIEGO DEL PERSONALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

1. Ogni servizio inerente alla manipolazione, preparazione, cottura degli alimenti, trasporto e distribuzione degli stessi, pulizie e buon funzionamento del centro cottura sarà svolto da personale della Ditta aggiudicataria.
2. Il coordinamento e la responsabilità della preparazione dei pasti presso il centro di cottura utilizzato dalla Ditta aggiudicataria devono essere affidati a cuochi. Tali figure dovranno, in ogni caso, avere esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo.
3. La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Asp saranno affidati a un "Direttore" in possesso di

un'esperienza almeno triennale in pari profilo.

4. Prima dell'avvio del servizio sarà ufficialmente comunicato il nominativo del responsabile che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio.
5. Il personale impiegato per il servizio deve possedere un'adeguata professionalità, esperienza e formazione.
6. Il personale deve essere in possesso dell'attestato di formazione in materia di igiene degli alimenti come previsto dall'art. 5 della L.R. 21/2005 rubricato "Formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti" e delle aggiornate Linee guida della Regione F.V.G. in materia di ristorazione nelle residenze per anziani (allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 66 del 19 gennaio 2018).
7. L'aggiudicatario deve assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004. L'aggiudicatario deve inoltre garantire ai propri addetti la fornitura dei DPI adeguati alla prevenzione del virus SARS Covid-19, sensibilizzare il personale rispetto ai temi anticontagio ed all'importanza degli screening delle strutture e rispettare le normative in materia di obbligo vaccinale vigenti. Il personale addetto al servizio deve curare l'igiene personale al fine di non favorire eventuali processi di contaminazione delle pietanze in lavorazione, nel pieno rispetto delle norme e delle specifiche prescrizioni vigenti, così come attuate nel Piano di Autocontrollo.
8. L'aggiudicatario fornirà al personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro, grembiuli, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia e armadietti per la conservazione delle divise.
9. Come previsto dalla L. 123/2007 il personale dell'aggiudicatario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
10. L'aggiudicatario deve designare una persona con funzioni di "Referente/Responsabile" cui compete il controllo in ordine al corretto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato. Il soggetto aggiudicatario comunica il recapito telefonico di detto Referente/Responsabile per ogni comunicazione in merito alla gestione del contratto.
11. Tutte le comunicazioni e le contestazioni d'inadempienze fatte in contraddittorio con detto Referente/Responsabile s'intendono fatte direttamente al soggetto aggiudicatario.
12. L'aggiudicatario dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio, condizioni normative, retributive, previdenziali ed assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti e accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria.
13. L'aggiudicatario è sottoposto a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali e prevenzione e sicurezza del lavoro e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.
14. L'aggiudicatario dovrà applicare verso i propri dipendenti, o se costituito in forma di Società Cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.
15. L'aggiudicatario s'impegna a esibire, a semplice richiesta, le ricevute di pagamento di contributi assistenziali, previdenziali e assicurativi relativi al personale impiegato per la realizzazione del servizio.
16. Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere all'ASP l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute e allegare a questo gli attestati di qualifica e se necessario i permessi di soggiorno.
17. L'organico per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'aggiudicatario in sede di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore.
18. Eventuali variazioni dei nominativi del personale devono essere comunicate almeno 3 giorni prima all'Asp. In caso di emergenza le variazioni devono essere comunicate tempestivamente, almeno il giorno prima.
19. Il turno del personale deve avere cadenza mensile ed essere esposto e firmato dal Responsabile della Ditta nella cucina.

20. L'Asp si riserva, inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto con l'utenza o che comunque diano motivo di lagnanza, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di compensi o di indennizzi di sorta.

ART. 24 – FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

1. Il personale deve essere formato per agire nel rispetto del piano di autocontrollo. In particolare il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari deve seguire una formazione sui rischi sanitari ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
2. L'aggiudicatario deve garantire nel corso di durata dell'appalto lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento.
3. In particolare le materie trattate durante la formazione dovranno riguardare prioritariamente: alimentazione e dietetica; autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP; conservazione degli alimenti; salute e sicurezza sul lavoro, formazione anticontagio.

ART. 25 – DOVERI DEL PERSONALE

1. Il personale addetto al servizio deve tenere all'interno della struttura ove opera un comportamento corretto. In particolare dovrà:
 - vestire la divisa sulla quale sarà apposta la denominazione dell'Impresa, di colore e foggia diverse da quelle in uso al personale delle strutture dell'Azienda, costantemente pulita e in ordine e indossare apposito copricapo;
 - apporre sulla divisa idoneo tesserino di riconoscimento od altra forma analoga di identificazione, forniti dall'Impresa;
 - astenersi dal fumo e dall'uso in servizio del telefono cellulare;
 - mantenere la riservatezza su fatti e circostanze concernenti le situazioni personali e sanitarie degli ospiti di cui fosse eventualmente venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
 - economizzare diligentemente nell'uso di energia elettrica, acqua e dei consumi in genere; un utilizzo improprio, eccessivo ed ingiustificato delle utenze, che comporti un aggravio dei costi sostenuti dall'Azienda, comporterà l'applicazione delle penali previste all'art. 32;
 - partecipare alla formazione organizzata dall'Asp in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro secondo le normative vigenti;
 - Indossare correttamente i DPI per la prevenzione del virus Sars Covid - 19 e di altre patologie;

ART. 26 – SICUREZZA E DISPOSIZIONI DI NATURA IGIENICO-SANITARIA

1. Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro, in conformità a quanto stabilito dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i. e di tutta la normativa emanata in relazione all'emergenza Covid – 19.
2. L'aggiudicatario deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di tutte le attrezzature di lavoro necessarie alla mansione.
3. L'aggiudicatario deve provvedere alla consegna dei Dispositivi di Protezione Individuale per i rischi professionali ai propri dipendenti e se necessario provvedere anche alla sorveglianza sanitaria degli stessi.
4. L'aggiudicatario dovrà fornire adeguate informazioni e provvedere alla formazione e addestramento dei propri dipendenti circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.
5. L'aggiudicatario dovrà inoltre comunicare all'Azienda entro 60 giorni dall'inizio del servizio: il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, il nominativo del Medico Competente (ove previsto), il nominativo del/i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (se designato/i), il nominativo

del preposto designato, il nominativo del responsabile delle emergenze, i nominativi degli addetti alle emergenze (antincendio e primo soccorso) per i quali dovrà fornire copia degli attestati dei corsi (si ricorda che dovranno essere nominati un numero congruo di addetti alle emergenze in modo da garantire la copertura per ogni turno di lavoro).

6. L'aggiudicatario dovrà fornire all'Asp copia di tutta la documentazione inerente la sicurezza sul lavoro, in modo che Asp possa procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI). Il documento potrà essere aggiornato qualora se ne ravvisassero le necessità.
7. L'Aggiudicatario del servizio provvederà all'acquisizione delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, 2° comma, lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni contenente il Regolamento di esecuzione della Legge 30.4.1962, n. 283 sulla disciplina igienica della produzione, della somministrazione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande (Registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004). L'Impresa si impegna a fornire all'Azienda tutta la sua assistenza e collaborazione per l'ottenimento e/o mantenimento delle autorizzazioni necessarie come pure dei relativi rinnovi, sottoscrivendo, all'occorrenza, unitamente all'Azienda, le istanze richieste dalle norme in materia, anche ai fini di quanto disposto con Circolare Ministero della Sanità 18.10.1980, n. 79.

TITOLO VI – CONTROLLI

ART. 27 – MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato e relativi allegati.
2. L'aggiudicatario è tenuto anche a fornire, su richiesta dell'Asp, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. L'aggiudicatario deve inoltre provvedere alla redazione di tutta la documentazione prevista per gli operatori del settore alimentare:
 - Procedura di rintracciabilità e relativa documentazione ai sensi del Reg. CE 178/02 e s.m.i.;
 - Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. specifico per le attività svolte dalla ditta;
4. L'aggiudicatario deve provvedere agli aggiornamenti periodici previsti della documentazione e dei corsi di formazione sopra descritti.
5. L'aggiudicatario deve inoltre effettuare periodicamente, a propria cura e spese, l'analisi dei prodotti alimentari utilizzati, fornendo i risultati all'Asp.
6. L'aggiudicatario deve far pervenire, prima dell'inizio del servizio, copia del manuale di autocontrollo HACCP e delle schede utilizzate per la rilevazione e il controllo delle procedure operative. Con la periodicità stabilita dal Piano HACCP, l'aggiudicatario deve eseguire tamponi ambientali per verificare l'efficacia del piano di pulizia.

ART. 28 – CONTROLLI DA PARTE DELL'ASP

1. L'Asp pone in essere tutte le attività di verifica e controllo sul corretto svolgimento del servizio dell'aggiudicatario rispetto a quanto previsto nel contratto.
2. I controlli possono essere: controlli a vista del servizio, controlli di congruità delle procedure adottate rispetto al piano HACCP, controlli analitici di laboratorio, controlli di degustazione.
3. A titolo puramente esemplificativo i controlli possono riguardare: le modalità di conduzione del servizio, le caratteristiche tecniche delle attrezzature fornite dall'aggiudicatario, l'igiene del personale addetto e dei locali, le grammature dei pasti, il rispetto delle temperature degli alimenti, la qualità delle derrate impiegate, ecc.
4. Gli alimenti potranno essere soggetti in ogni momento di controlli da parte dell'Asp, che potrà sottoporli ad analisi presso laboratori pubblici autorizzati, a spese dell'aggiudicatario. Nel caso che tali controlli

evidenzino per almeno due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere immediatamente sostituito da altro tipo e marca di provenienza diversa.

5. In caso di contestazioni saranno applicate le penalità elencate successivamente.

TITOLO VII – ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 29 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

1. Oltre a quanto previsto nei diversi articoli del presente capitolato, sono altresì a carico dell'aggiudicatario:
 - fornitura del materiale a perdere da utilizzare in cucina (carta da cucina, carta da forno, carta alluminio ecc.) e per i servizi igienici del personale (carta igienica, asciugamani di carta, sapone ecc.);
 - per i pasti multiporzione veicolati: idonei contenitori termici;
 - fornitura a tutto il personale impiegato nel servizio, di idonee divise di lavoro, grembiuli, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche e quant'altro ritenuto necessario dalla vigente normativa in materia;
 - acquisto di materiale monouso a perdere (bicchieri, stoviglie, piatti, tovaglie, tovaglioli, ecc.), in materiale compostabile sia bianco che colorato, aventi le caratteristiche indicate dal D.Lgs. n. 196/2021, necessari per feste o animazioni;
 - smaltimento cartoni, cassette di legno, plastica o altro contenitore di derrate;
 - sacchi monouso per raccolta tovagliato sporco e sacchi per la raccolta differenziata.

ART. 30 – ONERI A CARICO DELL'ASP

1. Per l'espletamento del servizio l'ASP mette a disposizione:
 - i locali cucina e i locali annessi destinati al servizio di ristorazione;
 - gli impianti, le attrezzature, gli arredi presenti presso i suddetti locali.
2. Sono a carico dell'Asp i seguenti oneri:
 - oneri per consumi dell'energia elettrica e gas metano fino alla voltura delle utenze prevista dall'art. 22, acqua calda e fredda e vapore;
 - disinfestazioni e derattizzazioni periodiche;
 - tassa smaltimento rifiuti;
 - manutenzione straordinaria dei locali e impianti fissi di rilevante entità o che comportino modifiche strutturali e/o della volumetria.
3. Sono inoltre di competenza dell'Asp, attraverso il personale incaricato, le attività di distribuzione dei pasti nei nuclei di degenza e di aiuto agli Ospiti nell'assunzione dei pasti stessi.

ART. 31 – SCIOPERI, CAUSE DI FORZA MAGGIORE E GESTIONE EMERGENZA

1. In caso di scioperi, l'aggiudicatario deve segnalare tramite avviso scritto e con anticipo di 3 giorni all'Asp la data effettiva dello sciopero programmato.
2. In sede di presentazione dell'offerta, la ditta dovrà presentare il piano dei servizi minimi garantiti in caso di sciopero, specificando anche l'eventuale diverso costo del pasto fornito che non può comunque superare quello della propria offerta.
3. Essendo un servizio essenziale, l'aggiudicatario deve garantire sempre un servizio di emergenza, concordando con l'Asp le modalità per garantire la fornitura di quanto necessario per la continuità del servizio. Le parti potranno concordare particolari situazioni organizzative semplificate, come la fornitura di piatti freddi alternativi a quanto previsto dal menu e di analogo valore nutrizionale. Al fine di garantire da situazioni di emergenza inerenti all'eventuale blocco parziale e/o totale della cucina per qualsiasi causa, l'aggiudicatario deve presentare in sede di offerta un dettagliato e documentato piano per la

- gestione delle emergenze che comprenda anche la disponibilità di un altro centro di cottura ubicato ad una distanza congrua e dotato di idonea autorizzazione sanitaria per il trasporto e la produzione dei pasti.
- La Ditta è tenuta a fornire per questi eventi materiale monouso (bicchieri, piatti, tazze, posate, tovaglie, ecc.) nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2021 e pertanto i prodotti dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile certificati UNI EN 13432 o UNI EN 14995 e con percentuali di materia prima rinnovabile almeno al 40 % (60 % dal 01/01/2024).
 - Nell'ipotesi in cui, in caso di sciopero o per altre cause di forza maggiore, opportunamente dimostrabili e verificabili, il servizio non potesse essere effettuato, l'Impresa riconosce il diritto all'Azienda di trattenere una cifra proporzionale al minor lavoro svolto.
 - L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12 giugno 1990, n. 146 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'effettuazione della predetta legge.
 - Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.
 - A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, ecc.

ART. 32 – GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO - PENALITA'

- L'impresa assicura e garantisce i servizi di cui al presente Capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.
- Per cause di constatata forza maggiore potrà essere valutata dall'Azienda, l'applicazione delle misure di cui all'articolo precedente.
- Si intendono, come qui letteralmente trascritte, le garanzie di ordine penale stabilite dagli art. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.
- Poiché i servizi oggetto del presente Capitolato d'onere sono di pubblica utilità, l'Impresa aggiudicataria per nessuna ragione può sopprimerli o non eseguirli del tutto o in parte. Nel caso si verificassero inadempienze od irregolarità nell'espletamento dei servizi, tali comunque da non determinare la necessità di risolvere il contratto, l'Azienda ha la facoltà a suo insindacabile giudizio, successivamente alla contestazione degli addebiti, di applicare sanzioni pecuniarie in relazione alla gravità dei fatti.
- L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso. Essa è responsabile verso l'Azienda dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero di quanti con esso collaborano.
- Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento ovvero violi le disposizioni contenute nel presente Capitolato, è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di € 150,00 (euro trecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 (euro tremila/00).
- In caso di non conformità dei pasti, l'A.S.P. procederà alla relativa contestazione in forma scritta a mezzo pec.
- In caso d'inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse, tali da non comportare l'immediata risoluzione del contratto, Asp contesta all'aggiudicatario, in forma scritta, mediante PEC, le inadempienze riscontrate, assegnando un termine, non inferiore a cinque giorni, per la presentazione di controdeduzioni e di memorie scritte.
- In particolare, sono previste le seguenti penali e qualora ci sia la reiterazione degli inadempimenti, l'importo delle stesse potrà essere raddoppiato:

- grammature inferiori a quanto richiesto: € 150,00, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata: € 150,00 per menù;
- ritardo o anticipo nella consegna dei pasti alle strutture rispetto a quanto fissato (superiore ai 15 minuti): € 150,00 (tolleranza 2 al mese di massimo 10 minuti);
- carenze igieniche rilevate o segnalate sia in fase di produzione che di distribuzione e trasporto: € 500,00 per ogni verifica;
- mancato approvvigionamento di scorte: € 300,00;
- mancato rispetto del piano pulizie e sanificazione: € 500,00;
- mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale: € 1.000,00;
- ogni altra inosservanza del capitolato: da € 100,00 ad € 3.000,00 a seconda della gravità del comportamento.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

10. L'ASP risolverà di diritto il contratto, ai sensi dell'art.1456 codice civile (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:
 - accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
 - in caso di cessazione dell'attività, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario.
11. L'Asp ha altresì la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:
 - l'aggiudicatario si renda colpevole di frode e/o negligenza e/o irregolarità gravi rispetto agli obblighi previsti dal contratto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo delle tipologie: accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto, inosservanze delle norme di legge in materia di igiene e sanità. A tale effetto si considerano gravi negligenze le carenze sotto il profilo igienico-sanitario, quali potranno essere accertate dall'Ente e/o da organi preposti come ASL, NAS ecc.
 - l'aggiudicatario, in caso di conclamate irregolarità contributive, del costo del lavoro, della normativa di prevenzione e sicurezza sul lavoro, segnalate dagli organismi ispettivi preposti, non proceda alle regolarizzazione/adempimenti necessari;
 - l'aggiudicatario non adempia agli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni;
 - l'aggiudicatario non rispetti gli obblighi relativi al pagamento dei premi relativi alle assicurazioni poste a garanzia del contratto, di cui al successivo art. 34
 - l'aggiudicatario non adempia all'obbligo di rispettare e far rispettare ai propri collaboratori, il Codice di comportamento dei dipendenti dell'A.S.P. Ardito Desio, adottato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 4 del 24.01.2023.
12. In caso di risoluzione del contratto, l'Asp incamererà la cauzione a titolo di penale e d'indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno.
13. L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite: all'aggiudicatario sarà riconosciuto il semplice importo del servizio regolarmente svolto fino al giorno della risoluzione. Con la risoluzione del contratto sorgerà nell'Asp il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'aggiudicatario.
14. L'affidamento a terzi è notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi.
15. All'impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Asp rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

ART. 33 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

1. All'impresa non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non per giusta causa o cause di forza maggiore.
2. Qualora l'Impresa dovesse disdire il contratto prima della naturale scadenza, l'Azienda potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva.
3. All'impresa, verificandosi il caso di cui al capoverso precedente, saranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

ART. 34 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

1. L'aggiudicatario è direttamente responsabile della gestione del servizio e del buon funzionamento degli impianti in uso: assume altresì ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone o cose, arrecati all'Asp o a terzi, per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori e/o sub appaltatori nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando pertanto Asp da ogni responsabilità.
2. L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità civile e penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto a compensi da parte di Asp.
3. L'aggiudicatario dovrà stipulare con primaria compagnia di assicurazione, e mantenere in vigore per tutta la durata dell'appalto, polizza di responsabilità civile avente le seguenti caratteristiche:
 - attività assicurata/descrizione del rischio: corrispondente a quella oggetto del presente appalto;
 - sezione RCT per un massimale unico non inferiore ad Euro 2.000.000,00;
 - sezione RCO per un massimale unico non inferiore ad Euro 2.000.000,00
4. In tale polizza dovranno essere espressamente riportate anche le seguenti garanzie: colpa grave, buona fede, qualifica di terzi, danni a cose di terzi in consegna e/o custodia, danni derivanti anche da comportamenti, compresi quelli omissivi, del proprio personale per tutte le attività e servizi in gestione della struttura, danni da interruzione e sospensione dell'attività, rinuncia alla rivalsa, responsabilità Civile Personale dei Dipendenti e/o Preposti, danni a mezzi sotto carico e scarico, inquinamento accidentale.
5. L'originale della polizza deve essere trasmesso ad Asp prima della stipulazione del contratto e le quietanze di pagamento del premio devono essere trasmesse con cadenza annuale. La mancata presentazione della polizza sarà causa di revoca dell'aggiudicazione.
6. L'Asp è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa all'aggiudicatario ed al personale di questo nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.
7. Qualora l'aggiudicatario abbia già attiva una polizza assicurativa con i medesimi contenuti, egli dovrà produrre specifica dichiarazione dalla Compagnia di Assicurazione che le garanzie richieste sono richiamate nel contratto vigente, eventualmente specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.
8. Qualora tale polizza assicurativa scada prima della scadenza del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare la documentazione che attesti il mantenimento della copertura assicurativa.

ART. 35 – CAUZIONE DEFINITIVA

1. A garanzia degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario provvederà a costituire, prima della sottoscrizione del contratto, cauzione definitiva con le modalità previste dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016.
2. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'A.S.P., che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, così come previsto al comma 3 dell'art. 103 D.Lgs 50/16.

3. La cauzione definitiva è costituita, a scelta del concorrente:
 - in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
 - da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta 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; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. 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.
4. La garanzia fideiussoria deve:
 - contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
 - essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito 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 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
 - essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
 - avere validità fino alla data di emissione del Certificato di Regolare Esecuzione, come previsto dal comma 1 dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016;
 - prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 - l'impegno del fideiussore a versare la somma dovuta entro quindici giorni dalla semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
5. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice.
6. E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per l'Asp.
7. Nessun interesse è dovuto sulle somme costituenti il deposito cauzionale.
8. L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Asp avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

TITOLO VIII – ALTRE DISPOSIZIONI

ART. 36 – MODALITA' DI PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato in rate mensili posticipati, a seguito della redazione dei documenti contabili di cui al seguito del presente articolo e dietro presentazione di regolare fattura da presentare con indicati i servizi effettivamente svolti nel mese di riferimento.
2. Ai sensi dell'art. 30, c. 5bis del D.Lvo n. 50/2016 e s.m.i, 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 conto finale.
3. Entro il giorno 5 del mese successivo a quello di riferimento la ditta dovrà consegnare all'ASP la seguente documentazione necessaria ai fini della redazione della contabilità:
 - a) prospetto di riepilogo del servizio di ristorazione presso la sede dell'Azienda indicante:
 - il numero delle giornate alimentari fruite dagli ospiti;

- il numero dei pasti distribuiti nella mensa al personale, collaboratori e terzi;
 - il numero dei pasti a favore di eventuali utenti esterni convenzionati;
- b) prospetto di riepilogo del numero dei pasti destinati alla Mensa Indigenti.
4. La comunicazione avverrà tramite moduli appositamente predisposti. Ogni modulo verrà verificato in contraddittorio dal personale preposto al controllo del servizio. I moduli di cui sopra costituiranno base per la fatturazione che dovrà essere separata tra i servizi di cui al succitato punto a) ed il servizio destinato alla Mensa Indigenti di cui al punto b).
 5. Gli oneri finanziari di realizzazione delle eventuali prestazioni aggiuntive e/o migliorative proposte dall'Impresa nel progetto tecnico presentato in sede di offerta sono interamente a carico dell'offerente e si intendono integralmente compensate nell'offerta economica.
 6. Entro il giorno 10 del mese successivo a quello di riferimento è redatta a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto la contabilità relativa alle prestazioni effettivamente rese ed emesso il conseguente certificato di pagamento; solo successivamente la ditta potrà emettere regolare fattura per l'importo indicato nel certificato di pagamento.
 7. L'Impresa pertanto, presenterà fatture mensili posticipate con le modalità previste dal D.M. n.55/2013 (cd. "fatturazione elettronica"). Ai sensi dell'articolo 3 comma 1 del succitato Decreto Ministeriale il Codice Univoco Ufficio, da inserire obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, è il seguente: UFXSTR.
 8. Successivamente all'aggiudicazione saranno comunicati all'Impresa gli altri elementi da inserire obbligatoriamente nella fatturazione elettronica.
 9. La fatturazione ed i pagamenti saranno soggetti alle disposizioni relative allo "Split Payment" previste dalla Legge 23/12/2014 n. 190, dal Decreto Ministeriale del 23/01/2015 e succ. mod. ed int.
 10. L'A.S.P. provvederà al pagamento entro i successivi 30 giorni, mediante emissione di apposito dispositivo di pagamento.
 11. Il Committente procederà al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC e aver effettuato la "Verifica Inadempimenti" tramite il servizio gestito dall'Agenzia delle Entrate-Riscossione.
 12. In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 30, c. 5 del D.Lvo n. 50/16. La presenza di un DURC irregolare o di inadempimento fiscale imporrà alla stazione appaltante di versare direttamente agli enti previdenziali le somme a debito della ditta.
 13. I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su istituto di credito e coordinate bancarie che l'Impresa avrà cura di indicare in fattura e aver preventivamente comunicato quale conto corrente dedicato ai sensi dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.
 14. Il Committente declina ogni responsabilità e nulla sarà dovuto a titolo di interessi o rimborsi all'Imprese, per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:
 - omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti e relativi allegati sopra citati;
 - DURC irregolare e riscontro di inadempimenti fiscali.
 15. In caso di violazioni contrattuali od in presenza di altri oneri o rimborsi dovuti dall'Impresa aggiudicataria, l'A.S.P., previa comunicazione motivata, avrà la facoltà di operare, a compensazione, adeguata ritenuta all'atto della liquidazione delle fatture.
 16. Il saldo delle prestazioni è pagato entro 90 giorni dalla redazione del certificato di verifica di conformità secondo quanto indicato nell'art. 102 del D.Lvo n. 50/2016.
 17. In tale occasione l'A.S.P. provvederà alla liquidazione delle ritenute a garanzia dello 0,50% trattenute ai sensi dell'art. 30, c. 5 del D.Lvo n. 50/2016, il tutto previa acquisizione della documentazione attestante la regolarità contributiva e fiscale.
 18. L'Asp non rifonde le spese per commissioni bancarie né per bolli applicati sulla fattura che sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 37 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

1. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 e sulla base della vigente normativa, non è prevista la revisione dei prezzi per i primi 12 mesi di durata dell'appalto, durante i quali gli stessi dovranno essere fissi e invariati. A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi potranno essere aggiornati, anche in diminuzione su iniziativa del RUP, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC oppure, qualora tali dati non siano disponibili, in misura non superiore alla variazione media dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) riferita all'anno precedente. L'adeguamento individuato verrà applicato esclusivamente a quelle voci dell'offerta che hanno subito una variazione per effetto dell'incremento/decremento del costo della vita. Per la componente riferita alla voce manodopera si darà luogo a revisione prezzi unicamente nel caso di rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di riferimento o in ogni caso di modifiche normative e/o contrattuali che comportino aumento dei costi del lavoro.
2. La revisione dei prezzi potrà essere disposta dall'A.S.P., non più di una volta all'anno, a seguito di apposita istruttoria sulla scorta di istanza scritta dell'Impresa la quale sarà tenuta a documentare tanto le circostanze eccezionali sopravvenute quanto – e soprattutto - dimostrare l'ammontare dello scostamento di costi fra quelli previsti nell'offerta rispetto a quelli che la medesima deve invece accollarsi in conseguenza dell'aumento intervenuto.

ART. 38 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

1. L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutti gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i, fornendo all'Asp tutti i dati richiesti dalla legge per garantire il rispetto degli impegni assunti.
2. In particolare il Fornitore si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto di cui trattasi, uno o più correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 comma 1 e 7, del D.lgs. 136 /2010 e s.m.i. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Asp, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
3. Il Fornitore si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG fornito dall'Asp, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136 /2010 e s.m.i. L'Asp nel caso in cui si verifichi in contraddittorio con il Fornitore l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della citata legge, può procedere alla risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione con lettera raccomandata.
4. Il Fornitore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al rapporto contrattuale in essere, a pena di nullità dei citati contratti, l'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 e s.m.i. munendola di clausola risolutiva espressa da attivarsi nel caso di accertato inadempimento degli obblighi di tracciabilità, restando obbligato, in tale evenienza, a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante; uguale impegno dovrà essere assunto dai subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al contratto stipulato con l'aggiudicatario.

ART. 39 – CESSIONE E SUBAPPALTO

1. Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2019 è fatto divieto, a pena di nullità, di cedere il rapporto contrattuale, in tutto o in parte, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1 lettera d) del D.Lgs. 50/2016.
2. L'aggiudicatario deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'articolo 105 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 40 – MODIFICHE CONTRATTUALI

1. Qualora nel corso di vigenza contrattuale intervenissero nuove o diverse esigenze, ovvero si rendessero opportune modifiche ad alcune modalità di espletamento del servizio, Asp si riserva di chiedere le conseguenti variazioni secondo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 41 – SPESE DI GARA - CONTRATTO

1. Saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria, tutte le spese sostenute dall'Azienda per la presente gara, nonché tutte le spese di contratto, bollo, registrazione e imposte anticipate.

ART. 42 – CONTRATTO

1. All'aggiudicazione della presente gara, farà seguito, nei tempi previsti dalla vigente normativa, la stipulazione di regolare contratto.
2. Le eventuali spese per la sottoscrizione e/o registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 43 - DOMICILIO LEGALE

1. A tutti gli effetti del presente contratto l'Impresa elegge speciale domicilio presso la sede legale dell'ASP "Ardito Desio".

ART. 44 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

1. L'Impresa non potrà sospendere né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che verranno date dall'Azienda per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.
2. Qualsiasi azione giudiziaria viene ritenuta dalle parti improponibile e, se proposta, improcedibile qualora al momento dell'instaurazione del giudizio l'Impresa fosse, anche in parte, inadempiente agli obblighi del contratto.
3. Per ogni eventuale controversia inerente l'esecuzione e/o l'interpretazione del contratto d'appalto che trovi fondamento in norme di legge e per le quali non sia stata trovata una amichevole composizione, sarà competente il Foro di Udine.

ALLEGATI

ALLEGATO N° I INDICAZIONI GENERALI

TUTTE LE NORME DI SEGUITO RIPORTATE SI INTENDONO COME MODIFICATE, INTEGRATE O SOSTITUITE DALLE EVENTUALI NORME SUCCESSIVAMENTE EMANATE IN MATERIA.

APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere all'approvvigionamento delle materie prime, le cui caratteristiche merceologiche sono definite nell'allegato 2, in modo tale da sfruttare al meglio tutte le flessibilità ed opportunità del mercato, minimizzando i tempi di stoccaggio che non dovranno mai superare la capacità di immagazzinamento dei vari depositi. Il personale addetto dovrà essere adeguatamente addestrato e responsabilizzato ad effettuare su tutte le derrate in ingresso accertamenti quanti-qualitativi sulla rispondenza delle stesse a quanto ordinato e agli standard qualitativi previsti dal Capitolato speciale d'appalto. La rotazione stock dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni con rotazioni bisettimanali per i generi ad alta deperibilità e comunque tale da consentire una corretta gestione delle scadenze degli alimenti. In modo particolare dovranno essere consegnati:

- *QUOTIDIANAMENTE (compresi festivi)*. pane;
- *DUE VOLTE ALLA SETTIMANA*: frutta, verdura, carne, avicoli, pesce fresco, formaggi e latticini (latte fresco, yogurt, formaggi freschi ecc.);
- *SETTIMANALMENTE*: salumi, pasta fresca, bevande, surgelati, ecc.;
- *MENSILMENTE*: scatolame, pasta, riso, farina, legumi, detersivi ecc.

E' vietato il congelamento di qualsiasi alimento, sia fresco che cotto.

Ogni possibile anomalia deve essere tempestivamente comunicata alla Direzione dell'Amministrazione dell'Azienda. La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurarne la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igieniche che disciplinano la materia. L'impresa Aggiudicataria è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e degli alimenti preparati per il confezionamento dei pasti,

Lo stoccaggio degli alimenti deperibili deve essere effettuato rispettando i principi igienici di separazione tra i vari tipi di alimenti (crudo/cotto, carni/salumi - formaggi/ortofrutta; fresco/congelato, ecc.), in base alla disponibilità di spazi/attrezzature per la conservazione (celle frigorifere, congelatori, ecc.) e nel rispetto delle temperature specifiche previste per ogni categoria merceologica.

Le temperature di stoccaggio devono essere regolarmente monitorate e registrate e deve essere definito un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Tutti gli alimenti deperibili devono essere accuratamente coperti e protetti prima di essere collocati nelle aree di stoccaggio. Gli alimenti non deperibili (pasta, riso, cereali, specie, conserve, ecc.) devono essere stoccati nell'apposito locale, in modo tale che pasta, riso, farine e legumi siano collocati separatamente. Tutte le confezioni aperte devono essere accuratamente richiuse.

Il materiale ed i prodotti per la pulizia devono essere immagazzinati in un apposito locale/armadio separato dalle aree di stoccaggio delle materie prime alimentari.

PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La lavorazione degli alimenti deperibili deve essere effettuata in modo tale da evitare stazionamenti prolungati a temperatura ambiente.

Devono essere utilizzati superfici, attrezzature ed utensili puliti, ed evitate contaminazioni crociate causate dal loro utilizzo promiscuo.

Gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi contaminazione. Dovranno venire utilizzati recipienti muniti di coperchio o con idoneo materiale (pellicola, alluminio, ecc.) per alimentari.

La durata a la temperatura raggiunta durante i trattamenti termici (cottura, rigenerazione, ecc.) degli alimenti devono essere tali da preservare al massimo il loro valore nutritivo, pur assicurando la salubrità della preparazione. E' consentita la produzione anticipata, che prevede la cottura il giorno antecedente il consumo per preparazioni che richiedono lunghi tempi di cottura (carni in pezzo, lasagne, ecc.), purché siano sottoposte ad abbattimento rapido al termine della cottura e successiva refrigerazione.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati/congelati deve essere effettuato a temperatura frigorifera o, limitatamente per i prodotti ittici, sotto acqua corrente.

Il processo di scongelamento deve essere comunque monitorato e realizzato nel rispetto delle norme igieniche previste. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.

Gli alimenti devono essere somministrati agli utenti rispettando le temperature previste dalla normativa (D.P.R. 327/80 e successive modifiche) fino al momento della somministrazione.

Il personale durante la produzione deve rispettare le norme di igiene personale previste, ed in particolare relative al lavaggio delle mani. Inoltre deve indossare correttamente i dispositivi di protezione igienici previsti per le diverse lavorazioni (guanti, cuffia, ecc.) e per l'eventuale servizio di distribuzione.

IGIENE DEI LOCALI PULIZIA E DISINFEZIONE

Allo scopo di impedire la contaminazione degli alimenti, le attrezzature e gli utensili utilizzati devono essere puliti e sanificati, con prodotti detergenti/disinfettanti specifici ed adeguati, nel rispetto delle frequenze definite nel presente Capitolo ("Periodicità degli interventi di pulizia").

Durante le fasi di lavaggio meccanico di stoviglie, pentole ecc. deve essere monitorata e registrata la temperatura dell'acqua.

Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere stoccate in luogo idoneo, al riparo da polvere e contaminazioni. Durante le operazioni di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed utensili devono essere adottate le necessarie precauzioni per evitare che gli alimenti siano contaminati dall'acqua di lavaggio e/o dai prodotti chimici utilizzati. A tal fine, è necessario provvedere ad un risciacquo abbondante con acqua.

Il materiale di manutenzione e di pulizia, ivi compresi i prodotti chimici di pulizia, tipo scope, mop, detergenti, ecc., deve essere mantenuto pulito e sistemato in modo tale da non contaminare gli alimenti, gli utensili, le attrezzature. Gli spogliatoi del personale ed i servizi igienici devono essere mantenuti puliti.

Programma di controllo dell'efficacia della pulizia e della disinfezione.

Deve essere definito e documentato un piano degli interventi di pulizia di sanificazione, di facile consultazione e verifica, che definisca le procedure da adottare ed i prodotti chimici da utilizzare. Il personale addetto alle pulizie deve essere adeguatamente formato ed addestrato sulle metodologie e

procedure da adottare durante l'esecuzione degli interventi.

GESTIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

La gestione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti deve essere effettuata nel rispetto della normativa in vigore con particolare riferimento alla regolamentazione comunale in materia.

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Gli interventi di disinfestazione/derattizzazione e monitoraggio, nei locali della cucina e limitrofi, verranno effettuati a cura dell'Azienda.

L'Impresa dovrà prestare la massima collaborazione per una corretta gestione di tale attività, segnalando inoltre tempestivamente all'Azienda l'eventuale presenza di infestanti nelle aree in cui si svolge l'appalto

AUTOCONTROLLO

Il D. L.vo 155/97(abrogato) e sostituito dai Reg. CE 852/853/854/2004 pacchetto igiene, introduce nella legislazione italiana l'obbligo dell'autocontrollo (HACCP), per il monitoraggio e la registrazione dei processi produttivi, atte a garantire la salubrità e commestibilità del prodotto finale.

L'Impresa dovrà provvedere ad elaborare un manuale di autocontrollo, elaborato mediante il sistema di analisi dei punti critici di controllo (HACCP hazard analysis critical control point) in modo che tutte le operazioni che si succedono nella manipolazione degli alimenti vengano controllate in modo corretto. Per tutte le attività l'Impresa dovrà aver cura di raccogliere tutta la documentazione necessaria ai fini della dimostrazione della correttezza delle procedure adottate. Il personale dovrà sorvegliare i punti di controllo critici ed adottare le misure correttive del caso.

Copia del manuale dovrà pervenire all'Azienda, comunicando puntualmente ogni eventuale modifica apportata.

Il manuale conterrà un **piano di pulizie** dettagliato (ma di facile consultazione per gli addetti) nell'elaborazione del quale si dovrà tener conto delle tempistiche suggerite nel proseguo del presente allegato, che dovrà essere sottoposto ad approvazione e validazione da parte **dell'Azienda**.

Inoltre, dovrà adottare un adeguato sistema adeguato e documentato per garantire la rintracciabilità degli alimenti, durante le varie fasi del processo di produzione, come previsto dal Reg. CE 178/2002.

PERIODICITÀ DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

Interventi giornalieri (immediatamente dopo l'uso):

- Utensili- pentolame con particolare attenzione alla pulizia dei beccucci e dei bricchi;
- Taglieri;
- Banchi di lavoro;
- Macchinari appositi (tritacarne, affettatrice, frullatore ecc.);
- Lavaggio accurato dei carrelli.

Interventi di pulizia ordinaria giornalieri:

- Impianti di cottura (blocco cucina, forni, pentole ecc.);
- Impianti di lavaggio (lavandini- lavastoviglie- lavapentole);
- Frigoriferi Banchi di lavoro (superfici interne, cassette, ecc.);
- Pulizia delle oliere, acetiere, in dotazione presso le mense;
- Bilance;
- Svuotamento e disinfezione bidoni della spazzatura;
- Scopatura e lavaggio pavimentazioni (cucina, sala ristorante e locali annessi) due volte al giorno dopo la preparazione e distribuzione dei pasti principali, con macchine apposite che ne garantiscano la perfetta pulizia (monospazzola e lavasciuga);
- Griglie di scarico;
- Piastrelle e mensole;
- Servizi e spogliatoi;
- Disinfezione materiale di pulizia (secchi -strofinacci -spugne -scope ecc.).

Interventi di pulizia ordinaria settimanali:

- Celle frigo con relative scaffalature;
- Magazzino;
- Davanzali finestre;
- Ripostiglio utensili di pulizia;
- Pavimenti;
- Disinfezione griglie di scarico;
- Pulizia straordinaria di:
 - Banchi di lavoro
 - Blocco cucina
 - Lavandini
 - Rivestimenti murari;
 - Spogliatoi.

Interventi di pulizia ordinaria quindicinale:

- Sbrinatoria e disinfezione frigoriferi;
- Scaffali magazzino;
- Cappe;
- Serramenti;
- Zoccolini.

Interventi di pulizia straordinaria mensile:

- Plafoniere;
- Veneziane;
- Serramenti;
- Pulizia accurata e lavaggio di tutti gli armadi, scaffalature e cappe;
- Disinfezione pavimento;
- Lavaggio vetri e rivestimenti murari;
- Pulizia accurata con specifici prodotti di tutti i piatti;
- Lavaggio accurato dei carrelli;

- Pulizia delle celle frigo, congelatori, scaffalature e cassette;
- Disinfezione accurata di tutta la pavimentazione dei locali cucina e annessi con pulizia di tutte le griglie di scarico;
- Lavaggio e riordino delle scaffalature;
- Scopatura e lavaggio delle superfici verticali e orizzontali di tutti i magazzini e locali accessori.

PERSONALE

Il personale deve attenersi alle norme comportamentali ed igieniche previste.

A tale fine, l'Impresa dovrà predisporre un piano di formazione (come previsto dal Reg. CE 852/2004 e dalla circolare regionale n. 9916 del 12/05/08) che coinvolga tutto il personale operante, sensibilizzandolo in modo particolare su tematiche inerenti l'igiene, le corrette procedure di conservazione, lavorazione, distribuzione e somministrazione dei pasti. Il responsabile deve accertarsi costantemente del rispetto delle regole da parte di tutto il personale.

Per la gestione del servizio nella cucina dell'Azienda si dovrà garantire la presenza giornaliera, festività comprese, di adeguate, per requisiti e per durata della presenza, figure professionali, sia per quanto concerne la preparazione e confezione dei pasti, sia per quanto riguarda le pulizie. Qualora il numero dei pasti prodotti dovesse aumentare o diminuire, anche il monte ore giornaliero dovrà adeguatamente aumentare o diminuire.

La dotazione di stoviglie per ogni singolo utente, di utensili e di ogni altro materiale necessario allo svolgimento del servizio dovrà essere adeguata in termini di quantità e qualità, e concordata con l'Azienda.

L'Impresa dovrà inoltre garantire la fornitura di stoviglie idonee a particolari tipologie di utenza (es. stoviglie infrangibili o realizzate in materiale plastico).

ALLEGATO N° 2
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI
DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI UTILIZZATE
PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le materie prime alimentari fornite sono prodotte, confezionate, imballate stoccate e trasportate nel rispetto della normativa vigente.

In particolare rispondono ai seguenti requisiti generali relativi a:

• **ETICHETTATURA**

L'etichettatura dei prodotti confezionati e l'etichettatura nutrizionale sono conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente (D. l.vo n. 109/92, D.lgs. n. 111/92, Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni).

I prodotti confezionati sono identificati mediante un'etichetta posta o direttamente sull'imballaggio o su apposito dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto oppure, laddove consentito, solo sui documenti commerciali di vendita;

• **IMBALLAGGIO**

I sistemi di imballaggio utilizzati nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti garantiscono il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati rispondono al D.P.R. 777 del 23/08/82 ed al D.l.vo 531/92 cap. VI, Reg. CE 1935/2005, Reg. CE 10/2011 e successive modifiche e/o aggiornamenti.

• **TRASPORTO**

Il trasporto avviene mediante idonei automezzi puliti, sanificabili con modalità atte a preservare l'integrità del prodotto ed il rispetto dei requisiti igienico-sanitari.

In particolare per i prodotti deperibili (freschi, congelati e surgelati), durante il trasporto viene rispettata la temperatura prevista dall'Allegato C al D.P.R. n. 327/80.

Di seguito sono riportati le caratteristiche merceologiche specifiche delle principali materie prime alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti.

CEREALI E DERIVATI

PANE

Il pane è fresco, di produzione giornaliera, prodotto con sfarinati di grano, acqua, sale e lievito di birra e sfarinati, ben lievitato, ben cotto.

Esso presenta un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta è uniforme, ben aderente alla mollica, morbida. La mollica è più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida. Il gusto e aroma non devono presentare anomalie come il sapore eccessivo di lievito di birra, l'odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

E' vietato l'utilizzo di pane surgelato o refrigerato e successivamente rigenerato.

Il prodotto non contiene additivi o sostanze non consentite dalla legge ed è preparato in conformità alla Legge 580/97.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione sono conformi al DPR 327/80, in particolare il pane sarà trasportato in idonei contenitori coperti (conformi al D.M. del 21/03/1973 e successive modifiche e integrazioni) in materiale lavabile o sacchi di carta chiusi adeguatamente resistenti.

Tipologie richieste:

- Pane comune preparato con farina "0" o "00".
- Pane speciale preparato con ingredienti speciali, previsti dalla Legge 580/67 (per es. latte, olio di oliva, ecc.)
- Pane integrale
- Pane "morbido"

Grammatura:

Panini o pane a fette da g 40/50.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere fornito in confezioni originali sigillate in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, regolarmente etichettate oppure da grattugiare direttamente presso i locali della cucina.

Il pane grattugiato, prodotto in conformità alla Legge 4.07.1967, n. 580, è privo di infestanti (insetti, parassiti, muffe, frammenti vari, ecc.) e non contiene grassi aggiunti.

FARINE

Le farine sono conformi alla Legge 580/67 e successive modifiche ed integrazioni; in particolare non contengono farine di altri cereali, sostanze imbiancanti oppure altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni sono sigillate, senza difetti, rotture od altro e riportano in etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa (D.Lgs. 109/92, Reg. CE 1169/2011e successive modificazioni ed integrazioni). Il prodotto è indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I quantitativi ed i formati acquistati devono consentire una corretta rotazione delle scorte, al fine di

limitare la presenza di confezioni aperte nel magazzino prodotti secchi.

Tipologie richieste:

- Farina di grano tenero tipo "0" o "00";
- Semola di grano duro (per semolino);
- Farina di mais (per polenta).

PRODOTTI DA FORNO

Prodotti da forno secchi dolci e/o salati

I prodotti da forno dolci e/o salati sono preparati con farina di grano tenero tipo "0" e/o "00" o integrale, privi di coloranti artificiali e grassi vegetali idrogenati, in conformità alla Legge n. 580/67, al D.P.R. n. 283/93 ed al D.M. n. 3512 del 13/04/04 e successivi aggiornamenti.

I prodotti sono caratterizzati da perfetta lievitazione, forma regolare, colore tipico, aroma e gusto gradevoli e tipici.

I prodotti devono essere forniti in confezioni monoporzione; tuttavia l'Amministrazione potrà eventualmente richiederli anche in confezioni multi porzione.

Tipologie richieste:

- Grissini con e senza aggiunta di sale;
- Fette biscottate con e senza aggiunta di sale;
- Cracker con e senza aggiunta di sale;
- Biscotti secchi;
- Biscotti frollini;
- Briosce, crostatine;
- Colombe, panettoni, crostoli, frittelle e altri dolci della tradizione (in occasione delle festività).

Prodotti di pasticceria freschi

Devono essere prodotti con farina di frumento o mais. Non è consentito l'impiego di conservanti e coloranti artificiali. I grassi impiegati potranno essere:

- burro;
- grassi vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati.

I prodotti con presenza di crema pasticcera o panna devono essere trasportati e conservati a temperatura frigorifera idonea (tra 0 e +4°C).

PASTA DI SEMOLA

La pasta è prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo quanto indicato dalla normativa vigente in materia: Legge n° 580 del 04.07.1967 titolo IV art. 28, 29 e s.m.i. (Legge 440 del 08.06.1971).

La pasta alimentare fornita è esente da macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli e infestanti di tipo biologico (larve, muffe, parassiti o altro). La pasta deve essere contenuta in

confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, secondo quanto definito all'art. 35 della Legge n. 580. Inoltre risponde pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione;
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe;
- c) aspetto uniforme;
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono ecco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Pasta di semola di grano duro preparata con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina (o di una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato in conformità al D. L. n° 65 del 04/02/93), prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova o di ovoprodotto per ogni chilogrammo di semola.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

PASTA RIPIENA FRESCA/SECCA/SURGELATA

Pasta ripiena costituita da sfoglia a base di farina di grano tenero, semola di grano duro e uova e ripieno a base di uno o più dei seguenti ingredienti: carne di manzo/pollo/spalla cotta/prosciutto crudo/formaggio/ricotta e spinaci.

Il rapporto tra sfoglia e ripieno è di circa 1 a 4.

Il prodotto è caratterizzato da aroma, gusto e colore tipici delle materie prime impiegate, è immune da muffe e insetti, alterazioni microbiologiche ed è prodotto in conformità alla Legge 580/67.

Il prodotto è privo di additivi aggiunti (coloranti, conservanti, ecc.) e può essere fornito in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Tipologie richieste:

- Ravioli di magro;
- Tortellini alla carne.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI/SURGELATI

Pasta costituita principalmente dai seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, (eventualmente semola), acqua, uova sale in proporzioni variabili.

Il prodotto è caratterizzata da colore bianco perlaceo a paglierino, assenza di corpi estranei, assenza di punti neri (impurità) e bianchi (imperfezioni) o grumi.

Il prodotto è privo di additivi aggiunti (coloranti, conservanti, ecc.) e può essere fornito in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

RISO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura, caratterizzato da aspetto uniforme, colore ambrato chiaro, aroma e gusto tipici, privo di additivi ed esente da parassiti ed infestanti.

Le tolleranze e le percentuali di rottura sono determinate con specifico decreto emesso entro il 30 novembre di ogni anno (Legge n° 325 del 18/03/58 e D.L.vo n° 109 del 27/01/91).

Il riso non è stato sottoposto a trattamenti chimici o fisici e/o aggiunta di sostanze che possano averne modificato il colore naturale o comunque alterato la sua composizione.

Tipologie richieste:

- riso arborio o carnaroli (per minestre);
- riso fino ribe parboiled (per risotti).

ORZO DECORTICATO/PERLATO

La materia prima proviene da partite selezionate e controllate, esenti da malattie crittogamiche e da attacchi di insetti.

Il cereale è sottoposto alle fasi di disidratazione (naturale o in celle di essiccazione), pulitura, spazzolatura, calibratura, eventuale decorticatura e perlatura (orzo perlato), disinfestazione e confezionamento.

Il prodotto è caratterizzato da forma ellittico-ovoidale, colore tipico, odore tipico di cereale essiccato e privo di odori di ammuffito o di ossidato.

È esente da semi e materiali estranei.

Il prodotto è conforme alla Legge n° 580 del 04/07/67 e successive modificazioni ed integrazioni.

GRASSI VEGETALI

Tipologie richieste:

- Olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo e cotture);
- Olio di semi di arachide (per cotture);
- Olio di semi di mais (per cotture);
- Olio di semi di soia (per cotture).

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto ottenuto dalla lavorazione dell'oliva (*Olea europaea*) senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura.

L'olio extravergine di oliva è ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo (o mediante altri processi fisici) delle olive di produzione nazionale, non ha subito manipolazioni o trattamenti chimici diversi dal lavaggio, sedimentazione, centrifugazione e filtrazione ed è caratterizzato da acidità inferiore all'1% (% in

peso di acido oleico).

Il prodotto è caratterizzato da gusto dolce gradevole ed aromatico, aroma fruttato, colore giallo-verde limpido.

Le confezioni da 1 litro e 5 litri, devono essere dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso le diciture previste dalla legge (oltre all'anno di produzione) e realizzate in materiale idoneo (vetro, latte in banda stagnata).

Le caratteristiche del prodotto soddisfano i requisiti previsti dal Reg. CEE n. 2568/91, della legge n. 1407/60, del D.M. 509/87, del Reg. CEE n. 2568/91, del Reg. CE 1019/2002, della normativa specifica in materia di Olio extravergine e successivi aggiornamenti.

Il prodotto è privo di conservanti.

OLIO DI SEMI DI MAIS

Prodotto ottenuto dall'estrazione di semi (germe) di mais (*Zea mays L.*) e successivo trattamento di raffinazione, mediante tecniche che lo rendono stabile ed idoneo all'alimentazione.

Il prodotto è caratterizzato da colore giallo più o meno intenso, aroma e gusto tipici, consistenza liquida (a 20°C), limpido (tra 20°C e 30°C), privo di sedimenti e sostanze solide estranee.

Il prodotto è privo di conservanti.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Prodotto ottenuto dall'estrazione di semi (germe) di mais (*Arachis hipogaea L*) e successivo trattamento di raffinazione, mediante tecniche che lo rendono stabile ed idoneo all'alimentazione.

Il prodotto è caratterizzato da colore giallo più o meno intenso, aroma e gusto tipici, consistenza liquida (a 20°C), limpido (tra 20°C e 30°C), privo di sedimenti e sostanze solide estranee.

Il prodotto è adatto ad essere impiegato in cotture ad alte temperature (frittura), in quanto caratterizzato da un alto punto di fumo(220-225°C)

Il prodotto è privo di conservanti.

GRASSI ANIMALI

BURRO

Prodotto ottenuto in conformità al DPR n. 54/97 e succo aggiornato dalla crema di latte vaccino, pastorizzata e con contenuto lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea.

Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come previsto dalla legge del 23.12.1956 n° 1526, modificata dalla legge 13.05.1983 n° 202, in difesa della genuinità del burro.

CARNI FRESCHE REFRIGERATE/CONGELATE

CARNE DI BOVINO ADULTO FRESCA

Caratteristiche generali:

- Le carni, di selezione accurata, devono provenire da bovini maschi non castrati o femmine che non hanno partorito, di classe "U" o "R" con stato di ingrassamento "2", di provenienza comunitaria ed età compresa tra 18 e 24 mesi;
- devono essere regolarmente macellate e controllate ai sensi del D.L.vo n. 286 del 18/09/1994 in stabilimenti di macellazione/sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito comunitaria;
- devono presentare ottime caratteristiche igieniche e microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine, e sono conformi alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentano la bollatura sanitaria;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili devono essere prodotte nel rispetto della L. 19/01/2001 n.3 ed O.M. del 27/03/2001 e successive modifiche ed integrazioni;
- il tessuto muscolare deve presentare tutte le caratteristiche sensoriali tipiche della specie senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche: grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco-candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- devono essere esenti da qualsiasi difetto e non contengono alcuna sostanza vietata, in conformità al D.L.vo n. 118 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- devono essere disossati e privi del grasso di copertura;
- i tagli anatomici e le frazioni di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto, secondo le norme di cui al cap. XII dell'all. 1 del D.L.vo n. 286/94, in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego;
- l'etichettatura deve riportare tutte le informazioni necessarie per la rintracciabilità, in conformità al D.L.vo n. 109 del 27/01/1992 ed ai regolamenti CEE n. 1760/2000 e 1825/2000;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80, a temperature comprese tra -1 e +7° C.

Tipologia dei tagli anatomici richiesti (disossati confezionati sottovuoto):

Roast-beef, scamone, pesce o geretto, noce, fesa, sottofesa, punta, muscolo del quarto posteriore, reale.

CARNE DI VITELLO FRESCA

Caratteristiche generali:

Per le caratteristiche generali si fa riferimento a quanto previsto per le "carni fresche di bovino adulto". Inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche particolari:

- le carni, di selezione accurata, devono provenire da animali di età inferiore ad 8 mesi e peso inferiore a 185 kg, in conformità alla L. 3/08/2004 n. 204;
- devono essere caratterizzate da colore bianco-rosa lucente, ricoperte da un sottilissimo velo di grasso di colore bianco, tenere, a grana fine, consistente, di odore latteo.

Tipologia dei tagli anatomici richiesti (disossati confezionati sottovuoto):

- tagli vari di posteriore ed anteriore

CARNE DI SUINO FRESCA

Caratteristiche generali:

- Le carni, di selezione accurata, devono provenire da suini di classe "U" o "R" con stato di ingrassamento "2", di provenienza comunitaria ed età compresa tra 8 e 10 mesi;
- devono essere regolarmente macellate e controllate ai sensi del D.L.vo n. 286 del 18/09/1994 in stabilimenti di macellazione/sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito comunitario;
- devono presentare ottime caratteristiche igieniche e microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine, e sono conformi alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentano la bollatura sanitaria;
- il tessuto muscolare deve presentare tutte le caratteristiche sensoriali tipiche della specie senza segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche: grana fine, colore roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco-candido, consistenza pastosa, tessitura compatta;
- devono essere esenti da qualsiasi difetto e non contengono alcuna sostanza vietata, in conformità al D.L.vo n. 118 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- devono essere prive del grasso di copertura e possono essere disossate o in osso;
- i tagli anatomici e le frazioni di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell'all. 1 del D.Lvo n. 286/94, in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego;
- l'etichettatura deve riportare tutte le informazioni, in conformità al D.L.vo n. 109 del 27/01/1992 e successivi aggiornamenti;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80, a temperature comprese tra -1 e + 7°C.

Tipologia dei tagli anatomici richiesti:

- tagli disossati confezionati sottovuoto: noce, lonza, polpa di spalla, polpa di coscia, filetto;
- tagli in osso confezioni sottovuoto: carrè intero, costine, braciola.

CARNE OVINA E CAPRINA FRESCA/CONGELATA

CARNE DI AGNELLO

Caratteristiche generali:

- Le carni devono provenire da agnelli di provenienza comunitaria o extra comunitaria (riconosciuti dall'UE) ed età compresa tra 100 e 120 giorni di vita;
- il prodotto fornito deve essere intero, privo di testa e completamente eviscerato;
- devono presentare ottime caratteristiche igieniche e microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine, e sono conformi alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentano la bollatura sanitaria;
- devono essere esenti da qualsiasi difetto e non contengono alcuna sostanza vietata, in

- conformità al D.L.vo n. 118 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- il tessuto muscolare deve presentare tutte le caratteristiche sensoriali tipiche della specie senza segni di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche: colore bianco o roseo; odore debole che ricorda il latte, grasso di copertura e perineale raro, grasso interno bianco e sodo, gusto dopo cottura debolmente aromatico;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperatura compresa tra -1 e $+7^{\circ}\text{C}$.

Il prodotto congelato, inoltre, deve presentare le seguenti caratteristiche: ·

- non deve presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo;
- deve presentare la minima perdita residua di succo muscolare;
- deve essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature inferiori a -18°C , con una tolleranza massima di -15°C ;
- deve essere scongelato a temperatura frigorifera non superiore a $+4^{\circ}\text{C}/+6^{\circ}\text{C}$;

CARNE AVICUNICOLA FRESCA/CONGELATA

CARNE DI POLLO FRESCA

Caratteristiche generali:

- Le carni devono provenire da animali allevati a terra, di età inferiore a 10 settimane, di recente macellazione, con regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di collosità sternale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali autorizzati dall'UE, ai sensi del D.P.R. 495/97 e successive modifiche e integrazioni;
- devono possedere le caratteristiche previste dall'art. 6 del Reg. CEE n. 1538/91 per la classe "A";
- devono presentare ottime caratteristiche igieniche e microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine, e sono conformi alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentano il bollo a placca (D.M. 23/02/73);
- devono essere esenti da qualsiasi difetto e non contengono alcuna sostanza vietata, in conformità al D.L.vo n. 118 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- le carni devono essere tenere, di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità, esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- la pelle deve essere morbida e liscia, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume né ecchimosi sottocutanee, macchie verdastre, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature comprese tra $-1^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$;
- devono essere confezionate secondo le norme di cui al cap. XII dell'all. 1 del D.L.vo n. 286/94, in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego;
- ai fini della prevenzione dell'influenza aviaria, l'etichettatura deve riportare tutte le informazioni relative alla rintracciabilità, in conformità al D.L.vo n. 109 del 27/01/1992 ed all'O.M. del 26/07/2005 e successivi aggiornamenti.

Tipologie di tagli anatomici richiesti:

Pollo a busto freschi

- Polli a busto di peso pari a circa 1 kg/1,2 kg completamente eviscerati e dissanguati, privi di testa, collo, coda, zampe, intestino, stomaco, fegato, cuore, esofago e uropigio;
- il grasso interno e di copertura è distribuito uniformemente e sono assenti ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;

Cosce e sovracosce di pollo fresche

- Sono ben conformate, presentano una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- le cosce (denominazione commerciale "fusi") sono di pezzatura omogenea;

Petto di pollo fresco

- E' costituito da solo muscolo pettorale;
- Ha un peso di circa 300/500 g.

Petto di tacchino fresco

- E' costituito da solo muscolo pettorale;
- Ha un peso di circa 300/500 g.

CARNE DI TACCHINO FRESCA

Caratteristiche generali:

- Le carni devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di recente macellazione, con regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali autorizzati, ai sensi del D.P.R 495/97 e successive modifiche e integrazioni;
- devono possedere le caratteristiche previste dall'art. 6 del Reg. CEE n° 1538/91 per la classe "A";
- devono presentare ottime caratteristiche igieniche e microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine, Reg. CE 2073/2005, sono conformi alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentano il bollo a placca (D.M. 23/02/73);
- devono essere esenti da qualsiasi difetto e non contengono alcuna sostanza vietata, in conformità al D.L.vo n. 118 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- le carni devono essere morbide, a grana sottile, di colore rosa pallido, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità, esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- la pelle deve essere leggera, facilmente lacerabile pulita, senza penne o piume né ecchimosi sottocutanee, macchie verdastre, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature comprese tra -1°C/+4°C;
- devono essere confezionate sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell'all.1 del D.L.vo n. 286/94, in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego, Reg. CE 1935/2005 e Reg. CE 10/2011;
- ai fini della prevenzione dell'influenza aviaria, l'etichettatura deve riportare tutte le informazioni relative alla rintracciabilità, in conformità al D.L.vo n. 109 del 27/01/1992 ed all'O.M. del 26/07/2005 e successivi aggiornamenti.

Tipologie di tagli anatomici richiesti:

Fesa (petto) di tacchino fresco disossato E' costituito da solo muscolo pettorale; ha un peso di ca 5 kg.

CARNE DI CONIGLIO FRESCA

Caratteristiche generali:

- Le carni devono provenire da animali maturi, di età compresa tra 80 e 120 giorni, non appartenenti alla categoria dei riproduttori, di recente macellazione, con regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali autorizzati, nel rispetto del OP.R. 559/92 e succ. modifiche ed integrazioni;
- devono presentare ottime caratteristiche igieniche e microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine, e sono conformi alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentano la bollatura sanitaria (OP.R. 559/92);
- devono essere esenti da qualsiasi difetto e non contengono alcuna sostanza vietata, in conformità al D.L.vo n. 118 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni;
- le carni devono essere di colore rosa pallido lucente, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità, esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- devono essere confezionate secondo le norme di cui al cap. XII dell'al1 del D.L.vo n. 286/ 94, in involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego;
- l'etichettatura deve riportare tutte le informazioni in conformità al D.L.vo n. 109 del 27/01/1992 e successivi aggiornamenti;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature comprese tra -1°C/+4°C ed in contenitori conformi al D.M. 450/89 e successive modifiche ed integrazioni.

Tipologie di tagli anatomici richiesti:

Coniglio intero fresco o a pezzi

- Peso compreso tra ca. 1,2kg e 1,8 kg;
- Privo di testa, zampe, scuoiato, completamente eviscerato, senza frattaglie, senza pelle, con breccia addominale completa, scarso grasso perineale di colore bianco e consistenza soda.

CARNE DI POLLO/TACCHINO CONGELATA

Caratteristiche generali:

In aggiunta alle caratteristiche generali previste per le carni fresche refrigerate, la carne avicola (pollo/tacchino) congelata deve soddisfare i seguenti requisiti:

- non deve presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo; deve presentare la minima perdita residua di succo muscolare;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R, n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature inferiori a -18°C, con una tolleranza massima fino a -15°;
- deve essere scongelato a temperatura frigorifera non superiore a +4°C/+6°C.

Tipologie di tagli anatomici richiesti:

si fa riferimento ai tagli richiesti per le carni avicole fresche.

CARNI VARIE E ALTRE PREPARAZIONI CONGELATE/SURGELATE RICHIESTE

- Ossobuco di maiale ;
- Trippa di bovino;
- Spinacine;
- Cordon bleu;
- Sofficini

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DELLE CARNI RICHIESTI PER LE PREPARAZIONI

CARNI	TAGLI	SPECIE
Spezzatino	1° qualità reale 1° qualità spalla	bovino adulto bovino adulto
Brasato	1° qualità sottofesa 1° qualità fesa	bovino adulto bovino adulto
Cotolette	1° qualità noce 1° qualità scamone	bovino adulto bovino adulto
Scaloppe	1° qualità fesa 1° qualità noce 1° qualità scamone	bovino adulto bovino adulto bovino adulto
Bollito	1° qualità reale 1° qualità noce 1° qualità spalla	bovino adulto bovino adulto bovino adulto
Arrosto	1° qualità reale 1° qualità fesa	bovino adulto bovino adulto
Roast-beef	1° qualità fesa 1° qualità sottofesa	bovino adulto bovino adulto
Polpette/hamburger/carne trita	1° qualità punta 1° qualità spalla	bovino adulto bovino adulto
Bistecche	1° qualità scamone 1° qualità fesa	bovino adulto bovino adulto
Cotolette con osso	1° qualità braciola	suino
Lonza al latte	1° qualità lonza	suino
Scaloppine	1° qualità lonza 1° qualità petto	suino tacchino/pollo
Arrosti	1° qualità lonza 1° qualità noce	suino suino

UOVA E OVOPRODOTTI

UOVA LIQUIDE SGUSCIATE PASTORIZZATE

Prodotto ottenuto da uova intere fresche di gallina sgusciate e sottoposte a trattamento termico di pastorizzazione ed omogeneizzazione, in conformità al D.Lvo n° 65 del 4/2/93 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto deve essere caratterizzato da colore giallo-arancio, aspetto liquido, viscoso ed omogeneo, tipico, con assenza di odori sgradevoli, tipico, con assenza di odori sgradevoli.

Il trasporto e la conservazione del prodotto deve avvenire a temperatura inferiore a 4°C.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni in tetrabrik, e dopo l'apertura, deve essere consumato entro breve.

UOVA EXTRA FRESCHE IN GUSCIO DI CAT. " A "

La dicitura "extra" è riservata alle uova commercializzate a meno di sette giorni dalla data di imballaggio (ai sensi dell'Art. 12 del Reg. CEE 1907/90).

Le uova dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente, ed in particolare Reg. CEE n° 1907/90 del 26/6/90 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche:

- Guscio e cuticola: normali, puliti, intatti;
- camera d'aria: inferiore a 4 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: caratteristico;
- categoria di peso: da 2 a 4.

Le uova devono essere trasportate in idonei contenitori chiusi e conservate in cella frigorifera a temperature non superiori a + 4°C.

Le uova in guscio devono essere utilizzate solo per le preparazioni nelle quali non sia possibile utilizzare il misto d'uovo pastorizzato e comunque rispettando tutte le precauzioni di carattere igienico previste.

PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI

Caratteristiche generali:

- I prodotti ittici provengono da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento UE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dall'UE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.L.vo 531/92;
- la tecnica di congelamento/surgelazione utilizzata e la successiva conservazione sono tali da mantenere inalterate le caratteristiche sensoriali del prodotto e le sue qualità intrinseche, paragonabili a quelle che caratterizzano il prodotto fresco;
- non devono presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento delle carni, resti di pinne;
- microbiologiche e chimico fisiche previste, in conformità alla normativa vigente;

- le singole confezioni sono originali, sigillate dal produttore. Le piccole porzionature possono essere confezionate frazionate a cura del fornitore in condizioni igieniche ottimali e in locali autorizzati allo scopo.
- il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti garantisce il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati rispondono al D.P.R. 777 del 23/08/82, Reg. CE 1935/2005, Reg. CE 10/2011 e successive modifiche e/o aggiornamenti.
- i prodotti sono trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80, Reg. CE 104/2000 e Reg. CE 2065/2001 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature inferiori a -18°C, con una tolleranza massima fino a -15°C;
- lo scongelamento deve avvenire preferibilmente a temperatura frigorifera non superiore a +4°C/ +6°C; è tuttavia consentito lo scongelamento sotto acqua corrente, purchè avvenga in modo controllato e tale da garantire il mantenimento delle caratteristiche igieniche dell'alimento.

Tipologie richieste:

Filetti di: merluzzo, platessa/limanda, sogliola, trota iridea, trota salmonata, cernia, ecc.;

Molluschi: vongole, cozze, seppie, calamari, polipi, ecc.;

Crostacei: gamberetti;

Prodotti panati: bastoncini di merluzzo, medaglioni di merluzzo, filetti di platessa, ecc.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO

Caratteristiche generali:

- Prodotto ottenuto dalla mungitura completa ed ininterrotta di bovine in buono stato di salute e di nutrizione e sottoposto a risanamento mediante trattamenti fisici, tra cui quello termico di pastorizzazione, in conformità del D.P.R. n° 54 del 14/1/97 e successive modifiche ed integrazioni;
- il prodotto è caratterizzato da consistenza liquida, colore bianco-opaco, gusto dolce gradevole, aroma leggero, gradevole; le cariche microbiche sono conformi ai limiti previsti dal Q,M, dell'11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche ed integrazioni;
- il prodotto è confezionato in idonei contenitori in tetrapak da litri 1 o 2;
- il trasporto avviene nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche e integrazioni a temperature comprese tra 0 e +4°C.

Tipologie richieste:

- **parzialmente scremato**, con contenuto in grasso sul tal quale compreso tra 1,5 % e 1,8%;
- **intero**: con contenuto in grasso sul tal quale non inferiore al 3,2%;
- **intero di alta qualità**, con contenuto minimo in grasso sul tal quale non inferiore al 3,7% e contenuto minimo in proteine non inferiore al 3,2%.

LATTE UHT

Per le preparazioni di cucina è consentito l'utilizzo di latte a media conservazione (UHT) parzialmente scremato o intero, prodotto in conformità al D.P.R. 54/97 e successivi aggiornamenti.

YOGURT

Caratteristiche generali:

- Prodotto ottenuto dalla coagulazione del latte, senza eliminazione del siero, per azione esclusiva di microrganismi specifici (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*), che devono mantenersi vivi e vitali fino al momento del consumo;
- il prodotto è caratterizzato da consistenza liquida-cremosa, colore bianco, gusto gradevole lievemente acidulo;
- il prodotto è privo di conservanti e coloranti;
- il prodotto è confezionato in idonei contenitori monoporzione in polietilene o vetro da 125 g ca.;
- sulle singole confezioni monoporzione deve essere indicata la data di scadenza;
- il trasporto avviene nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature comprese tra 0 e +4°C.

Tipologie richieste:

- **intero naturale;**
- **magro naturale;**
- **intero alla frutta (con frutta frullata o a pezzi).**

PANNA UHT PER CUCINA

Caratteristiche generali:

- Prodotto ottenuto per centrifugazione del latte vaccino e stabilizzato mediante trattamenti termici tipo UHT;
- ha un contenuto minimo in grasso non inferiore al 20%;
- il prodotto deve essere caratterizzato da colore bianco, consistenza liquida, omogenea, aroma e gusto delicato;
- è confezionato in idonei contenitori in tetrabrik;
- le confezioni dopo l'apertura devono essere conservate a temperatura frigorifera compresa tra 0 e +4°C e consumate entro breve.

<h2>FORMAGGI</h2>

Caratteristiche generali:

- I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime idonee, in conformità al D.P.R. 54/97 e successivi aggiornamenti;

- devono presentare le caratteristiche sensoriali specifiche previste (colore, aroma, gusto, consistenza);
- non devono presentare alterazioni interne od esterne, difetti e/o presenza di muffe;
- devono avere pasta uniforme e continua, con occhiature caratteristiche a seconda del tipo, crosta regolarmente formata, continua senza screpolature, fessure o fori;
- devono contenere gli additivi consentiti dalla Legge (L. 142/92 e successive modifiche e integrazioni), salvo particolari richieste di assenza specificate nelle descrizioni di seguito riportate;
- nel caso di confezioni monoporzione, deve esser riportata su ogni confezione la data di scadenza;
- il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche e integrazioni, a temperature comprese tra 0 e +4°C.

Tipologie richieste:

Mozzarella vaccina :prodotta con solo latte vaccino fresco pastorizzato mediante l'aggiunta di caglio e l'aggiunta eventuale di fermenti lattici, priva di additivi aggiunti, fornita in confezioni monoporzione e panetti per cucina.

Ricotta vaccina: prodotta con siero di latte vaccino fresco pastorizzato e l'aggiunta eventuale di panna, priva di conservanti aggiunti, fornita in confezioni monoporzione e confezioni per cucina.

Crescenza/stracchino: prodotta con latte vaccino fresco pastorizzato mediante aggiunta di caglio e l'aggiunta eventuale di fermenti lattici, priva di additivi aggiunti, fornita in confezioni monoporzione e confezioni per cucina.

Latteria: formaggio molle da tavola a pasta cruda, semidura, a maturazione media (minimo 30 giorni) ottenuto da latte vaccino pastorizzato mediante aggiunta di caglio, privo di conservanti aggiunti, fornito in forme intere o sezioni (quarti, ottavi, ecc.) in confezioni sottovuoto.

Robiola: formaggio fresco spalmabile, prodotta con latte vaccino fresco pastorizzato e aggiunta di caglio, priva di additivi aggiunti, fornita in confezioni monoporzione.

FORMAGGI TUTELATI (D.O.P.)

Oltre alle caratteristiche generali previste, i formaggi tutelati (DOP/IGP), riconosciuti ai sensi della normativa vigente (Reg. CE n. 2081/92, n. 1107/96, L. 125/54, D.P.R. 1269/55 e successivi aggiornamenti) sono prodotti in base alle modalità descritte nei disciplinari di produzione specifici, controllati e garantiti dai relativi Consorzi di Tutela.

Il riferimento al Consorzio di tutela deve essere riportato direttamente sul prodotto (forme intere) o in etichetta (prodotti sezionati).

Tipologie richieste:

- **Taleggio**: formaggio grasso da tavola a pasta molle e cruda prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, salato a secco a maturazione media (ca. 40 giorni), privo di additivi aggiunti. Può essere fornito in forme intere.
- **Montasio**: formaggio grasso da tavola, a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, salato a secco o in salamoia leggera e a secco, con maturazione inferiore a due mesi. Può essere fornito in forme intere o sezioni (quarti, ottavi, ecc.) in confezioni sottovuoto.
- **Grana Padano**: formaggio da tavola e da grattugia semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione (minimo 12 mesi) , prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione. Può essere

fornito in sezioni di forme (ottavi, quarti, ecc.) e/o grattugiato in confezioni in atmosfera protettiva.

- **Parmigiano Reggiano:** formaggio da tavola e da grattugia semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione (minimo 12 mesi), prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione (caglio di vitello), privo di additivi aggiunti: Può essere fornito in sezioni di forme (ottavi, quarti, ecc.) e/o grattugiato in confezioni in atmosfera protettiva.
- **Emmentaler svizzero** (Emmentaler Switzerland): formaggio a pasta cotta, prodotto in Svizzera da latte intero crudo a bassa acidità e salatura a secco, caratterizzato dalla presenza della classica occhiatura distribuita in tutta la forma. E' fornito in tranci confezionati sottovuoto.
- **Gorgonzola dolce:** Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca pastorizzato e caglio di vitello, che durante il periodo di maturazione (2 o 3 mesi) viene forato per favorire lo sviluppo delle varietà e dei ceppi del genere "Penicillium", responsabili della erborinatura caratteristica del prodotto. Può essere fornito in sezioni (mezza forma, ottavi, ecc.) avvolte in doppio incarto (alluminato goffrato + carta).
- **Asiago pressato:** formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti lattici, con salatura in pasta e dopo pressatura e maturazione pari a 20/40 giorni. Può essere fornito in forme intere e sezioni confezionate sottovuoto.
- **Provolone Valpadana dolce:** formaggio grasso a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte vaccino e caglio di vitello, sottoposto a salatura in salamoia e successiva stufatura e maturazione. Può essere fornito in forme cilindriche intere e sezioni (quarti) confezionate sottovuoto.
- **Mozzarella di Bufala Campana :** formaggio fresco a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte di bufala e caglio, sottoposto a filatura in acqua calda e modellatura nelle forme tradizionali tondeggianti.
- **Fontina:** formaggio grasso a pasta semidura, semicotta, prodotto con latte intero di vacca crudo, sottoposto salatura a secco e maturazione (ca. 3 mesi). Può essere fornito in sezioni di forma confezionate sottovuoto.

Altri formaggi richiesti: caciotta fresca, casatella, fontal, edamer, provola, scamorza, pecorino, ecc.

SALUMI

Caratteristiche generali:

- I salumi devono essere prodotti in stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità ed i controlli previsti dalle normative vigenti.
- Devono essere prodotti con materie prime selezionate, ad alto valore nutritivo (muscolo, grasso), mentre deve essere vietato l'utilizzo di componenti a basso valore nutritivo (quali: prestomaci, mammelle, ecc.).
- E' vietato l'impiego di coloranti, sostanze amidacee e di qualsiasi sostanza non consentita dalla Legge.
- L'etichettatura deve riportare le informazioni previste, in conformità al D.Lgs 109/92 e successivi aggiornamenti ed in particolare deve essere riportata l'indicazione della data di produzione/confezionamento.
- il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature comprese tra +4 e +6°C.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E CASEINATI DI I^A QUALITÀ

Prodotto ottenuto da cosce fresche o congelate di suino, selezionate per peso, adiposità e qualità della carne, lavorate in macelli e laboratori di sezionamento comunitari autorizzati, nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92).

Dopo il disosso, i prosciutti vengono siringati, tenderizzati, zangolati, confezionati in termoformatrice e porzionati in stampi MAYD.

La cottura è effettuata in forni a vapore.

Il prodotto deve essere caratterizzato da aspetto esterno asciutto, omogeneo, liscio, consistenza elastica e compatta, senza eccessive parti connettive e grasso interstiziale, colore rosa opaco, aroma tipico leggermente aromatico, gusto delicato leggermente speziato. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti,

Deve essere privo di polifosfati aggiunti.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA

Il prodotto ottenuto da cosce di suino fresche o congelate lavorate in macelli e laboratori di sezionamento comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento UE, nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92).

Il processo di produzione è simile a quello del prosciutto cotto, salvo la fase aggiuntiva di affumicatura.

Pertanto presente medesime caratteristiche di consistenza, mentre il colore, l'aroma ed il gusto sono tipici e legati alla fase di affumicatura.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE DISOSSATO

Prodotto ottenuto da cosce fresche di suino nazionale lavorate in stabilimenti autorizzati, nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli in conformità delle normative vigenti.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 12 mesi ed il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg.

A stagionatura ultimata, il prosciutto viene disossato, scotennato, adeguatamente sgrassato e quindi confezionato sottovuoto.

Il prodotto deve essere caratterizzato da colore al taglio uniforme, tra rosa e rosso, in framezzato dal bianco puro delle parti grasse, gusto delicato e dolce, poco salato, aroma fragrante e caratteristico.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una inadeguata maturazione.

Il prodotto deve essere fornito disossato in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO

Il prodotto è ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, lavorate, ai sensi della Legge n' 26 del 13/02/90 e del D.M. n' 253 del 15/02/93 in stabilimenti autorizzati, nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli in conformità delle normative vigenti.

Le cosce vengono lavate, salate in superficie (con cloruro di sodio alimentare marino) e sottoposte a stagionatura di durata variabile in funzione del peso della coscia.

A stagionatura ultimata, il prosciutto viene disossato, scotennato, adeguatamente sgrassato e quindi confezionato sottovuoto. Il prodotto è caratterizzato da colore tra rosa e rosso, gusto delicato e dolce, poco salato, aroma fragrante e caratteristico.

La fase di disosso ed il confezionamento successivo avvengono nella zona tipica di produzione.

Il prodotto è privo di additivi.

Le cosce devono riportare il marchio caratteristico del Consorzio di Tutela del prosciutto Crudo di Parma.

Il prodotto deve essere fornito disossato in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO CRUDO DI S. DANIELE DISOSSATO

Il prodotto è ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali nati, allevati e macellati nelle zone del Comune di San Daniele del Friuli, e stagionato per un periodo minimo di 10 mesi dalla salatura.

La lavorazione condotta ai sensi della Legge n. 30 del 14/02/1990 (art. 2) conferisce le specifiche caratteristiche merceologiche al prosciutto: tenerezza, presenza della parte grassa perfettamente bianca, in giusta proporzione con la parte magra, di colore rosato e rosso con qualche nervatura, gusto dolce, aroma caratteristico.

Le cosce devono riportare il marchio caratteristico del Consorzio di Tutela del Prosciutto di San Daniele.

Il prodotto deve essere fornito disossato in confezioni sottovuoto.

SPECK

Prosciutto tedesco o altotesino prodotto stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità ed i controlli previsti dalle normative vigenti, da cosce di suino di provenienza UE

o extra UE lavorate secondo buona tecnica tradizionale, che prevede le fasi di disosso, aromatizzazione, affumicatura e stagionatura (di circa 3 mesi). Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto.

BRESAOLA

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni bovine effettuata in stabilimenti autorizzati, nei quali si applicano le modalità ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Le materie prime vengono scongelate, salate, mantenute in celle, insaccati in budelli artificiali, asciugate, stagionate e confezionate sottovuoto.

Durante la stagionatura, avvengono particolari processi fermentativi ed essiccativi naturali, che conferiscono al prodotto le sue particolarità.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto.

SALAME TIPO CREMONA

Prodotto di puro suino ottenuto dalla macinazione di carne di suino in stabilimenti autorizzati, nei quali si applicano le modalità ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere caratterizzato da macinatura a grana media /grossa ed avvolto in budello naturale ben aderente al contenuto.

SALAME TIPO MILANO

Prodotto di puro suino ottenuto dalla macinazione di carne di suino in stabilimenti autorizzati, nei quali si applicano le modalità ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere caratterizzato da macinatura a grana fine ed avvolto in budello artificiale ben aderente al contenuto.

SALSICCIA FRESCA DI SUINO

Prodotto di puro suino ottenuto dalla macinazione a freddo di spalla e pancetta di suini, lavorati in stabilimenti autorizzati, nei quali si applicano le modalità ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere caratterizzato da macinatura media, e preferibilmente avvolto da budello naturale, ben aderente al contenuto, privo di muffa.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto.

COTECHINO/ZAMPONE PRECOTTO

Prodotto ottenuto da carne fresca di suino selezionata proveniente da macelli nazionali o comunitari autorizzati, nei quali si applicano modalità di lavorazione e controlli in conformità alle normative vigenti.

L'impasto, costituito da carne macinata, cotenna macinata e spezie, è insaccato in budello sintetico, precotto in acqua bollente, confezionato e sterilizzato in autoclave a +120°C, fino a raggiungere temperature di sicurezza al cuore dell'alimento.

Il prodotto è caratterizzato da forma cilindrica irregolare, aspetto esterno liscio, bagnato, consistenza soda e compatta, odore e sapore tipicamente aromatici e colore rosa.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto in idoneo materiale alimentare (sacco di alluminio / sacco Cryovac), al cui interno non deve esserci presenza di liquido percolato.

MORTADELLA DI PURO SUINO

Prodotto ottenuto da carni congelate di suino provenienti da macelli e laboratori di sezionamento

autorizzati, nei quali si applicano le modalità ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Le carni congelate sono macinate e miscelate con i vari additivi ed ingredienti ed i lardelli preventivamente riscaldati, insaccate e colte in forni a convezione.

Dopo il raffreddamento, il prodotto è tagliato a metà e confezionato sottovuoto.

Il prodotto deve essere caratterizzato da forma cilindrica, aspetto esterno liscio, farcia compatta con lardelli omogeneamente distribuiti, consistenza morbida, odore e sapore tipici leggermente speziati.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto in idoneo materiale alimentare (sacco di alluminio / sacco Cryovac), al cui interno non deve esserci presenza di liquido percolato.

WURSTEL DI PURO SUINO

Prodotto ottenuto da carni di suino nazionali ed estere provenienti da macelli e laboratori di sezionamento europei nei quali si applicano modalità di lavorazione e controlli in conformità alle normative vigenti.

Le carni sono tritate finemente al cutter, addizionate dei vari ingredienti ed additivi previsti, insaccate automaticamente in budelli cellulose, cotti a vapore e affumicate "naturalmente".

I wurstel sono poi spellati, confezionati sottovuoto e sottoposti a trattamento termico (pastorizzazione).

Il prodotto deve essere caratterizzato da forma cilindrica, consistenza elastica, colore bruno, odore e sapore tipici di prodotto affumicato.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto in idoneo materiale alimentare (sacco di alluminio / sacco Cryovac).

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto (in idoneo materiale alimentare - film termoretraibile), al cui interno non deve esserci presenza di liquido percolato.

PANCETTA TESA AFFUMICATA

Prodotto ottenuto da pancetta squadrata di suino provenienti da macelli europei autorizzati UE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto è sottoposto a salatura a secco, addizionato di sale e dei vari ingredienti, appeso ed affumicato con fumo naturale di legni non resinosi, stagionato per circa un mese tagliato a metà e quindi confezionato sottovuoto.

Il prodotto deve essere caratterizzato da aspetto liscio da un lato (cotenna) ed irregolare dall'altro, consistenza plastica, odore e sapore caratteristici di prodotto affumicato, salnitato.

La frazione magra deve risultare in giusta proporzione, presentarsi di colore rosso cupo; la frazione grassa deve essere di colore bianco e non deve risultare rancida, ingiallita.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto.

PANCETTA ARROTOLATA

Il Prodotto è ottenuto da "pancettone" di suino scotennato, parzialmente sgrassate e arrotolate ed insaccate in budello artificiale.

La produzione avviene in stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento UE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere caratterizzato da forma cilindrica, consistenza omogenea, colore rosa, con caratteristiche venature di grasso, privo di colori anomali (inscurimento della carne, ingiallimento del grasso), aroma tipico e gusto dolce.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto in idoneo materiale alimentare.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI, SECCHI E SURGELATI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti ortofrutticoli freschi:

- devono possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" o "extra", rispondere alle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli prodotti e commercializzati all'interno dell'Unione Europea;
- devono presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;
- devono essere caratterizzati da un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, essere integri, puliti, turgidi;
- essere di pezzatura uniforme e corrispondente alle grammature richieste;
- devono essere esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi;
- non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura;
- sugli imballi devono essere apposte le informazioni relative a: descrizione del prodotto, varietà, imballatore o speditore, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli surgelati:

- devono essere prodotti e commercializzati in conformità alle disposizioni della legislazione vigente, ed in particolare del D.Lgs. 110/92 e successivi aggiornamenti,
- presentarsi in confezioni senza ammaccature o prive dell'indicazione del produttore;
- essere esenti da odori e sapori sgradevoli;
- presentare colore tipico della specie e della varietà; essere esenti da bruciature da freddo;
- trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, a temperature inferiori a -18°C, con una tolleranza massima fino a -15°C.

Deve essere assicurata una opportuna rotazione e varietà di frutta e verdura, nel rispetto della stagionalità dei prodotti stessi.

Le eventuali confezioni aperte dopo l'utilizzo parziale devono essere adeguatamente richiuse.

Tipologie richieste:

Frutta : pesche, susine, mele, pere, uva, agrumi, banane, fragole, kiwi, ecc.;

Verdura: carote, cipolle, finocchi, cavolo, verza, cappucci, spinaci, lattuga, indivia riccia, scarola, radicchio, carciofi, pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, fagiolini, piselli, piselli fini, patate, asparagi, biette erbe , cime di rapa, fagioli, misto di ortaggi per minestrone, ecc.

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche generali:

- Devono essere prodotti a partire da materie prime selezionate e controllate, esenti da malattie crittogamiche e da attacchi di insetti;
- le seguenti fasi, che ne caratterizzano il processo di produzione devono essere condotte nel rispetto della legislazione vigente: disidratazione (naturale o in celle di essiccazione), pulitura, calibratura, spazzolatura, selezione ottica, disinfestazione e confezionamento;
- devono possedere forma e colore tipici, odore tipico di legume essiccato e privo di odore di ammuffito o di ossidato;
- devono avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Tipologie richieste:

Fagioli, lenticchie, fave, ceci, piselli, legumi misti.

CONSERVE ALIMENTARI (VEGETALI E ANIMALI)

CONSERVE ITTICHE

Caratteristiche generali:

- Il tonno è ottenuto dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (reg. CEE 1536/92);
- la lavorazione del pesce avviene in stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla UE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (in conformità al D.L.vo 531/92), in particolare riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione (all. al cap. IV-IV punto 4);
- le confezioni non evidenziano bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine; all'apertura del contenitore il prodotto non presenti alterazioni riconducibili ad una cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento;
- devono essere privi di conservanti aggiunti;
- devono essere forniti in confezioni monoporzione o multiporzione da cucina.

Tipologie richieste:

- Tonno all'olio di oliva
- Tonno al naturale
- Filetti di sgombero all'olio di oliva;

- Filetti di acciuga all'olio di oliva.

CONSERVE VEGETALI

Caratteristiche generali:

- Ortaggi di diverse specie, conservati mediante aggiunta di liquido di governo o sale o sottovuoto;
- devono possedere colore, aroma e gusto tipici della specie;
- sono prodotti in stabilimenti autorizzati in conformità alla legislazione vigente e contengono gli additivi consentiti dalla legge (D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti);
- la materia prima utilizzata è sana, fresca ed i residui di pesticidi sono conformi all'D.M. 18/07/90 e successivi aggiornamenti.

Tipologie richieste:

- Conserve di pomodoro: passata, pomodori pelati tipo San Marzano, polpa a pezzi, concentrato di pomodoro;
- olive nere/ verdi con o senza nocciolo;
- mais al naturale;
- giardiniera di verdure;
- insalatina capricciosa;
- capperi;
- cetriolini;
- peperoni in falde;
- pesto alla genovese.

PRODOTTI VARI

Tipologie richieste:

- Zucchero (saccarosio);
- Sale marino fino e grosso;
- Aceto di vino bianco e/o di vino rosso e/o di mele e/o balsamico;
- Te in buste filtro o sfuso;
- Te deteinato in buste filtro;
- Camomilla in buste filtro;
- Orzo solubile;
- Confettura di frutta extra (frutta min. 45%) in confezioni monoporzione;
- Miele vergine nazionale di unico fiore in confezioni monoporzione;
- Frutta scioppata, frutta secca;
- Purea di mele senza zuccheri aggiunti;
- Succhi e polpa di frutta -vari gusti, acqua gelificata in monoporzione ai gusti di frutta;
- Sciroppi per acqua gusti vari;
- Spremuta d'arancia pastorizzata;
- Preparato per purè;

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione ASP Ardito Desio

- Preparato per brodo vegetale senza glutammato monosodico;
- Acqua minerale naturale e frizzante;
- Vino bianco e rosso di qualità;
- Spumante secco e dolce in occasione di eventi speciali e festività;
- Birra di qualità;
- Spezie varie: pepe nero, pepe bianco, noce moscata, cannella, curry, paprika, ecc.;
- Erbe aromatiche e droghe: origano, rosmarino, preparato per arrosto, zafferano in polvere, ecc.;
- Salse e creme: senape, maionese;
- Preparato in polvere per dessert (budino, panna cotta, ecc.);
- Cacao in polvere;
- Gelato in confezioni monoporzione.

Prodotti a ridotto contenuto calorico destinati ai distributori per le colazioni

- latte in polvere scremato;
- caffè d'orzo solubile;
- tè solubile dolcificato;
- camomilla solubile;
- tisane al finocchio, ai frutti di bosco, ecc;
- cioccolato solubile.

PRODOTTI DIETETICI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti speciali destinati ad un'alimentazione particolare devono essere conformi, oltre alla normativa vigente per i prodotti alimentari correnti, a quanto previsto dal D.Lgs 111/92 e successivi aggiornamenti.

In particolare, l'etichettatura deve riportare le informazioni aggiuntive previste, relative alla caratteristiche nutrizionali particolari riconosciute all'alimento dietetico.

Tipologie richieste:

- Creme di cereali (a base di mais, riso, tapioca, ecc.);
- Omogeneizzati di carne, pesce, frutta e verdura obbligatoriamente confezionati in vasetti;
- Biscotto granulare per l'infanzia;
- Prodotti aproteici (pasta, fette tostate, biscotti).

PRODOTTI DA FORNIRE PERIODICAMENTE E SU RICHIESTA AI REPARTI DI DEGENZA

- Zucchero (saccarosio),
- Dolcificante per diabetici in bustina o compressa,
- Olio E.V.O.,
- Aceto di vino bianco/rosso/di mele/ balsamico,
- Sale fino/marino fino in contenitore dosatore,
- Formaggi in monoporzione,
- Limoni,
- Integratori idrosalini,
- Succhi di frutta;
- Sciroppi per acqua gusti vari,
- Acqua gelificata in monoporzione.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le materie prime da agricoltura biologica devono provenire da aziende certificate, sottoposte a regime di controllo in base al Regolamento CEE 2092/91 (e successive modifiche e/o integrazioni) ed essere prodotte in conformità ai requisiti previsti dal metodo di produzione biologico.

Nel caso l'azienda produca anche materie prime convenzionali, il processo produttivo deve essere tale da garantire l'assenza di contaminazioni dei prodotti biologici, mediante procedure che prevedano:

- la separazione spaziale e/o temporale delle lavorazioni del prodotto biologico;
- adeguate misure di pulizia e sanificazione atte ad evitare la contaminazione del prodotto con componenti, additivi ed altre sostanze non ammesse (con particolare attenzione agli OGM) in tutte le fasi della lavorazione e del trasporto;
- l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito del magazzino e lavorazione.

L'etichettatura dei prodotti biologici deve riportare tutte le informazioni previste, relative alla descrizione del prodotto ed all'organismo di controllo cui è assoggettato l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o di preparazione.

Per le materie prime da agricoltura biologica fornite deve essere messa a disposizione all'Amministrazione, su richiesta, la relativa documentazione, attestante la conformità al reg.CE 2092/91 e successivi aggiornamenti.

ALIMENTI SURGELATI

In sostituzione ai prodotti freschi richiamati nel presente Capitolato è ammesso l'utilizzo di prodotti surgelati preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. n. 493 del 25/09/95).

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco -riportato nel D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1/3/72 e successive modificazioni, D.L. 27.1.92 n. 110.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. n. 493/95.

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- essere realizzate con materiali in possesso dei requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni; sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, un sistema di rintracciabilità delle materie prime, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B.

Caratteristiche generali del prodotto surgelato:

Il prodotto deve essere conforme alle norme dell'Unione Europea per quanto riguarda l'aspetto igienicosanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione. I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né parziali decongelazioni, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione; sulla confezione deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei con ATP in corso di validità, che possiedano i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0°C e +4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

ALLEGATO N° 3 MENU'

PREDISPOSIZIONE DEI MENU'

I menù verranno predisposti di norma a carattere stagionale in due periodi nell'arco dell'anno: ESTIVO (giugno-settembre) e INVERNALE (ottobre-maggio).

Per quanto riguarda il menù estivo questo si articolerà di norma su quattro settimane a rotazione, mentre quello invernale su cinque settimane.

Nella stesura dei menù si dovrà tener conto della tipologia di utenti ai quali sono destinati; nel contempo i Menù dovranno prevedere la presenza di alcuni piatti tipici e le preparazioni dovranno essere varie ed appetitose, tenendo conto della stagionalità delle materie prime.

Il menù giornaliero sarà comunque sempre suscettibile di variazioni secondo le indicazioni del servizio sanitario e del competente servizio dell'Azienda in collaborazione con il servizio dietetico dell'Impresa.

RICETTARIO

Prima dell'avvio del servizio l'Impresa dovrà predisporre un ricettario dove dovranno essere specificate la tipologia delle materie prime utilizzate per comporre le ricette e le modalità di preparazione delle pietanze.

Le grammature degli alimenti base dovranno corrispondere a quelle indicate nell'art. 7 lettere E; dovranno inoltre essere indicate la grammatura di tutti gli alimenti aggiunti.

L'Impresa dovrà aggiornare il ricettario ogni qualvolta vengano inserite delle nuove pietanze e dovrà trasmettere copia del ricettario stesso al competente servizio dell'Azienda per la valutazione delle ricette.

MENU' SPECIALI

In occasione delle seguenti festività si dovranno predisporre appositi Menù speciali:

SANTO PATRONO;

NATALE - S. STEFANO - CAPODANNO -EPIFANIA;

PASQUA - LUNEDI' DELL'ANGELO;

CARNEVALE – FERRAGOSTO – FESTA DELLA ZUCCA (FINE OTTOBRE);

IMMACOLATA (OTTO DICEMBRE).

CARATTERISTICHE GENERALI DEI MENU'

Le caratteristiche minime richieste per la stesura dei menù giornalieri, soggetti a valutazione in sede di gara, sono le seguenti:

COLAZIONE: latte, caffelatte, tè, caffè d'orzo, bevanda al gusto di cioccolata, zuccherati o amari.

Pane, fette biscottate, biscotti secchi, frollini, biscotto granulare, marmellata in monoporzione, burro in monoporzione.

PRANZO/CENA: *Primi piatti:* disponibilità di due piatti a scelta dell'ospite. Di norma un primo asciutto ed una zuppa o crema di verdure a pranzo e due tipi di minestre (zuppe, creme, passati di verdura, ecc.) a cena.

Secondi piatti: disponibilità di due piatti a scelta dell'ospite (di norma uno sempre a base di carne e l'altro a base di altre pietanze es. pesce, uova, ecc.). Con possibilità di avere il secondo macinato.

Contorni: una verdura cotta (con possibilità di averla macinata) e una verdura cruda.

Dessert: a scelta tra frutta fresca intera, cotta, frullata o macedonia, frutta sciroppata, purea di mela, budino, crema caramello, yogurt. Dolce o gelato a disposizione la domenica e nei giorni festivi

MERENDE: Tè caldo o freddo, succhi di frutta, caffè d'orzo, biscotti secchi, frollini, merendine confezionate in monoporzione.

ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI:

PRIMI PIATTI: Pasta o riso all'olio o al burro, pasta al pomodoro, semolino in brodo, pastina in brodo di carne o vegetale, crema di verdure miste.

SECONDI PIATTI: Stracchino, ricotta o formaggi misti, formaggini in monoporzione, manzo o pollo bollito, affettati misti, omogeneizzato di carne o pesce in vasetto

CONTORNI: Purea di patate, patate bollite, carote bollite, verdura cruda mista.

MENU' SPECIALI: Per i menù speciali sono richieste le medesime caratteristiche generali sopra elencate con l'aggiunta di un antipasto caldo o freddo, di un dolce in tema con la festività e di spumante o vino.

FESTE DI COMPLEANNO: Si terranno di norma una volta al mese e l'Impresa dovrà fornire torta di compleanno, bibite, vino o spumante in quantità sufficiente per tutti gli ospiti della struttura. I centenari verranno festeggiati singolarmente con una festa speciale e personale che dovrà prevedere, oltre a quanto previsto per le feste di compleanno mensili, anche un rinfresco salato al quale potranno prendere parte anche parenti ed amici del festeggiato.

MENU' PER IL PERSONALE/ESTERNI/MENSA INDIGENTI: Dovrà prevedere le medesime caratteristiche minime sopra descritte anche per quanto riguarda le alternative.

L'Azienda provvederà ad inviare all'Impresa, su apposito modulo, l'elenco dei piatti richiesti e delle relative quantità il giorno precedente a quello di preparazione dei pasti.

ALLEGATO N° 4 DIETE

Tutte le diete speciali (per Diabetici, Nefropatici, Disfagici, Ipocaloriche, Iposodiche ecc.) verranno richieste all'Impresa dall'incaricato dell'Azienda, su indicazione medica. Il competente servizio o coordinatore dell'Azienda provvederà a segnalare lo schema dietetico prescritto al Responsabile della cucina su apposito modulo di quanto dovrà essere predisposto.

Il servizio dietetico dell'Impresa dovrà provvedere in ogni momento alla ridefinizione dei prodotti da utilizzarsi per la preparazione delle diete che potranno prevedere l'utilizzo di alimenti dietetici, aproteici, senza glutine, iposodici, crema di riso, biscotti prima infanzia, omogeneizzati di carne pesce e frutta in vasetto, o quanto altro necessario, sulla base delle esigenze degli ospiti.

Di norma le diete personalizzate dovranno essere confezionate in contenitori monouso termosaldati.

GESTIONE DIVERSE ESIGENZE NUTRIZIONALI DOVUTE A PATOLOGIE TEMPORANEE O CRONICHE

Nel caso di patologie temporanee o croniche che richiedano un trattamento nutrizionale la Direzione Sanitaria comunica al personale di cucina, e se necessario anche con il referente del servizio ristorazione, per definire la dieta più opportuna.

Di seguito le diete standard previste:

- modificata in consistenza per edentulia, difficoltà di deglutizione di vario genere;
- ad apporto controllato di carboidrati e lipidi per sovrappeso, obesità, diabete;
- a basso contenuto di fibre e lattosio per dissenteria o problematiche intestinali che richiedano un ridotto apporto di fibre/ lattosio;
- ad alto contenuto di fibre per stipsi o problematiche intestinali che richiedano un aumento della quantità di fibre;
- rinforzata nella malnutrizione.

È possibile per regimi alimentari particolari, su prescrizione medica, tramite il Responsabile del servizio di ristorazione, coinvolgere e attivare la dietista dell'azienda appaltatrice richiedendo un piano dietetico personalizzato.

Il personale di cucina e il personale della struttura sono tenuti a collaborare in maniera fattiva e continuativa al fine di tutelare tutta la sfera legata alla nutrizione dell'ospite.

PROCEDURA OPERATIVA PER LA GESTIONE DELLA DIETA A CONSISTENZA MODIFICATA

Come da procedura interna alla cucina i pasti possono essere confezionati nelle diverse consistenze, intero/ tritato/ frullato a seconda delle diverse difficoltà di masticazione dell'utente.

Per garantire una buona appetibilità, evitando il fenomeno di "impaccamento" e rendendo maggiormente fruibili gli alimenti frullati/ tritati, di prassi si dovrà:

- sostituire i primi asciutti a base di pasta con minestre o creme;
- sostituire con una delle alternative tutte quelle preparazioni che poco si prestano ad essere frullate (bresaola, pizza ...);
- mantenere quanto più possibile le alternative previste dal menù, al fine di garantire la giusta alternanza di alimenti, gusti e colori;

- durante la distribuzione utilizzare brodo/ purè per gestire puntualmente la consistenza delle preparazioni adeguata alle esigenze dell'utente, cercando di mantenere sul piatto la suddivisione fra primo, secondo e contorno.

Gli operatori della cucina hanno a disposizione un elenco degli utenti con capacità di masticazione compromesse che viene aggiornata ad ogni ulteriore necessità.

PROCEDURA OPERATIVA PER LA GESTIONE DELLA DIETA AD APPORTO CONTROLLATO DI CARBOIDRATI E LIPIDI

Il menù del giorno è costruito sui principi della dieta mediterranea che sono adeguati anche nel trattamento delle patologie croniche quali diabete, ipertensione, obesità, dislipidemie. La scelta del menù del giorno permette in linea di massima di garantire un corretto apporto di carboidrati e grassi.

Di seguito alcune attenzioni che sono in capo, in varia misura, al personale di cucina e/o di assistenza:

- piatti "ricchi" (es. lasagne, gnocchi alla romana, frico con polenta...): in fase di distribuzione si confezioneranno porzioni ridotte oppure si suggeriranno preparazioni più semplici (alternative), garantendo sempre la verdura e prediligendo quando possibile l'uso di pane e cereali integrali;
- dolci: oltre a moderarne il consumo in termini di frequenza, in fase di distribuzione si confezioneranno porzioni ridotte o comunque si limiterà l'apporto di carboidrati nel pasto (primo asciutto, pane, patate, polenta...);
- formaggi/salumi: in fase di distribuzione si confezioneranno porzioni ridotte oppure si suggeriranno tipologie più "magre" (ricotta, prosciutto cotto o crudo);
- frutta: se ne somministreranno al massimo 2 porzioni al giorno;
- dolcificanti: zucchero/miele saranno sostituiti con stevia, saccarina, aspartame (forniti su richiesta dalla cucina);
- bibite, succhi di frutta (anche 100%), sciroppo: si eviterà la somministrazione o quantomeno se ne conterrà la quantità/frequenza;
- giornata alimentare: sarà suddivisa in 3 pasti e 2 spuntini; si prediligeranno preparazioni a base di vegetali, legumi e il più possibile a ridotto apporto in grassi e zuccheri semplici (es. yogurt magro naturale, latte parz. scremato...);

Gli operatori della cucina hanno a disposizione un elenco degli utenti con diete ad apporto controllato di carboidrati e lipidi che viene aggiornato ad ogni ulteriore necessità e sono comunque tenuti a seguire sempre le indicazioni del personale infermieristico e di assistenza.

PROCEDURA OPERATIVA PER LA GESTIONE DELLA DIETA A BASSO CONTENUTO DI FIBRE E LATTOSIO

Se possibile il personale di assistenza indirizza la scelta verso il menù del giorno.

Nel caso di piatti a base di verdure, cereali, legumi, frutta e/o contenenti latte e formaggi freschi, si opta per una delle alternative disponibili (riso o pasta all'olio, carne o polpetta). È bene limitare anche l'assunzione di zuccheri semplici di succhi, bevande, dolci.

Gli operatori della cucina hanno a disposizione un elenco degli utenti con diete a basso contenuto di fibre e lattosio che viene aggiornato ad ogni ulteriore necessità e sono comunque tenuti a

seguire sempre le indicazioni del personale infermieristico e di assistenza.

PROCEDURA OPERATIVA PER LA GESTIONE DELLA DIETA AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

Se possibile il personale di assistenza indirizza la scelta verso il menù del giorno, prediligendo i piatti ricchi di verdura, legumi, cereali e frutta, per cui si favorirà, nel rispetto dell'ospite, minestre, pasta integrale, legumi, doppia porzione di verdura, evitando le patate.

Il personale di assistenza provvederà a stimolare/garantire una regolare idratazione e un'adeguata attività fisica.

Gli operatori della cucina hanno a disposizione un elenco degli utenti che necessitano di una dieta ad alto contenuto di fibre che viene aggiornato ad ogni ulteriore necessità e sono comunque tenuti a seguire sempre le indicazioni del personale infermieristico e di assistenza.

PROCEDURA OPERATIVA PER LA GESTIONE DELLA DIETA RINFORZATA

Di seguito alcune attenzioni che sono in capo, in varia misura, al personale di cucina e/o di assistenza e comunque condivise per garantire un'alimentazione ricca in nutrienti:

- indirizzare la scelta verso il menù del giorno o comunque quelli graditi all'ospite e se possibile, aumentandone le porzioni;
- provvedere all'aggiunta di zucchero, miele, olio, maionese, cacao, frutta secca, biscotti sbriciolati nelle preparazioni alimentari;
- prevedere la preparazione/somministrazione di spuntini dolci e/o salati da gestire durante la giornata (grissini e prosciutto, budino, frullati di frutta/latte...);
- valutare la necessità di inserire integratori a supporto della dieta.

Gli operatori della cucina hanno a disposizione un elenco degli utenti che necessitano di una dieta rinforzata che viene aggiornato ad ogni ulteriore necessità.

In alcuni casi potrebbe essere necessario il coinvolgimento della dietista.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Il Direttore Generale
Dott. Flavio Cosatto