

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE NEI CENTRI SERVIZI E ALTRE STRUTTURE  
AMMINISTRATE DALL'I.R.E. DI VENEZIA**

## CAPITOLO I INDICAZIONI GENERALI

### Art. 1.1 - Premessa

L'I.R.E. – Istituzioni di Ricovero e di Educazione, con sede in Venezia, San Marco 4301, gestisce n. 4 strutture residenziali per anziani in Venezia – Centro storico e terraferma, ove sono accolti anziani, per lo più non autosufficienti, per un totale di n. 480 posti letto e n. 3 Centri Diurni semiresidenziali rivolti a persone con decadimento cognitivo (Alzheimer o altre forme di demenza) per complessivi 52 posti.

La dimensione in termini di posti letto e di presenze dei propri Centri Servizi è la seguente:

| CENTRI SERVIZI                            | POSTI LETTO | PRESENZE | NUCLEI |
|---|-------------|----------|--------|
| Contarini - Via Cardinal Urbani, 4 Mestre | 120         | 119      | 4      |
| Zitelle – Giudecca 54/0 Venezia           | 90          | 89       | 4      |
| San Lorenzo – Castello 5071 Venezia       | 180         | 173      | 7      |
| San Giobbe – Cannaregio 873 Venezia       | 90          | 89       | 4      |

Per un totale di giornate pasto annue stimate pari a n. 171.550

| CENTRI DIURNI | POSTI | PERSONALE | PRESENZE * |
|---------------|-------|-----------|------------|
| Contarini     | 16    | 5         | 20         |
| Zitelle       | 20    | 5         | 20         |
| San Giobbe    | 16    | 5         | 20         |

Per un totale di pasti annui stimati pari a n. 15.000

(con riferimento ai Centri Diurni i pasti complessivi vanno calcolati considerando n. 250 giorni di presenza/anno).

Relativamente al Centro Servizi San Giobbe si precisa che lo stesso verrà attivato presumibilmente a decorrere dall'1 ottobre 2015, e comunque fino alla sua attivazione la ditta sarà chiamata a fornire le giornate pasto necessarie per gli ospiti del Centro Servizi Santi Giovanni e Paolo, Castello

6691 Venezia, utilizzando la cucina ivi esistente e per gli ospiti della Residenza Ca' di Dio – Castello, 6691 Venezia, con il sistema del “pasto veicolato” .

Qualora, in sede di stipula del contratto, fosse ancora necessaria la veicolazione dei pasti alla Residenza Ca' di Dio, l'I.R.E. riconoscerà al gestore del servizio un importo di € 100,00/giorno, oltre IVA, per il trasporto dei pasti.

Si evidenzia comunque, ai fini della quantificazione dell'appalto, che l'attivazione del Centro Servizi San Giobbe e la conseguente dismissione del Centro Servizi Santi Giovanni e Paolo e della Residenza Ca' di Dio, non comporteranno alcuna modifica sul numero delle presenze stimate e conseguentemente sul numero delle giornate pasto annue presunte oggetto del servizio.

L'IRE gestisce inoltre una Comunità Educativa per minori (Comunità Educativa Pompeati Cannaregio, 3351 Venezia); per tale struttura l'appalto riguarderà unicamente la fornitura di tutte le derrate necessarie per il confezionamento dei pasti (colazione, pranzo e cena), per un totale di n. 10 presenze/giorno.

La preparazione dei pasti avverrà a cura del personale IRE, in servizio presso la Comunità stessa.

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti ordinate dalla Comunità dovranno essere consegnate alla Comunità stessa, in Venezia con cadenza settimanale/quindicinale/mensile a seconda della tipologia delle derrate (alimenti freschi: carne, pesce, formaggi, latticini, salumi, frutta e verdura fresche, alimenti surgelati, pasta, riso, legumi, scatolame vario, farine olio, prodotti da forno, acqua minerale, succhi di frutta , etc.).

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si indicano (v. Allegato G) le tipologie di derrate che vengono utilizzate per il confezionamento dei pasti.

In considerazione della dimensione contenuta della Comunità (8 minori e n. 2 educatori presenti al pasto) e della possibilità di stoccaggio limitata viene indicata la “quantità/pezzatura” massima consentita per ciascuna consegna della derrata di riferimento (es.: n. 32 uova, pasta vari formati Kg 5, ecc. – v. Allegato G).

### **art. 1.3 - Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato disciplina la gestione globale e unitaria del servizio di ristorazione, complementare alle attività socio- assistenziali espletate all'interno dei Centri Servizi indicati, a favore degli utenti dell'IRE.

Nell'oggetto dell'appalto viene anche ricompresa la fornitura, trasporto, montaggio, piccoli interventi di adattamento agli impianti esistenti inclusi, di tutte le attrezzature di cucina necessarie per allestire la cucina centrale presso il Centro Servizi San Giobbe e garantire l'erogazione dei pasti

agli ospiti del Centro, in tempo utile per l'attivazione del Centro servizi previsto per il mese di ottobre. Le attrezzature in questione, dovranno essere fornite ed installate, a cura e spese della ditta aggiudicataria, nel rispetto della documentazione tecnica allegata al presente capitolato. (Planimetria approvata dal SIAN - Allegato F1, lettera SIAN – Allegato F2, Planimetria cucina San Giobbe – Allegato E5). Sono esclusi dalla fornitura i carrelli termici necessari per il trasporto dei pasti ai nuclei. Nella fornitura delle attrezzature del Centro Servizi San Giobbe sono compresi gli oneri per le necessarie autorizzazioni al funzionamento della cucina stessa, da richiedere, a cura e spesa della ditta affidataria, presso i competenti Uffici. Si evidenzia che al termine dell'appalto le attrezzature fornite rimarranno di proprietà della ditta affidataria, ad esclusione dell'impianto di aspirazione a compensazione e della cappa.

L'appalto si configura come appalto pubblico di servizi di cui all'allegato II B, nel quale il valore dei servizi richiesti supera il valore della fornitura ed è disciplinato dall'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006, dal presente capitolato d'appalto e dal disciplinare di gara.

Il servizio dovrà essere reso dall'Impresa appaltatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal Capitolato speciale di Appalto, dal Disciplinare di gara e con riferimento ai progetti presentati in sede di gara.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso le cucine – centri di cottura, messe a disposizione dall'Ente, all'interno dei Centri Servizi sopraelencati e precisamente:

Centro Servizi San Lorenzo

Centro Servizi Zitelle

Centro Servizi Contarini

Centro Servizi Santi Giovanni e Paolo (fino alla dismissione della struttura)

Centro Servizi San Giobbe (dalla data di apertura presumibilmente ottobre 2015)

cucine concesse in uso gratuito, per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti agli ospiti della struttura.

Per quanto attiene la cucina del Centro Servizi San Giobbe si ribadisce che è fatto carico all'aggiudicatario di provvedere al suo allestimento per garantire il confezionamento dei pasti destinati agli anziani ivi ospitati.

Solo nel caso in cui, relativamente al Centro Servizi San Giobbe, per motivi indipendenti dalla volontà dell'aggiudicatario, non fosse possibile allestire la cucina in tempo utile per l'attivazione della struttura, la ditta aggiudicataria potrà essere autorizzata a fornire i pasti con il sistema del "pasto veicolato", utilizzando per la loro preparazione la cucina di un'altra struttura che verrà indicata dall'Ente, per un periodo massimo di sei mesi. Il costo della veicolazione dei pasti sarà a carico della Stazione appaltante.

L'Ente si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero dei pasti indicati nel presente appalto in numero presuntivo, sia alle sedi dei centri di cottura indicati, con preavviso per quest'ultimi di almeno 30 giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario delle giornate pasto. L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche anche nel caso in cui sia necessario aumentare o diminuire il numero di utenti del servizio .

#### **art. 1.5 - Durata dell'appalto**

La durata del contratto viene stabilita in anni cinque a decorrere dalla data fissata in sede di stipula contrattuale. I primi sei mesi di servizio costituiranno periodo di prova insindacabilmente valutato dalla Stazione Appaltante; trascorso tale periodo, se il servizio non risultasse soddisfacente l'Ente, a suo insindacabile giudizio, potrà risolvere il contratto ed eventualmente rivolgersi alla ditta seconda classificata o indire una nuova gara.

L'Impresa avrà comunque l'obbligo di continuare la fornitura, alle medesime condizioni, fino a quando l'Ente non abbia provveduto a siglare un nuovo contratto.

Qualora allo scadere del termine contrattuale la Stazione appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare i servizi per il periodo successivo, l'Impresa è tenuta a prestare il servizio, in regime di proroga tecnica, per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza e, comunque fino a nuova aggiudicazione

L'I.R.E. intende verificare l'efficacia del rapporto contrattuale al termine di ogni anno. L'esito del processo di verifica, che riguarderà prioritariamente la corrispondenza qualitativa dei servizi erogati rispetto ai contenuti contrattuali derivanti dall'offerta, sarà comunicato all'appaltatore mediante lettera raccomandata entro il termine di trenta giorni dalla fine dell'anno. In caso di mancata comunicazione, la verifica si intende positivamente superata.

In caso di esito negativo, il contratto dovrà considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che l'appaltatore possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per i servizi effettivamente svolti e i costi sostenuti, al netto delle quote di costo già ammortizzate, per attrezzature e/o arredi forniti ed installati nel periodo di vigenza contrattuale (attrezzature cucina centrale Centro Servizi San Giobbe); e, in tal caso, l'importo di detto rimborso verrà determinato a seguito di apposita istruttoria tra l'I.R.E. e l'appaltatore.

Rimane peraltro l'obbligo dell'appaltatore medesimo, nel caso di esito negativo della verifica e dove richiesto, di proseguire nell'erogazione dei servizi appaltati, alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di centoottanta giorni ovvero per il periodo necessario al completamento di una nuova gara o di un nuovo affidamento.

#### **art. 1.6 – Importo presunto dell'appalto**

Il valore complessivo presunto dell'appalto dei servizi, posto a base di gara, è stimato in € 8.605.500,00 (Euro ottomilioneisecentocinquemilacinquecento/00), IVA esclusa, di cui € 8.600.000,00, IVA esclusa, per la gestione del servizio (importo soggetto a ribasso) ed € 5.500,00, IVA esclusa, relativo agli oneri per la sicurezza da rischi interferenziali, non soggetto a ribasso. Detta stima è da considerarsi puramente indicativa e valida ai soli fini della determinazione del valore complessivo presunto dell'appalto.

#### **art. 1.7 – Responsabile unico del procedimento**

Il Responsabile unico del procedimento è il dott. Lupo Nardi Segretario Direttore Generale dell'IRE.

#### **art. 1.8 – Referente dell'appaltatore**

L'appaltatore deve indicare il nominativo della persona e del suo sostituto cui l'IRE possa far riferimento quale referente per qualsiasi esigenza relativa alla gestione dell'appalto. Essa sarà incaricata dell'organizzazione generale della verifica e del coordinamento fra i vari servizi, dovrà essere munita 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 di appalto. Tale referente dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e di esperienza almeno quinquennale nella posizione di coordinatore di servizi simili o paragonabili a quelli oggetto del presente Capitolato.

L'appaltatore dovrà pertanto comunicare il nominativo del referente, nonché l'indirizzo, e il recapito telefonico mobile, prima della data di inizio dell'appalto.

#### **art. 1.9 – Obblighi dell'appaltatore**

##### **Personale**

L'appaltatore deve garantire la presenza di personale sufficiente per l'espletamento dei servizi, secondo il piano presentato in sede di gara.

Si evidenzia che, nei servizi di cui al presente appalto, risulta attualmente impiegato personale dipendente dell'IRE, come segue:

CENTRO SERVIZI SANTI GIOVANNI E PAOLO

n. 1 Esecutore Tecnico di Cucina

Il personale operante nell'ambito dell'appalto deve costituire un'organizzazione coordinata, qualificata ed affidabile rispetto alle esigenze espresse. In particolare il personale impiegato

nell'espletamento dei servizi deve collaborare a garantire l'efficacia dei servizi rivolti all'utenza, che hanno il fine primario della tutela della dignità ed il mantenimento e/o recupero psico-fisico-sociale della persona anziana.

Nel corso dell'appalto, la ditta potrà essere tenuta ad ospitare, per brevi stage formativi, studenti di Istituti alberghieri della provincia di Venezia, su richiesta dei medesimi e previa stipula di apposita Convenzione.

L'appaltatore è tenuto ad evidenziare in sede di offerta le politiche di gestione del personale legate alle modalità di ricerca, selezione, inserimento, formazione ed incentivazione.

La ditta aggiudicataria deve osservare nei confronti del personale impiegato nell'appalto le vigenti disposizioni di legge in materia di lavoro. Nei confronti dei lavoratori impiegati è tenuta ad applicare integralmente i contratti collettivi di lavoro, oltre ad eventuali accordi regionali sottoscritti e recepiti per la medesima categoria aziendale e ad assolvere tutti i conseguenti oneri previdenziali, assicurativi, fiscali.

L'I.R.E. può controllare e verificare la corretta applicazione dei C.C.N.N.L.; pertanto la ditta è tenuta a fornire, con cadenza corrispondente all'emissione delle fatture mensili, prova documentale dell'applicazione di quanto sopra attraverso la presentazione della documentazione sottoelencata:

- elenco nominativo del personale in servizio con i dati comprovanti le presenze, rilevate attraverso "reports" mensili, prodotti dal sistema informativo di rilevazione presenze che la ditta dovrà installare, a propria cura e spese, in ciascun Centro Servizi;

Inoltre, ai sensi della normativa vigente in tema di certificazione attestante la regolarità contributiva, assicurativa, nonché del rispetto della normativa in materia di tutela e sicurezza delle condizioni di lavoro da parte della ditta l'I.R.E. procederà ad acquisire d'ufficio, il D.U.R.C. dagli Istituti o dagli Enti abilitati al rilascio.

Ogni responsabilità in merito a quanto sopra fa capo esclusivamente all'appaltatore; tuttavia egli è tenuto, a richiesta dell'Ente, a trasmettere completa dichiarazione e/o documentazione attestante il rispetto dei predetti adempimenti.

Il personale, alle dipendenze della ditta, impiegato per l'espletamento dei servizi, deve essere in possesso delle necessarie qualificazioni professionali richieste dalle singole tipologie di servizio, nonché formative previste obbligatoriamente dalle normative vigenti in quanto applicabili e messo in condizione di operare attraverso forme di inserimento guidato.

L'appaltatore deve garantire la presenza continuativa in servizio del personale in base a quanto definito dal contratto di appalto. A tal fine, dovrà fornire, in qualsiasi momento, a richiesta dell'Ente, prova documentale, sempre aggiornata dei componenti dei gruppi di lavoro operanti nei singoli Centri Servizi.

Il personale addetto, del cui operato risponde ad ogni effetto direttamente la ditta, deve essere professionalmente capace e fisicamente idoneo al servizio cui viene assegnato.

Deve mantenere un contegno irreprensibile e decoroso, adeguato agli ambienti, rispettoso nei riguardi degli ospiti dei Centri Servizi e dei familiari e visitatori.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di:

- comunicare, prima dell'immissione in servizio, i nominativi del personale addetto, con indicazione delle esatte generalità, professionalità e qualifica contrattuale; a tal proposito si evidenzia che la ditta ha l'obbligo di produrre idonea documentazione comprovante la regolarità sull'ingresso in Italia ed impiego di operatori extracomunitari;
- far rispettare ai propri addetti tutte le norme generali e particolari inerenti la sicurezza su lavoro di cui è direttamente ed esclusivamente responsabile la ditta stessa;
- comunicare, entro il mese di dicembre di ogni anno, il piano della formazione/aggiornamento del personale per l'annualità successiva.

#### **Dotazioni (divise, macchine e attrezzature)**

Ai sensi della vigente normativa tutto il personale impiegato presso l'I.R.E. dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera dovrà essere visibile durante l'esecuzione del servizio. Rimane a carico dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione ed alla pulizia del vestiario di lavoro del proprio personale, ai dispositivi di protezione individuale e quant'altro necessario per il corretto svolgimento del lavoro. Le divise, tenute costantemente pulite, dovranno essere usate esclusivamente in ambito aziendale.

La ditta è responsabile della corretta acquisizione, gestione e manutenzione di tutte le dotazioni, macchinari ed attrezzature previste ed occorrenti all'espletamento del servizio.

In caso di utilizzo da parte dell'appaltatore di sue macchine ed attrezzature, ne deve predisporre l'uso nel modo più razionale e negli orari compatibili con le esigenze degli ospiti. L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche devono essere compatibili con le attività dei Centri Servizi; non rumorose, rispondenti alle normative di sicurezza vigenti in materia, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento. Devono inoltre essere dotate di tutti gli accessori per proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni.

Su tutte le attrezzature di proprietà dell'impresa usate all'interno delle Strutture devono essere applicate targhette riportanti il nominativo e il contrassegno dell'impresa stessa.

#### **Tutela della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro**



L'impresa aggiudicataria è responsabile della sicurezza, della salute e dell'incolumità del proprio personale, esonerando l'IRE da ogni responsabilità conseguente.

Tutte le attività descritte nel presente capitolato – sia che comportino compresenza di personale dell'I.R.E., sia che non la comportino – dovranno essere svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro; nel primo caso bisognerà altresì osservare quanto specificato nel Documento di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I) che sarà anticipato ai concorrenti (in quanto specifica tecnica per l'esecuzione dell'appalto), restituito dagli stessi, in sede di presentazione dell'offerta, debitamente firmato in segno di presa visione e accettazione e successivamente allegato al contratto.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di cooperare con l'IRE per la gestione della sicurezza nei luoghi in cui verranno svolte le attività previste dall'appalto.

L'I.R.E. si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e /o integrativa al predetto documento di valutazione, così come previsto dal D.Lgs. 9.04.2008, n. 81 art. 26. 3° comma.

L'indicazione dei costi della sicurezza per la riduzione/eliminazione dei rischi interferenziali riconosciuti all'appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto tiene conto – a prescindere dall'offerta dell'impresa – degli oneri per la sicurezza che l'aggiudicatario dovrà sostenere in osservanza a quanto contenuto nel suddetto DUVRI; detti oneri, stimati ed indicati dal committente, non possono essere soggetti a ribasso.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e, con particolare riferimento al D.Lgs. 9.04.2008, n. 81, si precisa che tutte le attività lavorative previste nel presente appalto dovranno venire eseguite secondo quanto contemplato nel piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio, contenente almeno i seguenti punti;

- nominativo del datore di lavoro e dei dirigenti e preposti (della Ditta aggiudicataria) ai fini della sicurezza dei lavoratori;
- nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e, se previsto, del Medico competente;
- nominativo di un referente delegato dall'aggiudicatario ai rapporti fra committente ed appaltatore anche per l'applicazione di modelli organizzativi, attività e procedure comuni al fine della eliminazione e/o riduzione dei cosiddetti rischi interferenziali e per qualsiasi ulteriore notizia o intervento relativi alla sicurezza e salute comuni;
- nominativo dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza se eletti o designati;

- nominativi dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antiincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e comunque, di gestione delle emergenze in genere;
- descrizione degli impianti, attrezzature, macchine per l'esecuzione dell'appalto di proprietà dell'appaltatore – con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalla legge;
- indicazione – in correlazione alle varie mansioni e compiti – dei dispositivi di protezione individuale e collettivi consegnati in dotazione ai propri lavoratori;
- indicazione sintetica dei contenuti degli interventi informativi, formativi e di addestramento in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro attuati nei confronti dei lavoratori.

Il predetto piano di sicurezza dovrà altresì prevedere l'impegno dell'aggiudicatario a consultare preventivamente l'IRE in merito a qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza di cui sopra che possano influire nell'organizzazione del lavoro, nonché ad informare l'IRE tempestivamente in merito a:

- eventuali variazioni dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi afferenti alla sicurezza ed emergenza;
- situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori e relativi provvedimenti adottati;
- incidenti ed infortuni verificatesi nello svolgimento dell'attività.

### **Riservatezza e privacy**

L'appaltatore e il suo personale devono mantenere l'assoluta riservatezza su tutti i fatti o dati concernenti l'organizzazione e l'attività aziendale e garantire l'assoluto rispetto dei diritti alla privacy definiti dalla normativa vigente nei confronti dell'utenza. In particolare l'appaltatore è titolare, per la parte di competenza, del trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m. e i.

L'appaltatore potrà citare, nelle proprie referenze, il lavoro svolto per l'I.R.E., purchè tale citazione non violi l'obbligo di riservatezza del presente articolo. Nel caso particolare di comunicati stampa, annunci pubblicitari, partecipazione a simposi, seminari e conferenze, l'appaltatore dovrà ottenere il previo benestare dell'I.R.E. sul materiale scritto e grafico inerente ai servizi resi nell'ambito del presente appalto, che intendesse produrre.

### **Locali assegnati all'aggiudicatario**

L'IRE provvederà a garantire alla ditta l'utilizzo in comodato di appositi locali ad uso di deposito/spogliatoio, nonché del relativo arredo (armadietti spogliatoio); la manutenzione ordinaria e relativa pulizia restano a carico della ditta, sotto la sua piena responsabilità anche agli effetti del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.e i.

L'IRE si riserva il diritto permanente di accesso a detti locali. L'appaltatore è custode dei locali consegnati in comodato e di quanto in essi contenuto sia di sua proprietà che, eventualmente, di proprietà dell'IRE e risponde direttamente di ogni danno che, per fatto proprio o del personale addetto, possa derivarne all'IRE ed a terzi.

### **Coperture assicurative**

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'I.R.E. è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

L'aggiudicatario pertanto deve stipulare una idonea polizza assicurativa che sollevi anche l'I.R.E. dai rischi sotto elencati:

- R.C. verso terzi relativa alla conduzione dei locali affidati ed alla produzione, confezionamento e somministrazione degli alimenti a copertura anche dei danni causati da avvelenamento /intossicazione /soffocamento per ingerimento contaminanti solidi o non alimentari degli utenti del servizio, con massimale catastrofe di Euro 5.000.000,00, nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alle retribuzioni del personale

- Rischi guasti macchine per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'aggiudicatario o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale. Ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore dell'aggiudicatario.

- Polizza assicurativa che garantisca merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dell'IRE dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave.

Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'IRE che comunque resta sollevata da qualsiasi danno dovesse subire l'aggiudicatario nell'espletamento del servizio.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'IRE al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Qualora la Ditta non dovesse provvedere alla riparazione ovvero al risarcimento del danno, nei termini fissati dalle lettere di contestazione, l'Amministrazione rimane autorizzata a provvedere direttamente, rivalendosi sull'importo di prima scadenza, a danno della Ditta.

### **art. 1.10 – Stipula del contratto**

L'affidamento dell'appalto è subordinato all'espletamento delle procedure previste all'art. 11 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. e. i., nonché all'adozione degli appositi provvedimenti da parte dell'I.R.E.; il contratto di servizio verrà successivamente formalizzato con successivo atto firmato dalle parti.

Del contratto faranno parte integrante, anche qualora non materialmente allegati, il capitolato speciale di appalto, il piano operativo e l'offerta economica dell'aggiudicatario. In caso di registrazione del contratto, le spese per la registrazione verranno poste a carico dell'aggiudicatario.

### **art. 1.11 – Garanzia di esecuzione del contratto (cauzione definitiva)**

A garanzia degli obblighi contrattuali l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria, valida dall'inizio e per l'intera durata del contratto, nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale globale, al netto di IVA, così come definito in sede di offerta, eventualmente ridotta del 50%, ai sensi di quanto previsto dall'art. 113, comma 1) del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.e i; in caso di raggruppamento, per beneficiare di detta riduzione, la certificazione di qualità, dovrà essere posseduta da ogni componente il raggruppamento.

Nelle condizioni generali della fidejussione prodotta, sia essa bancaria assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385 1.09.1993 e s.m. e .i., dovrà essere prevista la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Nel caso di presentazione di polizza fideiussoria, la firma ivi apposta dall'agente di assicurazione dovrà essere autenticata, ai sensi di legge.

La garanzia fideiussoria definitiva sarà svincolata progressivamente, ai sensi dell'art. 113, comma 3) del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m. e i. Il documento attestante l'avvenuta esecuzione del servizio sarà rilasciato con cadenza annuale dall'I.R.E. ad avvenuta verifica del corretto adempimento dei termini contrattuali.

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo alla conferma finale delle regolare esecuzione del servizio.

Salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni l'I.R.E., potrà rivalersi sulla garanzia fideiussoria per eventuali crediti a suo favore, comunque derivanti dal presente contratto, con l'obbligo, per la ditta appaltatrice di ricostituzione integrale della garanzia entro 15 giorni dalla relativa comunicazione.

### **art. 1.12 Prezzo dell'appalto**

Il prezzo dell'appalto è determinato in base a quanto offerto in sede di gara (prezzo della giornata pasto intera, prezzo del pranzo per i Centri Diurni per le quantità presunte indicate)

L'aggiornamento del prezzo è escluso per i primi dodici mesi dall'effettivo inizio del servizio.

Per gli anni successivi al primo anno, e cioè a decorrere dal secondo anno contrattuale, la revisione del prezzo sarà operata, sulla base di un'istruttoria condotta dall'IRE ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. e i., tenuto conto di quanto previsto all'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5. L'eventuale adeguamento del prezzo decorrerà dal momento in cui l'IRE concluderà il procedimento con l'adozione di un provvedimento specifico, che dovrà essere adottato entro il termine di giorni 60 dal momento della richiesta.

### **Art. 1.13 Fatturazione e pagamenti.**

La fatturazione del servizio dovrà essere resa con cadenza mensile posticipata, con specifico riferimento al Centro Servizi/struttura a cui il servizio è reso e alle quantità fornite. Nella descrizione della fattura dovrà essere riportata, ai fini contabili, la scomposizione dei prezzi dei singoli servizi (giornata pasto intera, pasti centri diurni).

Il pagamento della fattura avverrà entro 60 giorni dalla data di presentazione della stessa, previa verifica dell'esatto adempimento da parte dell'Impresa di quanto previsto dall'art. 1.9 (attestazione delle Direzioni dei Centri Servizi reports mensili, ecc).

In mancanza della documentazione di cui sopra, l'IRE sospenderà i pagamenti; i pagamenti saranno inoltre sospesi in presenza di D.U.R.C. irregolare.

### **Art. 1.14 Modifiche contrattuali**

L'I.R.E. si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, in base a motivazioni oggettive legate alle primarie esigenze dell'utenza ed aziendali, di ridurre, in qualsiasi momento il servizio appaltato, dandone preavviso almeno trenta giorni prima.

Allo stesso modo l'IRE si riserva la facoltà di estendere il servizio con aggiunta di nuove o maggiori prestazioni.

### **Art. 1.15 Inadempienze**

Considerato che i servizi previsti rivestono carattere di pubblica utilità l'appaltatore, per nessuna ragione, può sospenderli, eseguirli in ritardo o in maniera difforme da quanto stabilito dal contratto.

Qualora ciò si verificasse l'IRE notifica all'appaltatore la contestazione del disservizio e valutate le eventuali giustificazioni, da rendere entro il termine perentorio di 15 giorni, applica eventualmente, a proprio insindacabile giudizio, una riduzione del compenso contrattuale come segue

|    |  |   |
|----|--|---|
| 1  | Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate  | € 500,00  |
| 2  | Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine  | € 200,00  |
| 3  | Per ogni difformità nella somministrazione di diete speciali   | da € 300,00 ad € 500,00                                       |
| 4  | Nel caso di rinvenimento nelle derrate e/o nei pasti di corpi estranei   | € 750,00  |
| 5  | Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e ogni contestazione inerente l'aspetto igienico sanitario in genere                                | da € 500,00 ad € 1.500,00                                     |
| 6  | Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio                                   | da € 500,00 ad € 1.500,00                                     |
| 7  | Per mancata sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta della Direzione  | € 300,00  |
| 8  | Per mancata sostituzione del personale assente   | € 400,00 per ogni unità mancante e per ogni giorno di assenza |
| 9  | Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dall'elenco nominativo del personale riportante la qualifica e l'orario settimanale | € 300,00  |
| 10 | Per carenze igieniche della cucina riscontrate dagli organi di controllo   | € 1.500,00  |
| 11 | Con riferimento alle migliori offerte: mancata realizzazione del programma presentato in offerta   | € 500,00  |
| 12 | Per ogni altra difformità e/o omissione nell'attuazione del progetto di gara   | € 500,00  |
| 13 | Negligenza nella cura dei locali e/o attrezzature di proprietà dell'Ente   | da € 500,00 ad € 2.000,00                                     |
| 14 | Mancato rispetto della formazione obbligatoria del personale   | € 500,00  |
| 15 | Mancata corrispondenza tra il numero di pasti ordinati e quelli distribuiti  | € 500,00  |
| 16 | Mancata consegna ai nuclei di una delle portate previste   | € 500,00  |

L'I.R.E., inoltre, per infrazioni di grave entità, provvede a diffidare l'appaltatore ad ottemperare agli obblighi contrattuali, salva la facoltà di ordinarne l'esecuzione d'ufficio nei modi ritenuti più opportuni e con recupero di ogni spesa conseguente e risarcimento di eventuali danni diretti ed indiretti a carico dell'appaltatore, con rivalsa sulla garanzia di esecuzione del contratto e/o sulle fatture.

Nel caso di gravi accertate violazioni della disciplina in materia di lavoro, nonché di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, l'I.R.E. provvederà alla segnalazione al Ministero del Lavoro e della Previdenza sociale, in relazione a quanto stabilito dall'art. 5 della Legge n. 123/2007 e s.m.e i.

### **Art. 1.16 Risoluzione**

L'I.R.E. può procedere, in base a propria autonoma ed insindacabile valutazione, alla risoluzione del contratto e provvedere all'esecuzione d'ufficio dei servizi nei modi ritenuti più opportuni e con recupero di ogni spesa conseguente e risarcimento di danni diretti ed indiretti a carico dell'appaltatore, trattenendo la garanzia di esecuzione del contratto a titolo di penale, nei seguenti casi di inadempimento:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati in seguito a tre diffide formali da parte dell'I.R.E.;
- sospensione o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore (escluso quanto previsto all'art. 1.18) dei servizi affidati o di una loro parte;
- gravi violazioni delle norme in materia di sicurezza, in materia igienico-sanitaria, in materia di lavoro e contributiva.

Nel caso di esecuzione dell'appalto da parte di un raggruppamento temporaneo di imprese, di un consorzio, o in presenza di subappalto, l'I.R.E. potrà richiedere all'appaltatore la sostituzione della ditta esecutrice del servizio (mandante, consorziata o subappaltatore) per la quale si siano manifestate gravi inadempienze agli obblighi stabiliti dal presente Capitolato.

Rimane, comunque, l'obbligo per l'appaltatore di proseguire nell'erogazione dei servizi appaltati, alle medesime condizioni contrattuali, per il periodo necessario all'individuazione del nuovo appaltatore.

L'I.R.E., inoltre, procederà alla risoluzione del contratto, nel caso di liquidazione coatta amministrativa o fallimento della ditta appaltatrice, salve tutte le azioni dell'IRE per danni, con privilegio, a titolo di pegno, sul deposito cauzionale, mentre, nel caso di vicende soggettive

dell'esecutore del contratto di cui all'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.e i., si applicheranno le disposizioni previste nell'articolo citato.

In caso di risoluzione del contratto l'IRE incamererà la cauzione a titolo salvo risarcimento del maggior danno subito.

#### **Art. 1.17 Recesso**

L'IRE si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, per fatti sopravvenuti non imputabili alla stessa, o per sopravvenute modifiche nella normativa vigente in materia, o per sopravvenute esigenze organizzative dell'Amministrazione, di recedere dal contratto con preavviso di almeno 90 giorni senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezione alcuna o pretendere compensi o indennità di sorta.

#### **Art. 1.18 Sciopero**

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'appaltatore riconosce il diritto all'Ente di trattenere una cifra proporzionale al minor lavoro effettuato.

L'appaltatore è tenuto, comunque, a darne preventiva comunicazione all'Ente, con congruo anticipo.

Dovrà inoltre essere garantito, in ogni caso, dall'appaltatore l'effettuazione di un servizio di emergenza, in considerazione del carattere di pubblica utilità del servizio stesso.

Il servizio di emergenza comprenderà comunque la somministrazione di un pasto caldo composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e frutta.

#### **Art. 1.19 Cessione e subappalto**

E' fatto espresso divieto all'aggiudicatario di cedere a qualsiasi titolo il contratto d'appalto o parte di esso, pena la risoluzione del contratto e rifusione all'Ente di ogni danno e spesa conseguenti. L'Ente avrà inoltre diritto, senza alcuna particolare formalità oltre alla semplice notifica amministrativa, di incamerare, a titolo di penale, l'intera garanzia di esecuzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. e i. l'impresa concorrente dovrà indicare nell'offerta la parte dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi: tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità dell'appaltatore aggiudicatario. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni indicate nell'art. 118, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. e i.; in caso di subappalto l'Ente non corrisponderà direttamente alle subappaltatrici gli importi per le prestazioni effettuate e varrà quanto previsto dall'art. 118, comma 3) del D.Lgs n. 163/2006 e s.m. e i.



### **Art. 1.20 Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss. m. e i..**

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. e i., fornendo alla stazione appaltante tutti i dati richiesti dalla legge per garantire il rispetto degli impegni assunti.

In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare per ogni operazione finanziaria connessa all'appalto di cui trattasi uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art.3 commi 1 e 7 , della L. 136/2010.

Gli estremi identificativi del conto dovranno essere comunicati all'Amministrazione per iscritto e nei termini prescritti contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare sui conti medesimi.

L'aggiudicatario 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 assegnato dall'Amministrazione.

La Stazione appaltante qualora verifichi, in contraddittorio con l'aggiudicatario, l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della L. 136/2010 può procedere alla risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione con lettera raccomandata.

L'aggiudicatario 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 L. 136/2010 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. 1.21 Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.**

L'aggiudicatario dovrà attenersi a quanto disposto dal DPR 62/2013 e dal codice di comportamento del personale dell'I.R.E., [www.irevenezia.it](http://www.irevenezia.it), pubblicato sul sito dell'Ente nella sezione "Albo pretorio on line".

L'appaltatore si impegna, inoltre, a rispettare, e a far rispettare ai collaboratori, a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta gli obblighi di condotta previsti sia dal DPR 62/2013 sia dal Codice di comportamento del personale dell'IRE poiché la violazione degli obblighi previsti da tali atti può costituire causa di risoluzione del contratto.

**Art. 1.22 Norme applicabili**

Oltre all'obbligo per l'Appaltatore di osservanza di tutte le leggi e regolamenti (europei, nazionali e regionali) comunque applicabili al presente contratto di appalto, è fatto obbligo di osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato speciale di appalto.

**Art. 1.23 Domicilio**

L'appaltatore elegge, a tutti gli effetti, domicilio in Venezia, all'indirizzo indicato nell'offerta o altro successivamente comunicato prima dell'inizio del servizio, con recapito telefonico operativo in orario d'ufficio, anche pomeridiano e servizio telefax costantemente attivo.

**Art. 1.24 Foro competente**

Per eventuali controversie che dovessero insorgere relativamente all'esecuzione e all'interpretazione del contratto d'appalto che verrà stipulato il Foro competente in via inderogabile ed esclusiva è quello di Venezia.

**CAPITOLO II**  
**TITOLO I**  
**INDICAZIONI TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

**Art. 2.1 – Oggetto del servizio**

Costituisce oggetto del presente capitolo il servizio di ristorazione per gli utenti a vario titolo dell'I.R.E. e/o per altri soggetti autorizzati.

Il servizio di ristorazione comprende:

1. la fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, il corretto stoccaggio e conservazione dei generi alimentari presso le cucine centrali dei Centri Servizi che, a regime, saranno Centro Servizi Zitelle e Centro Servizi Contarini, Centro Servizi San Giobbe e Centro Servizi San Lorenzo;
2. la gestione informatica delle prenotazioni dei pasti;
3. la preparazione, cottura, confezionamento dei pasti (colazione, pranzo, cena) per gli ospiti di tutti i Centri Servizi sopraindicate;
4. la preparazione dei carrelli termici contenenti i pasti destinati agli ospiti dei nuclei e il trasporto degli stessi dalle cucine centrali fino al nucleo di destinazione e successiva porzionatura per la distribuzione. Al termine della distribuzione del pasto l'appaltatore provvederà al ritiro dei carrelli e al loro lavaggio;
5. la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali delle cucine centrali, compresi i magazzini, locali di deposito derrate e dispensa, spogliatoi del personale e di tutti gli impianti macchinari, attrezzature, stoviglie; la descrizione delle procedure adottate (piano delle pulizie), allegata al piano di autocontrollo è fornita in copia all'IRE;
6. il servizio di disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e dei locali in genere (magazzini, locali dispensa, spogliatoi, servizi igienici) utilizzati per la gestione del servizio, con la frequenza necessaria ad assicurare un efficace controllo degli agenti infestanti;
8. la raccolta e il trasferimento, ai punti di raccolta individuati nei Centri Servizi, dei rifiuti prodotti dalla cucina, lo smaltimento degli olii esausti di cucina, secondo le normative vigenti;
9. la manutenzione ordinaria, straordinaria e le verifiche funzionali delle attrezzature di cucina;
10. la manutenzione ordinaria dei locali di cucina, inclusi i locali di deposito delle derrate e la dispensa (a titolo esemplificativo: dipintura, sostituzione piastrelle danneggiate, riparazione e

sostituzione delle zanzariere danneggiate, ecc.) in modo che i locali stessi siano rispondenti alle disposizioni normative in materia igienico-sanitaria;

11. il coordinamento, la formazione e l'aggiornamento del personale di cucina dell'Impresa aggiudicatrice;

12. la fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio presso le cucine centrali dei Centri Servizi, compresi i materiali di consumo per gli annessi servizi igienici destinati al personale di cucina (sapone liquido, asciugamani di carta, carta igienica, rotoli di carta asciugatutto, sacchetti p/immondizia, ecc.); per il lavaggio dei piani di lavoro delle cucine dovranno essere utilizzati prodotti disinfettanti, regolarmente registrati come presidi medico-chirurgici, idonei ad abbattere la carica microbica potenzialmente presente;

13. tutte le altre necessità previste ed impreviste per la gestione del servizio

L'utilizzo degli impianti e degli ambienti messi a disposizione per l'espletamento del servizio è riservato al confezionamento ed alla preparazione dei pasti destinati agli ospiti dei Centri Servizi ed altri soggetti autorizzati dall'IRE. L'eventuale preparazione dei pasti destinati all'esterno per conto di terzi è subordinata alla preventiva autorizzazione o richiesta dell'IRE.

#### **Art. 2.2 – Finalità del servizio**

Il servizio di ristorazione in questione, svolto giornalmente senza interruzioni dall'Impresa, deve conformarsi ai seguenti principi/obiettivi:

- a) rispettare la centralità dell'ospite, garantire la gradevolezza e il piacere del pasto, fornire un'alimentazione sana, genuina e di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- b) prevedere diete diversificate costituite da un numero minimo garantito di tipologie di pasti differenziati per contenuto proteico-energetico e/o per consistenza (dieta ad alta densità nutrizionale, dieta semiliquida, dieta a consistenza modificata per disfagia) in base alle necessità clinico assistenziali degli ospiti portatori di patologie a notevole impatto metabolico e nutrizionale;
- c) rispettare, nella composizione dei pasti, le tabelle dietetiche, predisposte in sede di offerta, per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli elementi;
- d) prevedere una sufficiente fornitura di integratori alimentari (proteici, per diabetici ecc...) per far fronte a situazioni critiche dal punto di vista nutrizionale;
- e) dare risalto alla gastronomia locale e regionale, alla stagionalità dei prodotti, privilegiando i prodotti freschi e di filiera corta, limitando l'utilizzo di quelli surgelati;

- f) prevedere cibi vari, appetibili, confezionati in modo semplice e allettanti nella presentazione al fine di soddisfare anche i bisogni psicosensoriali dei commensali anziani, vista la frequente inappetenza riscontrabile negli anziani;
- g) assicurare la più scrupolosa igienicità sia degli alimenti, sia delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegate in conformità alle prescrizioni di cui al Reg. CE 852/2004 (ex D.Lgs n. 155/1997 e s.m. e i.)
- h) considerare il grado di soddisfacimento dell'ospite /familiare come strumento di monitoraggio e cambiamento dell'offerta alimentare (mediante introduzioni di questionari di gradimento integrato per la valutazione quali-quantitativa che dovranno essere somministrati, con cadenza almeno annuale, da soggetto terzo che dovrà essere individuato in accordo tra la Stazione appaltante e l'aggiudicatario).

Ogni responsabilità conseguente allo svolgimento del servizio fa esclusivo capo all'aggiudicatario.

### **Art. 2.3 – Fornitura dei generi alimentari**

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti norme in materia. Per la realizzazione dei menù giornalieri l'aggiudicatario deve garantire l'utilizzo di prodotti di qualità con preferenza di prodotti freschi regionali e/o nazionali, a filiera corta nonché dei prodotti DOP e IGP tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

E' escluso l'utilizzo di carni e pollami surgelati. I prodotti surgelati dovranno essere limitati al 20% della totalità delle derrate utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete; in particolare dovranno essere conformi al Regolamento UE n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (cosiddetto Regolamento FIAC).

L'aggiudicatario si 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, la lavorazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'aggiudicatario è tenuto ad operare un costante e severo controllo e a porre in atto gli opportuni accorgimenti affinché gli alimenti e il trasporto di questi rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia.

L'aggiudicatario cura il deposito e la conservazione dei generi alimentari e ha piena responsabilità di tali operazioni nel rispetto della normativa vigente in materia. I magazzini, le celle e i frigoriferi dovranno essere tenuti in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi dovrà essere

compatibile con la potenza dell'impianto. I contenitori delle derrate non devono essere mai appoggiati per terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazioni.

#### **Art. 2.4 Pasti da somministrare**

Il numero annuo presunto di giornate pasto intere è pari a n. 171.550.

Il numero annuo presunto di giornate pasto ridotte (per i Centri Diurni), composte da merenda (a mezza mattina) e pranzo è pari a n. 15.000.

Alle voci sopra indicate si aggiunge la fornitura delle derrate necessarie al confezionamento dei pasti per la Comunità Alloggio Pompeati, per numero presunto di 3.650 giornate pasto intere.

Le grammature minime previste per ciascun alimento son dettagliatamente indicate nell'allegato B.

#### **Art. 2.4 Modalità di erogazione dei pasti**

##### **a) prenotazione dei pasti**

Le ordinazioni dei pasti da fornire giornalmente verranno predisposte, per ciascun nucleo dei Centri Servizi dal personale incaricato, attraverso l'apposita procedura informatica, trasmesse entro le ore 12.00 del giorno precedente la consumazione al Responsabile della cucina centrale del Centro Servizi. Le ordinazioni costituiscono per l'impresa appaltatrice prova per la corretta fatturazione. La scelta fra i menù è effettuabile per singola pietanza.

Gli ospiti, compatibilmente con il loro stato di salute, e/o i loro familiari possono variare le scelte alimentari e scegliere i piatti compresi nei menù. Anche le diete verranno indicate nella prenotazione.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare le prenotazioni richieste; i coordinatori di nucleo conserveranno copia della prenotazioni del giorno per eventuali rilievi/difficoltà rispetto a quanto prenotato. Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti: alle ore 8.00 colazione, alle ore 12.00 il pranzo e alle ore 18.00 la cena. Tali orari potrebbero essere modificati nel corso dell'appalto, previa comunicazione all'aggiudicatario.

##### **b) Menù**

Premesso che l'impresa deve essere sempre disponibile a rispondere, su richiesta dei Centri Servizi a qualsiasi esigenza evidenziata in ordine a "diete speciali" per ospiti con problemi di tipo sanitario o religioso i menù devono essere articolati a seconda della stagionalità avendo riguardo alla gastronomia tradizionale/locale e nel rispetto delle diverse diete proposte; i piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e qualità a quelli illustrati in sede di offerta salvo eventuali modifiche concordate con le Direzioni dei Centri Servizi e comprendere a pranzo e cena

almeno due scelte diverse per i primi, i secondi ed i contorni, oltre ai piatti “fissi” sempre presenti (a pranzo e cena).

Non costituisce scelta, a tale effetto, la proposizione della stessa pietanza con varianti parziali (pasta o riso, brodo con pasta e/o riso, ecc). Non devono essere utilizzati nomi o terminologie estere o nomi di fantasia non comprensibili dall’utenza.

La strutturazione dei menù e delle singole ricette, con indicazione calorica e nutrizionale, dovrà avvenire su almeno quattro settimane a rotazione e adottare, preferibilmente il modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e derivati (es: pasta, riso, ecc.) legumi, verdura e frutta preferibilmente fresca e di stagione, olio extra vergine di oliva. L’impiego di carni rosse e bianche sarà all’occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova, formaggi.

In occasione delle festività di Vigilia di Natale, Santo Natale, S. Stefano, S. Silvestro, Capodanno, Epifania, Giovedì e Martedì grasso, Venerdì Santo, Pasqua, Lunedì dell’Angelo, 25 aprile, 1° maggio, Festa del Redentore, Ferragosto, 21 novembre Festa della Madonna della Salute dovranno essere somministrati pasti speciali i cui Menù verranno concordati con le Direzioni dei Centri Servizi.

Ai pasti domenicali e nelle giornate festive infrasettimanali dovrà essere prevista una porzione di dolce di pasticceria fresca (o gelato di buona qualità in estate).

In occasione di gite ed escursioni l’Impresa deve fornire, qualora richiesto, pranzi al sacco equivalenti ai pasti regolari.

I pasti principali da somministrare agli ospiti dovranno essere composti da:

colazione: caffè o latte o caffelatte o tè e biscotti (in quantità non inferiore a gr. 60) o pane o fette biscottate (almeno quattro) con burro e marmellata in monoporzione o merendine o yogurt o fiocchi di cereali

idratazione di metà mattina: bevanda calda o fredda o succo di frutta o yogurt ed eventuali biscotti richiesti per particolari esigenze;

pranzo e cena

Devono essere sempre disponibili:

primi piatti:

pasta al pomodoro, pasta in bianco, riso al pomodoro, riso in bianco, semolino, minestrina, zuppa di verdura

secondi piatti:

pollo bollito, carne tritata, omogeneizzato di carne, uova

formaggi (certosa, asiago, taleggio, ricotta, mozzarella, latteria, latteria stagionato, gorgonzola, ecc.)

salumi (prosciutto cotto, tacchino arrosto, mortadella, soppressa, salame veneto, pancetta affumicata, bresaola, ecc.)

contorni:

purè di patate, verdure lesse, insalata verde, insalata mista, insalata di pomodori, polenta frutta fresca lavorata, frutta fresca o frutta cotta di stagione. In alternativa alla frutta cotta potrà essere distribuita confezione monoporzione di frutta frullata;

dessert: budino o yogurt

pane

ad ogni pasto

acqua minerale gassata o naturale (1/2 litro) e vino (1/8 litro) o bibita analcolica (1/4);

merenda di metà pomeriggio:

bevanda calda o fredda a scelta tra tè (anche senza zucchero per diabetici) o caffè o latte e cacao o succo di frutta e, a scelta, fette biscottate o biscotti o altri preparati da forno o yogurt o frutta.

Nel periodo maggio-settembre le fette biscottate, i biscotti o altri preparati da forno possono essere sostituiti da gelato di buona qualità.

Per gli utenti affetti da disturbi della masticazione od altre patologie, i pasti devono essere preparati sotto forma di omogeneizzati, tritati o con altre modalità idonee. Per patologie e necessità dietetiche particolari, dovranno essere rese disponibili pietanze adatte, integratori alimentari (es: meritene normocalorico, iperproteico, ipercalorico, etc.).

Almeno due volte la settimana dovrà essere presente un dolce.

Sia le merendine, sia i succhi di frutta devono essere disponibili con e senza zucchero per gli ospiti diabetici così come devono essere disponibili prodotti per celiaci.

Poiché si prevede, inoltre, nell'arco della giornata, la somministrazione aggiuntiva di bevande calde o fredde, tè, caffè, camomilla, dovranno essere forniti alle cucine di nucleo delle congrue quantità di:

biscotti, fette biscottate, burri e marmellate monoporzione, limoni freschi, budini, yogurt freschi, omogeneizzati, (quest'ultimi su specifica richiesta del coordinatore di nucleo);

camomilla solubile ed in bustine, tè solubile e in bustine, orzo solubile, cacao e caffè solubile, succhi di frutta;

aceto, olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, fruttosio.

Su richiesta dell'IRE l'Impresa dovrà essere disponibile all'allestimento di piccoli rinfreschi o preparazione di dolci od altri servizi extra per scopi diversi i cui costi andranno definiti e concordati di volta in volta con le Direzioni dei Centri Servizi.



### **c) Dietetica**

L'Impresa è tenuta a garantire la costante disponibilità (a richiesta, anche in loco) di un qualificato esperto in dietetica, quale consulente per l'impostazione e lo sviluppo del servizio svolto, sia a livello generale che personalizzato per particolari esigenze.

A fronte di problematiche di ordine sanitario verrà redatta dal personale specializzato una dieta speciale in quanto atto terapeutico "ad personam", elaborato in risposta a particolari esigenze. Tale tipologia di pasto dovrà essere contenuta in vassoio individuale sigillato.

In caso di epidemie virali è possibile chiedere variazioni dei menù con somministrazione di diete adeguate.

### **e) Igiene**

L'Impresa è tenuta a garantire la costante disponibilità di un qualificato esperto in microbiologia e igiene degli alimenti, quale consulente per l'impostazione e lo sviluppo del servizio svolto e la supervisione della correttezza dell'applicazione – da parte di tutto il personale addetto – delle norme di buona prassi igienica.

### **f) Confezionamento**

L'impresa svolge il servizio di ristorazione mediante il proprio personale e la propria organizzazione.

I pasti devono essere preparati e confezionati esclusivamente nei locali indicati, resi in comodato dall'IRE.

L'Impresa è tenuta a garantire in tutto il processo produttivo dei pasti la corretta applicazione dei "piani di autocontrollo" e l'assoluto rispetto della normativa vigente in materia di "igiene dei prodotti" (ex D.Lgs n. 155/97 e s.m. e i.)

A tutela dell'IRE e dell'impresa stessa, quest'ultima mantiene a disposizione, almeno per n. 3 giorni, presso le cucine centrali dei Centri Servizi, con idonea conservazione (temperatura da 0°C a + 4°C), un campione rappresentativo del pasto somministrato, che può essere utilizzato in caso di insorgenza di problematiche igienico-sanitarie agli ospiti (eventualmente imputabili agli alimenti).

Tutte le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia, che si intendono tutte richiamate e devono corrispondere alle tabelle merceologiche allegate al contratto; non sono ammesse derrate con etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'Impresa acquisisce le derrate dai propri fornitori e deve rendere disponibili all'IRE, a richiesta, la documentazione di cui al Reg. CE 852/2004 (ex D.Lgs. n. 155/97 e s.m. e i.) e le dichiarazioni di conformità delle stesse alle vigenti leggi in materia.

I pasti dovranno essere confezionati e mantenuti, fino alla consegna al personale del nucleo interessato, con modalità da assicurare che, all'atto della consegna, nei luoghi di consumo:

- i cibi cotti caldi non abbiano, al cuore, una temperatura inferiore a 65° C;
- i cibi freddi non abbiano, al cuore, una temperatura superiore a 4° C.

Nel caso in cui si debba provvedere alla veicolazione dei pasti presso uno dei Centri Servizi è fatto carico all'Impresa di approntare i contenitori termici destinati a contenere i pasti veicolati, con trasporto a carico della ditta stessa. Il trasporto di detti pasti deve avvenire in orari e con modalità impartite dalle Direzioni dei Centri Servizi interessate, nel pieno rispetto delle normative in materia di igiene e sicurezza degli alimenti (metodo HACCP) e tenuto conto delle specifiche esigenze dei Centri Servizi stessi.

### **Art. 2.5 Modalità di approvvigionamento dei generi alimentari**

L'Impresa acquisisce le derrate dai propri fornitori e deve rendere disponibili all'IRE, a richiesta, la documentazione di cui al Reg. CE 852/2004 (ex D.Lgs. n. 155/97 e s.m. e i.). Il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate deve garantire la sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari utilizzati per il confezionamento dei pasti (ex D.Lgs. n. 155/97 e s.m. e i.).

In particolare l'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, pasta secca, riso, scatolame in generale, olii alimentari, ecc) dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione; l'approvvigionamento degli alimenti freschi (frutta, verdura, carni, etc) dovrà avvenire con frequenza regolare che permetta il minimo stazionamento presso la dispensa della cucina della struttura.

Gli ingredienti e le materie prime utilizzate nella confezione dei piatti previsti dal menù devono essere tutti di prima qualità; le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia che qui si intendono tutte richiamate. Per i prodotti ortofrutticoli andranno utilizzati generi freschi nella stagione di disponibilità.

L'Impresa assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti e comunque per le esigenze dell'IRE assumendosi l'onere della conservazione ed il rischio dell'eventuale deterioramento in attesa del loro impiego.

L'Impresa dovrà fornire prima dell'inizio del servizio, ed aggiornare in caso di variazione, l'elenco dei fornitori/produttori delle materie prime e le schede tecniche dei prodotti. E' comunque fatto divieto all'Impresa di utilizzare dadi o similari contenenti glutammato di sodio e formaggini contenenti polifosfati e citrati.

Al fine di non creare intralci con le normali attività dei Centri Servizi le operazioni relative alla consegna delle derrate al servizio cucina e all'asporto rifiuti dal servizio stesso, sono regolamentate preventivamente in accordo con la Direzione della Residenza, relativamente agli orari, accessi, percorsi interni, ecc.

In qualsiasi momento lo ritenga opportuno, l'IRE può procedere, con proprio personale e/o consulenti esterni al controllo qualitativo/quantitativo delle materie prime e dei pasti forniti.

Qualora a seguito di tali controlli, anche da parte di personale IRE interno ai Centri servizi, la qualità delle derrate in ingresso o dei pasti forniti non fosse ritenuta accettabile la Direzione della Residenza ne può chiedere l'immediata sostituzione o, in alternativa, qualora i tempi per la sostituzione non fossero compatibili con il confezionamento dei pasti, la Direzione della Residenza può rivolgersi a fornitori locali, ponendo a totale carico dell'Impresa i costi sostenuti, salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

E' inteso che qualora le derrate, per esigenze di servizio, fossero state comunque utilizzate per la preparazione del pasto, il minor valore delle stesse sarà pari al costo del "pasto" comunque distribuito agli ospiti dei Centri Servizi verrà portato in detrazione nella prima fattura utile.

## **TITOLO II**

### **LOCALI, ATREZZATURE, ARREDI, UTENSILI E MANUTENZIONE**

#### **art. 2.6 Locali, macchine e attrezzature, smaltimento rifiuti**

##### **a) Locali**

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'IRE mette a disposizione dell'Impresa a titolo di comodato i locali adibiti alla produzione dei pasti, allo stoccaggio delle derrate, al lavaggio delle stoviglie e dei carrelli, alle celle frigorifere, nonché gli spogliatoi ed i servizi igienici annessi, in ciascuno dei propri Centri Servizi: Santi Giovanni e Paolo, Zitelle e Contarini, San Lorenzo e San Giobbe come indicati nelle planimetrie allegate (Allegati E1, E2, E3, E4, E5).

La procedura di consegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi esistenti prevede la stesura di apposito verbale da stilare in contraddittorio. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'aggiudicatario prende in consegna i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi nello stato in cui si trovano.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare nessuna modifica, innovazione o trasformazione agli stessi nonché agli impianti, alle

macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'IRE, nel rispetto delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/08 e s.m. e i.; l'IRE si riserva il diritto permanente di accesso a detti locali.

La ditta è custode dei locali di cui al presente articolo e di quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà che di proprietà dell'IRE e risponde direttamente e indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio o del personale addetto, possa derivare all'IRE e/o a terzi.

L'Impresa deve provvedere a garantire in ogni momento il perfetto stato e l'igienicità dei locali utilizzati per le prestazioni contrattuali in osservanza a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.e i. e dal Reg. CE n. 852/2004 /ex D.Lgs. n. 155/97.

E' a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria dei locali, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili sia nei locali di cucina, sia negli annessi locali di servizio.

Eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti sono a carico dell'aggiudicatario.

In particolare l'aggiudicatario si fa carico della manutenzione degli impianti di aspirazione nel loro complesso dal punto di aspirazione fino all'espulsione compresa, intervenendo mediante interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria nonché di pulizia ogni qual volta fosse necessario a garantire il perfetto funzionamento dell'impianto di aspirazione.

Per tutte le macchine e apparecchiature in dotazione al servizio l'aggiudicatario dovrà tenere apposito registro delle manutenzioni sul quale verranno riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento. Detto registro dovrà poter essere visionato dall'IRE, a semplice richiesta.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008 e s.m. e i. sono a carico dell'Impresa gli obblighi relativi alle misure di prevenzione e protezione connesse ai rischi dell'attività specifica prestata.

In particolare la ditta provvede:

- alla pulizia quotidiana (e dopo ogni uso) e sanificazione dei locali assegnati;
- alla pulizia quotidiana dei locali assegnati dall'IRE a titolo di spogliatoi (compresi annessi servizi igienici);
- alla pulizia a fondo, con cadenza mensile, dei locali cucina;
- alla tinteggiatura periodica dei locali;
- alla riparazione o, ove non sia possibile, alla sostituzione delle zanzariere danneggiate;

- alla sostituzione delle piccole parti usurate della cucina (quali ad esempio le mattonelle danneggiate).

L'Impresa è inoltre tenuta a provvedere, secondo il programma presentato in sede di offerta, alla derattizzazione, disinfestazione e monitoraggio degli agenti infestanti in tutti i locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti, con cadenza minima bimensile. In caso di necessità tali operazioni dovranno essere ripetute anche a richiesta dell'IRE. Le spese derivanti dagli interventi di derattizzazione, disinfestazione e monitoraggio agenti infestanti sono a totale carico dell'Impresa.

#### **b) macchine e attrezzature**

All'inizio del servizio sarà redatto in contraddittorio un verbale/inventario di consegna dei locali e attrezzature messe a disposizione, con la precisazione che quanto non contemplato e ritenuto necessario dall'Impresa per l'espletamento del servizio, dovrà essere messo a disposizione dall'impresa per tutta la durata del contratto.

E' fatto carico all'Impresa di provvedere, a propria cura e spesa, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchine ed arredi consegnate per l'esecuzione del servizio, con ciò intendendo tutti gli interventi programmati e straordinari necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti e attrezzature di cucina. Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e verifica devono essere annotati su apposito registro depositato presso le cucine dei Centri Servizi.

L'IRE resta sollevata da qualsiasi onere inerente la manutenzione ordinaria, straordinaria e verifica, eventuali sostituzioni di macchine (da concordare con IRE) o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti, furti o eventuali altre cause. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

In qualunque momento, su richiesta dell'IRE, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'Impresa porrà rimedio con le eventuali necessarie sostituzioni, entro i successivi trenta giorni dalla verifica. In caso di inadempienza l'IRE provvederà al reintegro del materiale o attrezzatura dandone comunicazione scritta all'Impresa ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 5% a titolo di penale.

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature saranno consegnati/riconsegnati all'IRE in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo e ne verrà redatto verbale in contraddittorio. Le eventuali difformità saranno oggetto di apposita istruttoria tra le parti.

L'Impresa deve provvedere altresì:

- alla pulizia quotidiana delle macchine (previo completo smontaggio delle parti funzionali), nonché al lavaggio di tutte le attrezzature mobili, piani di lavoro, comprese le stoviglie (pentole, accessori, ecc.) e di tutti gli arredi di cucina e magazzino utilizzati per lo stoccaggio e la preparazione dei pasti;
- alla pulizia, ad ogni utilizzo, dei carrelli termici e relative bacinelle GN contenenti i pasti destinati ai nuclei, nonché dei contenitori isothermici e relative bacinelle, eventualmente utilizzati per la veicolazione dei pasti.

### **c) smaltimento rifiuti**

L'Impresa è tenuta al rispetto della normativa nazionale e regionale vigente, relativa alla raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dalla propria attività.

In particolare i rifiuti speciali derivanti dalle lavorazioni di cucina (ad es.: olio esausto) dovranno essere smaltiti, in appositi contenitori, a cura e spese dell'Impresa.

Dovranno pure essere raccolti, in maniera distinta e conferiti agli appositi contenitori la carta e il cartone, nonché il vetro/la plastica e le lattine.

I rifiuti urbani verranno raccolti in appositi contenitori a ciò dedicati e fatti confluire, a cura dell'Impresa, nei punti di raccolta e negli appositi cassonetti indicati dall'IRE.

### **Art. 2.7. Altri oneri a carico dell'aggiudicatario.**

Rimangono a carico dell'aggiudicatario i seguenti oneri:

- la volturazione dell'utenza gas di ciascun centro cottura e il pagamento dei relativi consumi;
- disinfestazioni e derattizzazioni periodiche;
- il trasporto dei pasti nei singoli nuclei e le attività di porzionamento dei pasti medesimi.

### **art. 2.7 Supervisore del servizio di ristorazione**

L'Impresa deve indicare il nominativo della persona (e del suo sostituto) cui l'IRE possa far riferimento quale referente per qualsiasi esigenza operativa in ordine al servizio di ristorazione, fornendone recapito telefonico mobile prima dell'inizio del servizio. Tale supervisore dovrà essere in possesso di idonea qualifica professionale e comprovata esperienza almeno triennale nella gestione del personale e organizzazione del servizio. Esso sarà incaricato dell'organizzazione e verifica del servizio reso, dovrà essere munito di ampia delega e con i più ampi poteri a trattare in merito a qualsiasi problema operativo che dovesse sorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto e dovrà essere immediatamente rintracciabile nell'intero arco diurno del servizio.

Tale supervisore dovrà far capo al referente dell'appaltatore del presente capitolato speciale di appalto. Il supervisore o suo sostituto si manterranno in contatto continuo con i Responsabili dei Centri Servizi per il controllo del servizio e dovrà garantire la propria presenza, almeno una volta alla settimana, presso ciascun Centro Servizi, per raccogliere le indicazioni, osservazioni, etc. da parte degli ospiti o dei loro familiari.

#### **Art. 2.8 Controlli e supervisioni dell'IRE**

E' facoltà dell'IRE effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità ritenute opportune, controlli ispettivi ed analisi microbiologiche per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni del capitolato speciale di appalto ed alle normative vigenti in materia. L'attività ispettiva potrà anche avere natura continuativa.

Gli incaricati del controllo adotteranno la tipologia ritenuta più idonea anche con l'ausilio di macchine fotografiche, riprese video e con asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. A titolo puramente esemplificativo i controlli potranno riguardare: le modalità operative del servizio, l'igiene del personale addetto e dei locali, le grammature dei pasti, la qualità delle derrate impiegate, il rispetto delle temperature degli alimenti, le procedure indicate rispetto al piano HACCP, controlli di degustazione, etc

L'IRE farà pervenire per iscritto alla ditta le eventuali osservazioni e contestazioni mosse a seguito dei controlli effettuati.

Una volta alla settimana, per almeno 2 ore, dovrà essere presente, presso ciascuno dei Centri Servizi, un incaricato dell'appaltatore che raccoglierà le eventuali osservazioni ed indicazioni formulate dai familiari degli ospiti circa l'andamento del servizio reso.

#### **Art. 2.9 Sistema di autocontrollo HACCP**

L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve predisporre il piano di autocontrollo (Reg. CE n. 852/2004 ex D.Lgs n. 155/97 e s.m. e i.) concernente l'igiene dei prodotti alimentari e depositarne copia presso l'IRE. Il Piano di autocontrollo deve essere realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune misure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema di autocontrollo HACCP.

L'Impresa sarà tenuta a variare il sistema di autocontrollo in ragione delle eventuali future modifiche ed integrazioni del servizio eventualmente richieste dall'IRE.

### **Art. 2.10 Addestramento e formazione del personale**

L'Impresa garantisce il regolare svolgimento, a propria cura e spesa, con frequenza almeno annuale, di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione al fine di renderlo edotto delle nozioni relative all'espletamento del servizio, alla sicurezza del luogo di lavoro, agli standard di qualità previsti e alle modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs n. 81/08 e s.m. e i. e dal Reg. CE 852/2004 (ex D.Lgs 155/97 e s.m. e i.).

Ai corsi potrà eventualmente partecipare anche personale dell'IRE su richiesta dell'IRE medesima; a tale scopo l'Impresa segnalerà tempestivamente il calendario di detti corsi.

I corsi verranno svolti con frequenza almeno annuale ed eventualmente, ad ogni richiesta da parte dell'IRE in seguito a riscontro di errata applicazione, da parte del personale impiegato, delle buone pratiche di lavorazione impartite. Tali corsi saranno tenuti da docente/docenti qualificati, in possesso di adeguato diploma di laurea e relativa iscrizione all'albo professionale, con comprovata conoscenza delle tematiche igienico-sanitarie nel comparto alimentare. Detti corsi non potranno avere durata inferiore a tre ore e saranno corredati da un test di verifica finale, comprendente n. 20 domande a risposta multipla. Saranno considerati validi i test con un numero di risposte corrette non inferiori a 15 e solo i candidati in possesso di tale requisito riceveranno l'attestato di partecipazione al corso. Copia della documentazione attestante l'esecuzione dei corsi, effettuati nel corso dell'appalto, verrà consegnata all'IRE

L'Impresa garantirà la frequenza di un corso di formazione igienico-sanitaria a tutto il personale addetto, anche solo temporaneamente, al servizio di ristorazione, prima di adibirlo al servizio stesso. Copia della documentazione attestante l'esecuzione di tale corso di formazione (e il suo superamento da parte del candidato) verrà consegnata all'IRE.

## **CAPITOLO III**

### **ALLESTIMENTO DEL CENTRO COTTURA DEL CENTROSERVIZI SAN GIOBBE**

#### **Art. 3.1. Oggetto**

Presso il Centro Servizio San Giobbe l'aggiudicatario dovrà realizzare una nuova cucina nei locali a ciò destinati collegandosi agli impianti esistenti come rappresentati nell'as-built allegato (Allegato E5).

La cucina dovrà essere realizzata compatibilmente con l'autorizzazione dell'Azienda U.L.S.S.12 Veneziana (S.I.A.N.) del 18/11/2002 n.2002/58803/D.P. (Allegati F1, F2), strutturata per il



raggiungimento degli standard qualitativi richiesti e offerti per il servizio, con ogni eventuale integrazione o modifica necessaria per il corretto utilizzo delle attrezzature.

La cucina ricomprenderà un impianto fisso di aspirazione a compensazione composto da una unità di estrazione e da una unità di immissione, entrambi con regolazione di velocità a inverter da collocarsi nel soppalco preposto sopra il locale carri. Il dimensionamento dovrà rispettare tutta la normativa di settore e gli standard di benessere ambientale (UNI 10339, Reg.Food vigente U.L.S.S.12, etc...) e dovrà comunque garantire una portata di aria estratta di 9.000 mc/ora e una portata di aria immessa nella cappa a flusso bilanciato di 3.600 mc/ora.

L'unità di estrazione sarà collegata e raccordata tramite idonee condotte sia alla cappa compensata principale (6.000 mc/ora) che alle altre piccole cappe tradizionali eventualmente realizzate su specifiche apparecchiature di cottura, l'unità di immissione sarà collegata e raccordata alla cappa principale tramite canalizzazioni coibentate.

Dovrà altresì essere completata la controsoffittatura modulare con ogni eventuale veletta/scontorno che si dovessero rendere necessari.

Al termine del periodo contrattuale, l'impianto di estrazione e di ventilazione, nonché tutta la rete di collegamento e di raccordo, resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, provvedere all'acquisizione delle previste autorizzazioni ed effettuare tutto ciò che è necessario per rendere perfettamente funzionante il Centro cottura .

### **Art. 3.2**

L'aggiudicatario dovrà rendere funzionante il Centro cottura entro 60 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di stipulazione del contratto.