

ASP FIRENZE MONTEDOMINI
Azienda pubblica di servizi alla persona
Via Malcontenti 6 – 50122 Firenze

CAPITOLATO SPECIALE

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE (RSA MALCONTENTI, SAN SILVESTRO E PRINCIPE ABAMELEK) E SELF SERVICE AD UTENTI AUTORIZZATI PER LA DURATA DI QUATTRO ANNI CON OPZIONE DI ALTRI DUE ANNI

CIG 7825440D5D

Marzo 2019

SOMMARIO

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI	4
Art. 1) Definizioni	4
Art. 2) Oggetto dell'appalto.....	6
Art. 3) Destinatari del servizio	7
Art. 4) Centro cottura della Committente e beni concessi in uso	7
Art. 5) Corrispettivi	8
Art. 6) Costo della manodopera.....	10
Art. 7) Modalità di svolgimento del servizio.....	11
Art. 8) Utilizzazione del Centro Cottura per altre finalità. Corrispettivo.....	12
Art. 9) Criteri Ambientali Minimi del servizio di ristorazione.....	12
TITOLO II – OBBLIGHI A CARICO DELLE PARTI	17
Art. 10) Oneri a carico dell'OEA.....	17
Art. 11) Oneri a carico della Committente.....	18
TITOLO III – PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE	18
Art. 12) Trattamento del personale	18
Art. 13) Variazioni del personale	19
Art. 14) Addestramento del personale	19
Art. 15) Idoneità sanitaria	20
Art. 16) Direttore Tecnico del Servizio	20
TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E MENÙ	20
Art. 17) Specifiche tecniche degli alimenti e casi di impossibilità.....	20
Art. 18) Articolazione e composizione dei Menù.....	21
Art. 19) Tabella dietetica	21
Art. 20) Calendario della stagionalità	21
Art. 21) Struttura del menù	23
Art. 22) Menu per esigenze dietetiche	24
Art. 23) Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane.....	25
Art. 24) Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto	25
Art. 25) Variazione del menù.....	25
Art. 26) Integrazione del menù in occasione di festività	25
TITOLO V – SPECIFICHE TECNICHE INGREDIENTI	26
Art. 27) Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	26
TITOLO VI – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	26
Art. 28) Documentazione da fornire alla Stazione appaltante	26
Art. 29) Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e linee guida.....	27
Art. 30) Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina	27
Art. 31) Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	27
TITOLO VII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	28
Art. 32) Manipolazione e cottura	28
Art. 33) Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde	28
Art. 34) Preparazioni gastronomiche refrigerate	28
Art. 35) Accessori per il condimento	28
TITOLO VIII – NORME PER LA PRENOTAZIONE	29
Art. 36) Prenotazione e consegna dei pasti.....	29
Art. 37) Confezionamento dei pasti per il trasporto presso le Residenze.....	29
Art. 38) Attrezzature per la conservazione dei pasti durante il trasporto	29
Art. 39) Mezzi di trasporto.....	29
Art. 40) Orari di consegna e somministrazione dei pasti.....	30
TITOLO IX – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE	30
Art. 41) Pulizia dei locali	30
Art. 42) Ritiro dai reparti e lavaggio.....	30
Art. 43) Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	30

Art. 44) Disinfestazione dei locali	31
Art. 45) Rifiuti	31
TITOLO X – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA	31
Art. 46) Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	31
Art. 47) Misure per eliminare i rischi interferenti.....	31
Art. 48) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	32
TITOLO XI – CONTROLLI DI CONFORMITÀ	32
Art. 49) Controlli da parte della Stazione Appaltante.....	32
TITOLO XII - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI	32
Art. 50) Verifica periodica dei locali affidati all'OEA	32
Art. 51) Caratteristiche di base del sistema informatico	32

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE STRUTTURE DELL'A.S.P. MONTEDOMINI FIRENZE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1) Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- 1) Stazione Appaltante o Committente: la Azienda di Servizi alla Persona Azienda Pubblica di servizi alla persona Montedomini A.S.P. Firenze Montedomini;
- 2) Impresa o Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto aggiudicatario dell'appalto;
- 3) RSA: le residenze sanitarie assistenziali gestite dalla Committente, e precisamente le strutture Malcontenti, San Silvestro, Principe Abamelek, con tutti i relativi locali pertinenziali;
- 4) Servizio: il servizio di ristorazione in favore degli Ospiti e degli Utenti;
- 5) Ospiti: i degenti prevalentemente ultrasessantacinquenni presso le RSA destinatarie del Servizio;
- 6) Utenti: gli utenti diversi dagli Ospiti, quali dipendenti della Committente, studenti e altri, destinatari del Servizio presso il Self Service;
- 7) C.A.M.: criteri ambientali minimi previsti dall'art. 34, comma 1, del D. Lgs 18 aprile 2016, n. 50;
- 8) Self Service: i locali posti al piano terreno della struttura della A.S.P. Firenze Montedomini posta in Firenze, Via Malcontenti, 6, destinati al consumo dei pasti mediante servizio self service da parte degli utenti (dipendenti della committente, collaboratori, studenti, dipendenti di altri enti pubblici o imprese autorizzati dalla Committenza, etc.);
- 9) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. È in ogni caso esclusa, pena l'applicazione delle penali contrattuali, sia per gli ospiti delle RSA, sia per gli utenti del Self Service, la fornitura e l'utilizzo di stoviglie e posate usa e getta e comunque di plastica o di carta, salvo i casi di forza maggiore previa autorizzazione della stazione appaltante;
- 10) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- 11) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- 12) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;

- 13) Attrezzature: tutti gli strumenti necessari per l'esercizio dell'attività di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti (es. forni, lavastoviglie, frullatori, carrelli ed ogni altra apparecchiatura, anche elettrica ed elettronica presente all'interno del Centro Cottura);
- 14) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- 15) Impianti: gli impianti connessi inscindibilmente alla struttura edile degli edifici (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- 16) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad arredare gli ambienti del Self Service;
- 17) Beni: le Stoviglie, l'Utensileria, la Tegameria, il Tovagliato, le Attrezzature, le Macchine e gli Arredi;
- 18) Giornata alimentare: la giornata alimentare completa articolata in colazione, pranzo, merenda e cena;
- 19) Centro Cottura: i locali e gli impianti di cucina per la preparazione dei pasti appartenenti alla Committente;
- 20) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
- 21) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante affida all'OEA i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni;
- 22) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- 23) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- 24) Regime dietetico controllato: il menu destinato agli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- 25) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a Utenti e Ospiti aderenti a specifiche religioni o culture;
- 26) Menu vegetariano: menu a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- 27) Prodotto biologico: prodotto proveniente da agricoltura biologica;
- 28) Agricoltura biologica: comprende i sistemi agricoli che promuovono la produzione di alimenti in modo socialmente ed economicamente sano; dal punto di vista ambientale riduce drasticamente l'impiego di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi ed utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie;
- 29) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina ai reparti e presso le Residenze esterne;

- 30) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- 31) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- 32) Alimento: prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- 33) Prodotto trasformato: prodotto agricolo sottoposto a processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;
- 34) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio della Regione Toscana;
- 35) Prodotto locale trasformato: prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono anch'essi dall'ambito territoriale della Regione Toscana;
- 36) Filiera corta: insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari;
- 37) GPP (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
- 38) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati a sovrapposizione di attività correlate al servizio di ristorazione all'interno dei locali della Stazione appaltante, evidenziati nel DUVRI.

Art. 2) Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del Servizio, articolato nelle seguenti prestazioni:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, delle bevande e di quant'altro necessario per l'alimentazione degli Ospiti e degli Utenti;
- b) preparazione di pasti presso il Centro Cottura di cui al successivo Art. 4)
;
- c) confezionamento dei pasti e trasporto degli stessi dal Centro Cottura di cui al successivo Art. 4) ai luoghi di consumo presso le strutture di cui al successivo comma 2, da effettuarsi senza rischio di contaminazione;
- d) consegna al personale addetto della Committente dei pasti confezionati destinati agli Ospiti;
- e) sporzionamento dei pasti presso il Self Service;

- f) fornitura, manutenzione dei dispenser erogatori nonché fornitura delle relative bevande presso il Self Service;
- g) spaccchiatura dei tavoli presso il Self Service;
- h) pulizia e riordino della Tegameria, Stoviglie, Attrezzature;
- i) pulizia e sanificazione del Centro Cottura, del magazzino, del locale lavaggio, dei locali frigoriferi e degli impianti presenti.

2. Il Servizio dovrà essere svolto dall'OEA presso le seguenti strutture gestite dalla Committente:

- a) la **RSA Montedomini** posta a Firenze, Via Malcontenti n. 6, rappresentata nella planimetria allegata sub A;
- b) il **Self Service** posto a Firenze, Via Malcontenti n. 6, rappresentato nella planimetria allegata sub B;
- c) l'**RSA San Silvestro**, posta a Firenze, Borgo Pinti n. 62/64, rappresentata nella planimetria allegata sub C;
- d) l'**RSA Principe Abamelek** posta a Firenze, Via delle Bagnese, 4, rappresentata nella planimetria allegata sub D.

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

Art. 3) Destinatari del servizio

I destinatari del servizio di ristorazione sono:

- gli Ospiti ricoverati presso le RSA di cui al precedente art. 2.2.;
- gli Utenti presso il Self Service di Via de' Malcontenti di cui al precedente art. 2.2. autorizzati dalla Committenza.

Art. 4) Centro cottura della Committente e beni concessi in uso

1. La Committente, fermo quanto previsto al successivo Art. 11) , mette a disposizione dell'OEA per l'intera durata contrattuale:

- il Centro Cottura presso la A.S.P. Firenze Montedomini, meglio descritto nella planimetria allegata sub **E**, che dovrà essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati alle RSA ed al Self Service di cui al precedente art. 2.2, lett. a), b), c) e d).
- le dotazioni di cui al precedente Art. 1) lett. 9), 10), 11), 12), 13), 14), 15), 16), 17), destinate alle RSA ed al Self Service di cui al precedente art. 2.2, lett. a), b), c) e d).

2. Tutto quanto messo a disposizione dalla Committente all'OEA ai sensi del precedente punto 4.1. si intende concesso in uso all'OEA stesso per la durata del contratto d'appalto nell'attuale stato di consistenza e obsolescenza dovuto all'utilizzo da parte del precedente appaltatore e non rinnovato in occasione del presente affidamento. L'OEA è pertanto tenuto, già a partire dal verbale di

consegna, a fornire, integrare, sostituire, riparare i Beni, nonché a segnalare immediatamente alla Committente ogni problematica relativa allo stato di manutenzione edile ed impiantistica dei locali, al fine di consentire alla Committente stessa di intervenire tempestivamente per la risoluzione delle problematiche riscontrate. Tutto quanto non riferibile alla struttura edile dei locali ed agli impianti come definiti ai sensi del precedente Art. 1) n. 15), necessario, utile o comunque opportuno per la regolare e qualificata erogazione del servizio di ristorazione compete unicamente all'OEA che deve provvedervi con tempestività a propria cura e spese, avendo tenuto conto di tali oneri in sede di formulazione dell'offerta.

3. L'indicazione dei Beni che saranno forniti, integrati, sostituiti o riparati a cura e spese dell'OEA, entro sessanta giorni dalla data di redazione del verbale di consegna, contenuta nell'offerta tecnica formulata dall'OEA in sede di gara non esaurisce gli obblighi di cui al precedente punto 4.2. L'indicazione da inserire nell'offerta tecnica formulata in sede di gara è stata infatti richiesta sia per apprezzare la capacità dei concorrenti di illustrare fin da subito quali siano gli elementi di potenziale criticità, sia per anticipare l'analisi di tale problematiche in una fase antecedente alla consegna del servizio. Resta comunque fermo l'obbligo dell'OEA di provvedere ad integrare quanto esplicitato nell'offerta tecnica, nonché ad adempiere unilateralmente a quanto previsto dal precedente punto 4.2.

4. Tutto quanto fornito, integrato, sostituito o riparato dall'OEA durante la vigenza contrattuale rimarrà in proprietà esclusiva della Committente al termine del contratto, anche in caso di anticipata risoluzione, recesso e quant'altro. È in ogni caso fatto divieto all'OEA di asportare dal Centro Cottura e dal Self Service, qualunque componente di cui al precedente Art. 1) numeri 13), 14), 16), senza espressa autorizzazione della Committente, fermo restando che anche le altre componenti di cui al precedente comma 3 dovranno essere mantenuti e riconsegnate nella loro integrale dotazione al termine del contratto.

5. L'OEA è il solo responsabile nei confronti delle competenti autorità per eventuali infrazioni alla normativa antinfortunistica dei locali e degli impianti presenti all'atto della consegna, per cui è onere dell'OEA di segnalare tempestivamente al Committente ogni eventuale anomalia o carenza del Centro Cottura.

6. L'OEA prima dell'avvio del servizio è tenuto ad effettuare a propria cura e spese un intervento di pulizia, igienizzazione e disinfestazione profondo e straordinario a propria cura e spese.

Art. 5) Corrispettivi

I corrispettivi a misura in favore dell'OEA sono stabiliti in ragione di ogni giornata alimentare e pasto effettivamente erogati sulla base dei prezzi offerti dall'OEA in

sede di gara di seguito indicati al lordo e soggetti al **ribasso percentuale indicato nel contratto**. Il valore contrattuale è meramente indicativo e stimato nel massimo della piena occupazione al mero fine di coprire l'eventualità che l'importo di gara dovesse esaurirsi. La Committente non assume pertanto alcun impegno circa l'esaurimento di tale somma, potendo risultare dunque anche notevolmente inferiore a quella riportata e dovendo l'OEA fare unicamente riferimento al corrispettivo unitario della giornata alimentare oppure, nei casi disciplinati dal contratto, al singolo pasto (da intendersi come sinonimo di colazione, pranzo, merenda o cena) soggetto a ribasso d'asta.

RSA Malcontenti	Base d'asta	Numero massimo di ospiti	Giornate alimentari / pasti per self service	Valore contrattuale indicativo
Colazione	€ 1,000	94	34.310	€ 325.945,00
Pranzo	€ 4,500			
Merenda	€ 1,000			
Cena	€ 3,000			
Totale	€ 9,500			
Centro Diurno Malcontenti	Base d'asta	Numero di ospiti al giorno		Valore contrattuale indicativo
Colazione	€ 1,000	30	9.390	€ 89.205,00
Pranzo	€ 4,500			
Merenda	€ 1,000			
Cena	€ 3,000			
Totale	€ 9,500			
Self Service Malcontenti	Base d'asta	Numero di utenti al giorno		Valore contrattuale indicativo
Pranzo	€ 4,000	80	24.960	€ 99.840,00
RSA San Silvestro	Base d'asta	Numero di ospiti al giorno		Valore contrattuale indicativo
Colazione	€ 1,000	48	17.520	€ 166.440,00
Pranzo	€ 4,500			
Merenda	€ 1,000			
Cena	€ 3,000			
Totale	€ 9,500			

RSA Abamelek	Base d'asta	Numero di ospiti al giorno		Valore contrattuale indicativo
Colazione	€ 1,000	70	25.550	€ 242.725,00
Pranzo	€ 4,500			
Merenda	€ 1,000			
Cena	€ 3,000			
Totale	€ 9,500			

Totale annuale al lordo del ribasso		€ 924.155,00
Totale sei anni al lordo del ribasso		€ 5.544.930,00

Art. 6) Costo della manodopera

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

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

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

Mansione	Qualifica CCNL	Numero ore settimanali	Ore annue effettivamente lavorate	Costo orario da D.M. 24 settembre 2013	Costo annuo totale
Centro cottura interno (Via de' Malcontenti)					
Responsabile	IV Livello	40	2080	€ 20,45	€ 42.536,00
Cuoco	II Livello	80	4160	€ 22,93	€ 95.388,80
Aiuto Cuoco	V Livello	102	5304	€ 19,28	€ 102.261,12
Addetto servizi mensa e sporzionamento	VIS Livello	154	8008	€ 18,59	€ 148.868,72
Addetto distribuzione	VI Livello	102	5304	€ 18,34	€ 97.275,36

Autista	V livello	21	1092	19,28	€ 21.053,76
Magazziniere	IV livello	40	2080	€ 20,45	€ 42.536,00
Totale annuo					€ 549.919,76
Totale 4+2					€ 3.299.518,56

Art. 7) Modalità di svolgimento del servizio

A) Servizio di refezione in favore degli Ospiti

1. Il servizio, da erogare tutti i giorni dell'anno festivi compresi, prevede la prenotazione dei pasti a cura del personale incaricato dalla Committente, il quale utilizzerà strumenti totalmente informatici forniti dall'OEA, ai cui dati potrà accedere la stazione appaltante esclusivamente in modalità visualizzazione.
2. Il servizio prevede la preparazione e il confezionamento del pranzo e della cena in legume misto (fresco-caldo) e la preparazione e il confezionamento delle colazioni e delle merende in legume misto (fresco-caldo) in multiporzione.
3. I pasti devono essere trasportati a cura dell'OEA su appositi carrelli messi a disposizione dalla stessa a proprie cure e spese, presso i singoli Reparti e consegnato al personale di altra impresa appaltatrice dell'ASP (personale RSA), il quale provvederà alla somministrazione agli utenti.
4. All'atto della consegna dei pasti il personale RSA verificherà la rispondenza tra il numero e tipologia di pasti prenotati e quelli consegnati, sottoscrivendo apposito documento attestante l'avvenuta consegna.
5. A fine pasto il personale RSA provvederà, presso i reparti, al lavaggio delle stoviglie utilizzate per l'erogazione del servizio. Per quanto riguarda invece i contenitori ed i carrelli, saranno ritirati e portati in cucina dal personale dell'OEA il quale provvederà al loro lavaggio ed alla sanificazione.
6. Il servizio presso le RSA di San Silvestro e Principe Abamelek comprende anche il trasporto dei pasti dai relativi Centri Cottura, che deve avvenire in due appositi viaggi separati al fine di garantire la qualità dei cibi ed il rispetto dell'orario di consegna e somministrazione pasti di cui alle specifiche previste nel presente capitolato.
7. Le dotazioni che dovranno essere sempre presenti nelle RSA di cui al precedente Art. 1) , punti 9), 10) e 12) sono assicurate dall'OEA, il quale dovrà tenerne un inventario da compilare ed aggiornare in ogni occasione di consegna al personale RSA. Fermo l'obbligo di sostituzione delle suddette dotazioni a cura e spese dell'OEA, remunerato unicamente con i corrispettivi contrattuali, qualora il suddetto materiale dovesse essere danneggiato o disperso per colpa del personale RSA, sarà onere dell'OEA attivarsi direttamente nei confronti delle imprese appaltatrici dei servizi per conto dell'ASP al fine di richiedere il relativo

risarcimento del danno. Di tal circostanza dovrà comunque essere informata la Committente.

B) Servizio di refezione in favore degli studenti, dei dipendenti e delle altre categorie presso il Self Service

1. Il servizio di refezione presso il Self Service prevede la preparazione e lo sporzionamento degli alimenti per il pranzo.

Art. 8) Utilizzazione del Centro Cottura per altre finalità. Corrispettivo

1. È in facoltà dell'OEA di utilizzare il Centro Cottura dei Via Malcontenti per la preparazione di pasti non destinati al Servizio e da trasportare verso clienti esterni con i quali l'OEA avrà stipulato autonome convenzioni e con ogni rischio e responsabilità a proprio carico. In tal caso, fermo che l'esercizio di tale facoltà non deve neppure in misura minima pregiudicare il regolare svolgimento del presente servizio, l'OEA dovrà riconoscere alla Committente per ciascun pasto il corrispettivo offerto in sede di gara (*royalties*) e riportato nel contratto.

Sono considerati clienti esterni dell'OEA sia i soggetti che consumano i pasti all'esterno delle R.S.A., sia i soggetti, diversi da quelli convenzionati con la Committente, che consumano i pasti all'interno del Self Service. Per quest'ultima categoria di clienti l'Impresa dovrà essere espressamente autorizzata per iscritto dalla Committente almeno trenta giorni prima dell'erogazione dei pasti in loro favore presso il Self Service.

2. Al termine di ogni mese l'OEA dovrà presentare al Direttore dell'esecuzione la relazione informativa con l'indicazione dei pasti forniti e l'importo spettante alla Committente. Il relativo corrispettivo dovrà essere pagato, anche per compensazione con il credito vantato dall'OEA, entro 30 giorni dall'emissione della relativa fattura da parte della Committente.

3. La Committente, al fine di assicurare la migliore erogazione del servizio pubblico oggetto del presente capitolato, il decoro e la tranquillità dei luoghi, anche a fronte dell'intenso traffico che si potrebbe venire a creare e\o dei rumori, si riserva in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio di revocare l'autorizzazione all'OEA per l'utilizzo del Centro Cottura per il confezionamento dei pasti esterni, dandone comunicazione con preavviso di trenta giorni. L'OEA è tenuto a tenere conto di tale eventualità nella sottoscrizione dei contratti con i propri clienti e rinuncia a sollevare ogni eccezione, richiesta di indennizzo, risarcimento danno o pretesa di sorta.

Art. 9) Criteri Ambientali Minimi del servizio di ristorazione

L'OEA dovrà rispettare nell'esecuzione del servizio i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM) secondo quanto previsto dall'art. 34, comma 1, del D. Lgs 18

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

1) PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

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

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

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

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

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

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

- **ACQUA E BEVANDE**: Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento, nonché fornire gli appositi contenitori (brocche/bottiglie), lavabili in lavastoviglie industriali, da tenersi sulle tavole/comodini.

2) VERIFICHE

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

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

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

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai

regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

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

3) ATTESTATI DI ASSOGGETTAMENTO DEI FORNITORI

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

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

4) REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

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

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

5) TRASPORTI

L'OEA deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci e quindi esclusivamente:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

Verifica: L'OEA, a richiesta dell'Azienda, deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

6) PULIZIE DEI LOCALI

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

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

7) REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

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

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

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60% (9).

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

8) INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

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

Verifica: L'OEA deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

TITOLO II – OBBLIGHI A CARICO DELLE PARTI

Art. 10) Oneri a carico dell'OEA

1. L'OEA attesta di avere compiutamente verificato e valutato nel corso della procedura di gara e in sede di formulazione dell'offerta i Beni messi a disposizione dalla Committente. Ancorché quanto facente parte del Centro Cottura e le relative dotazioni non siano stati oggetto di specifico inventario, si dà atto che gli stessi risultano oggi obsoleti e che pertanto nel corrispettivo posto a base di gara si è tenuto conto di ciò e della possibilità che l'OEA debba integralmente sostituirli nel corso del contratto. Eventuali mancanze tra quanto accertato dall'OEA in sede di sopralluogo e quanto risulterà presente al momento dell'avvio del servizio, non potranno pertanto dar luogo a pretese di sorta nei confronti della Committenza, mentre quest'ultima potrà invece pretendere le forniture, integrazioni e manutenzioni da parte dell'OEA stesso e con oneri a proprio carico al fine di una erogazione del servizio a regola d'arte.

2. In fase di consegna del servizio le Parti procederanno in contraddittorio alla ricognizione dei Beni di cui al comma precedente verificandone il funzionamento, senza che ciò escluda la responsabilità esclusiva dell'OEA. Gli esiti della ricognizione dovranno risultare da apposito verbale sottoscritto dalle parti.

3. L'OEA entro trenta giorni dalla consegna del servizio si obbliga ad acquistare le ulteriori dotazioni, anche in sostituzione e/o in aggiunta a quelli esistenti, necessari per l'espletamento del servizio a perfetta regola d'arte, nonché a provvedere allo

smaltimento, a proprie cure e spese, dei Beni non più funzionanti o inadatti all'uso, mediante imprese a ciò autorizzate, previa comunicazione alla Committente.

4. Nel periodo di durata contrattuale l'OEA dovrà farsi carico, a propria cura e spese:

- della fornitura e gestione del sistema informatico per la prenotazione dei pasti e gestione contabile e nutrizionale del servizio di ristorazione, completo del servizio di connettività;
- della manutenzione del sistema informatico e assistenza per personalizzazione richiesta dalla Stazione appaltante;
- della manutenzione ordinaria e straordinaria, del reintegro e della sostituzione dei Beni necessari per l'espletamento del servizio.

5. Al termine del contratto, per qualsiasi causa, l'OEA dovrà rilasciare nella piena e incondizionata disponibilità della Committente, oltre al Centro Cottura, tutti i Beni indicati nel verbale di cui al **paragrafo 12.3**, nonché quelli eventualmente acquistati, sostituiti ovvero oggetto di interventi di manutenzione in costanza del contratto ai sensi del **paragrafo 12.4**, in perfetto stato di funzionamento. Ove i Beni non siano funzionanti ovvero non si trovino in ottime condizioni, salvo l'usura, dovranno essere sostituiti dall'OEA nel termine che sarà assegnato dalla Committente.

6. L'OEA dà atto di non avere diritto ad alcun corrispettivo ulteriore, indennizzo o risarcimento, cui per quanto occorra rinuncia, in dipendenza degli obblighi di cui al precedente paragrafo **12.5**, avendo tenuto conto degli oneri economici e degli esborsi a ciò correlati nella formulazione dell'offerta per l'esecuzione del Servizio.

Art. 11) Oneri a carico della Committente

Sono a carico della Committente le spese per la TARI, la fornitura dell'energia elettrica, dell'acqua e del gas presso i locali deputati alla ristorazione e presso il Centro Cottura messo a disposizione dalla stessa Committente. Resta salva ogni responsabilità dell'OEA per consumi anomali o perdite non tempestivamente segnalate, guasti ai Beni che determinino consumi eccessivi, etc.

TITOLO III – PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

Art. 12) Trattamento del personale

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

2. L'OEA è tenuto:

- ad utilizzare il personale in numero sufficiente e con le qualifiche necessarie per la gestione del servizio oggetto dell'appalto in conformità a quanto dichiarato nell'offerta economica formulata in sede di gara;
 - a garantire la continuità del servizio, assicurando, anche ai sensi della l. 146 del 1990, le sostituzioni dei propri operatori, assenti per ferie, malattie e permessi, vertenze sindacali, scioperi, senza costi aggiuntivi da parte della Committente in modo da assicurare in ogni periodo dell'anno e per tutta la durata del contratto il rapporto unità impiegate – qualifica professionale – ore di lavoro prestate ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio;
 - ad osservare verso i propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste nei contratti salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria;
 - a mantenere la più stretta disciplina fra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico di coloro che si comportassero in modo non corretto, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità;
 - a redigere ed a fornire alla Committente, su richiesta e, comunque, al termine del contratto per qualsiasi causa, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio con i dati anagrafici, la qualifica, le modalità di impiego, gli orari di lavoro, gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi e del libretto sanitario.
3. Il servizio di ristorazione deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146 del 1990.
 4. Tutto il personale impiegato, durante il servizio, dovrà recare ben visibile il cartellino indicante nome e cognome e fotografia.
 5. In conseguenza di controlli di sua competenza la Committente si riserva il diritto di chiedere l'allontanamento di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere o alla presenza in comunità.

Art. 13) Variazioni del personale

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

Art. 14) Addestramento del personale

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

Art. 15) Idoneità sanitaria

1. Dietro richiesta della Committente il personale dell'OEA sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente potrà essere sottoposto con oneri a carico dell'OEA stessa a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.
2. I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

Art. 16) Direttore Tecnico del Servizio

1. L'OEA nomina un Direttore Tecnico del Servizio così come indicato nel contratto, cui è affidata la direzione complessiva del servizio ed è il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante, con delega a rappresentare ad ogni effetto l'OEA.
L'OEA attesta che Direttore Tecnico del Servizio ha esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.
3. In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l'OEA ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E MENÙ

Art. 17) Specifiche tecniche degli alimenti e casi di impossibilità

Le derrate alimentari devono rispondere ai C.A.M. di cui al precedente Art. 9) ed a quanto indicato dall'OEA in sede di offerta, devono essere conservate in luoghi idonei secondo quanto prescritto dalla normativa di settore e devono osservare le prescrizioni di cui al D. lgs. del 15 dicembre 2017, n. 231 contenente la *“Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015”*.

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

Art. 18) Articolazione e composizione dei Menù

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

- quello invernale inizia dal 1° ottobre e termina il 30 aprile;

- quello estivo inizia il 1° maggio e termina il 30 settembre.

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

3. La struttura e l'articolazione del menù dovrà essere presentata dall'OEA, a firma di un proprio dietologo, entro dieci giorni dopo la stipula del contratto in modo da essere verificata ed accettata dalla Committente. L'OEA dovrà provvedere analogamente almeno sessanta giorni prima dell'inizio della stagione (invernale o estiva), comunicando tramite PEC alla stazione appaltante la proposta di articolazione dei menù per la nuova stagione, se del caso ripartiti e differenziati per le varie RSA ed il Self Service. La stazione appaltante entro i successivi sessanta giorni potrà disporre integrazioni, richiedere chiarimenti o disporre variazioni a proprio insindacabile giudizio ed alle quali l'OEA dovrà uniformarsi senza poter richiedere indennizzi o ulteriori compensi di sorta.

Art. 19) Tabella dietetica

L'OEA dovrà applicare le tabelle dietetiche redatte dalla U.O. di Dietetica Professionale dell'Azienda Sanitaria di Firenze allegate al presente Capitolato Speciale sotto la lettera G), rispettando le grammature per i diversi alimenti.

Art. 20) Calendario della stagionalità

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

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

	Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Prezzemolo, Radicchio, Rape, Rucola, Zucchine	Mela, Pera, Pompelmo
APRILE	Agretti, Asparagi, Barbabietola, Bietole, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fave, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Spinaci, Zucchine	Avocado, Banane, Kiwi, Limone, Mela, Nespole, Pera, Pompelmo
MAGGIO	Agretti, Asparagi, Bietole, Capperi, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fave, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Verza, Zucchine	Albicocca, Anguria, Avocado, Banane, Ciliegie, Fragole, Kiwi, Mela, Nespole, Pompelmo
GIUGNO	Bietole, Capperi, Carota, Cetriolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fagioli, Fave, Funghi, Indivia, Lattuga, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Sedano, Soia, Zucchine	Albicocca, Amarena, Anguria, Avocado, Ciliegie, Fragole, Limone, Mela, Mirtilli, Pesca, Prugne
LUGLIO	Aglio, Basilico, Bietole, Indivia, Capperi, Carota, Ceci, Cetriolo, Cipolla, Erba Cipollina, Fagioli, Funghi, Indivia, Lattuga, Lenticchie, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Sedano, Soia, Zucchine	Albicocca, Amarena, Anguria, Avocado, Ciliegie, Fragole, Lamponi, Limone, Mela, Melone, Mirtilli, Pera, Pesca, Prugne
AGOSTO	Aglio, Bacche di Goji, Basilico, Bietole, Indivia, Capperi, Carota, Ceci, Cetriolo, Cipolla, Erba Cipollina, Fagioli, Funghi, Lattuga, Lenticchie, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Soia	Anguria, Avocado, Lamponi, Mela, Melone, Mirtilli, More, Pera, Pesca, Prugne
SETTEMBRE	Bacche di Goji, Bietole, Carota, Cavolo, Cetriolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Funghi, Lattuga, Melanzane, Patate, Pepe, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Spinaci, Zucca	Anacardi, Anguria, Arachidi, Avocado, Dattero, Fichi, Fichi d'India, Lamponi, Mandorla, Mela, Melagrana, Melone, Mirtilli, Nocciola, Noce, Pera, Pesca, Pinoli, Pistacchi, Prugne, Uva
OTTOBRE	Bacche di Goji, Bietole, Carota, Cavolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Funghi, Lattuga, Melanzane, Olive, Patate, Pepe, Peperoncino, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Verza, Zucca	Anacardi, Ananas, Arachidi, Avocado, Castagne, Dattero, Fichi, Kaki, Limone, Mandorla, Mela, Melagrana, Nocciola, Noce, Pera, Pinoli, Pistacchi, Uva

NOVEMBRE	Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Olive, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Zucca	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Castagne, Dattero, Kaki, Kiwi, Limone, Mela, Melagrana, Pera, Pompelmo
DICEMBRE	Barbabietola, Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cime di Rapa, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Olive, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rape, Spinaci	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Castagne, Clementine, Dattero, Kaki,

Art. 21) Struttura del menù

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

Colazione

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

Pranzo

Primi piatti:

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

Secondi piatti:

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

Contorni:

tre contorni di cui due cotti e uno crudo;

Frutta:

frutta fresca, cotta o budino;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

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

- vino in bottiglia monoporzione di vetro da 0,250 del tipo locale.

Merenda

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

Cena

Primi piatti:

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

Secondi piatti

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

Contorni:

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

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

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

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

- vino in bottiglia monoporzione di vetro da 0,250 del tipo locale.

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

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

3. Dovranno inoltre essere sempre disponibili le seguenti preparazioni:

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

Art. 22) Menu per esigenze dietetiche

1. L'OEA dovrà predisporre, anche con l'ausilio di una dietista, diete speciali così come indicato a pag. 9 delle suddette Tabelle dietetiche (dieta normocalorica ipoglicidica, dieta ipocalorica ipoglicidica, dieta ipoproteica 60% o 40% di proteine totali, dieta a consistenza modificata – frullata, dieta a consistenza modificata per disfagia – omogeneizzata, dieta senza glutine) il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli Ospiti, nonché, all'occorrenza, menù speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico.

2. La richiesta di dieta speciale è subordinata alla certificazione medica.

3. Su richiesta della stazione appaltante l'OEA dovrà approntare menù frullati per gli utenti che ne abbiano la necessità.

Art. 23) Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

1. L'OEA si impegna a predisporre diete leggere, a carattere etico religioso, vegetariane, qualora ne venga fatta richiesta. Tale pasto conserva la medesima struttura di quello normale ed è di norma costituito da:

- riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.
- diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici.

2. Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), l'OEA deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art. 24) Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto

1. Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente.

2. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome della Struttura ed il cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione.

3. Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere rispettivamente confezionate o in gastronom multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino alla somministrazione all'utente oppure, se gli utenti sono in numero limitato, in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente. Dovranno altresì recare indicazione "dieta leggera" o "dieta etico-religiosa" (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)".

Art. 25) Variazione del menù

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

Art. 26) Integrazione del menù in occasione di festività

L'OEA si impegna, in occasione delle principali festività nazionali o locali, alla predisposizione di menu alternativi.

Le principali festività sono:

- Capodanno
- Epifania
- Festa di San Giovanni

- Ultimo di Carnevale
- Santa Pasqua
- Lunedì dell'Angelo
- 25 Aprile
- 1° Maggio
- Ferragosto
- Ognissanti
- Immacolata Concezione
- Santo Natale,
- Santo Stefano
- Ultimo dell'anno.

In tali occasioni la composizione del menù sarà la seguente, senza alcuna maggiorazione rispetto ai pasti somministrati nelle altre giornate:

- antipasti misti, crostini e salumi;
- bis di primi;
- bis di secondi;
- contorni;
- frutta dolce caffè.

TITOLO V – SPECIFICHE TECNICHE INGREDIENTI

Art. 27) Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

La Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, che potranno avere il un valore economico uguale o differente rispetto a quelle sostituite. In quest'ultimo caso qualora il valore economico della preparazione gastronomica sia inferiore rispetto a quelli programmata verrà applicata una corrispondente riduzione del prezzo mentre, nel caso opposto, una maggiorazione.

TITOLO VI – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 28) Documentazione da fornire alla Stazione appaltante

L'OEA prima di iniziare l'esecuzione del servizio deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

Art. 29) Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e linee guida

1. L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.
2. L'OEA è tenuto alla predisposizione del piano di autocontrollo HACCP per la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge.
3. L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.
4. L'OEA è tenuto ad osservare nell'erogazione del servizio quanto previsto:
 - dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale" approvate dalla Regione Toscana con Delibera di Giunta Regionale del 24 gennaio 2012 n. 35;
 - dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate dalla Regione con Delibera di Giunta Regionale del 28 dicembre 2010 n. 1127, nella parte richiamata dalla sopra richiamata DGRT n. 35 del 2012.
5. L'OEA è altresì tenuto a formare il proprio personale ai sensi della D.G.R.T. 559 del 2008, recante le linee guida per "La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)" ed alle successive disposizioni integrative e modificative.

Art. 30) Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina

1. L'OEA deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, dispositivi di protezione individuale (DPI) quali guanti da forno, mascherine monouso, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc. da reintegrarsi immediatamente da parte dell'OEA secondo le esigenze e/o su richiesta della Stazione appaltante.

Art. 31) Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.
2. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
3. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante, in aggiunta ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

TITOLO VII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 32) Manipolazione e cottura

1. I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.
2. La preparazione dei pasti deve essere completata entro 20 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto. Non sono ammesse preparazioni effettuate in anticipo, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.
3. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
4. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 33) Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde

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

Art. 34) Preparazioni gastronomiche refrigerate

1. È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.
2. L'OEA deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 35) Accessori per il condimento

Il servizio destinato ai degenti ultrasessantacinquenni deve essere effettuato con condimenti confezionati in monodose, (olio, aceto, sale, formaggio grattugiato), da consegnare unitamente ai pasti. È facoltà della Committente stabilire che le pietanze vengano consegnate già condite e/o che vengano messi a disposizione

degli ospiti o degli operatori gli accessori per il condimento in bottiglia e contenitori non monouso. Sarà onere dell'Impresa vigilare e farsi carico di accertare il loro corretto impiego, anche in ordine alle adeguate quantità, all'interno dei locali di somministrazione ed impiego.

TITOLO VIII – NORME PER LA PRENOTAZIONE

Art. 36) Prenotazione e consegna dei pasti

1. La prenotazione dei pasti e delle diete destinati agli ospiti degenti presso le strutture socio assistenziali, viene effettuata a cura del personale incaricato dalla Stazione appaltante, il quale utilizzerà strumenti informatici forniti dall'OEA.
2. Le prenotazioni dei pasti viene effettuata entro le ore 15,00 del giorno precedente il consumo.

Art. 37) Confezionamento dei pasti per il trasporto presso le Residenze

1. L'OEA si impegna a garantire le temperature dei pasti previste dalle normative vigenti.
2. I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ognuna delle RSA previste al precedente Art. 2) . Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita l'etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome della RSA cui il contenitore è destinato.
3. La frutta deve essere conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi o, in caso di frutta particolarmente deteriorabile, nelle cassette originali.
4. Il pane deve essere consegnato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Art. 38) Attrezzature per la conservazione dei pasti durante il trasporto

1. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto dai Centri Cottura all'RSA di riferimento, l'OEA deve utilizzare contenitori e bacinelle gastronom.
2. I contenitori da utilizzare per il confezionamento dei pasti devono essere in polipropilene espanso, all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronom in acciaio inox, munite di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art. 39) Mezzi di trasporto

1. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere utilizzati esclusivamente per tale scopo ed essere dotati di struttura isoterma rinforzata con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente e con angoli arrotondati per impedire l'accumulo di residui e polvere.

2. L'OEA è tenuto a sanificare con regolarità i mezzi di trasporto utilizzati, in modo da impedire l'insudiciamento dei contenitori e/o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 40) Orari di consegna e somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nelle seguenti fasce orarie, salvo diversa indicazione della Committente:

agli Ospiti presso le A.S.P.

Colazione	Dalle ore 7,30 alle ore 8,30
Pranzo	Dalle ore 12,00 alle ore 12,30
Merenda	Dalle ore 16,00 alle ore 17,00
Cena	Dalle ore 18,30 alle ore 19,30

Agli Utenti presso il Self Service

Pranzo	Dalle ore 12,00 alle ore 15,30
--------	--------------------------------

TITOLO IX – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 41) Pulizia dei locali

1. L'OEA si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei Centri di Cottura, delle Attrezzature e degli Arredi, per i quali viene costituito unico detentore.

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

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

Art. 42) Ritiro dai reparti e lavaggio

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

Art. 43) Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

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

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

Art. 44) Disinfestazione dei locali

L'OEA deve effettuare con cadenza semestrale un intervento di disinfestazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti, dei cui esiti l'OEA è tenuto a darne comunicazione alla Stazione appaltante, trasmettendo copia del documento rilasciato dall'azienda di disinfestazione. Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta della Committente o degli Uffici d'igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico dell'OEA.

Art. 45) Rifiuti

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

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

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

4. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'OEA.

5. L'OEA è tenuto a gestire a proprie cure e spese tutti i rifiuti speciali prodotti dal Centro Cottura e dal Self Service, nonché a verificare i requisiti di assimilabilità agli urbani degli stessi in base ai regolamenti vigenti.

TITOLO X – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 46) Disposizioni generali in materia di sicurezza

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

Art. 47) Misure per eliminare i rischi interferenti

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

Art. 48) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

TITOLO XI – CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Art. 49) Controlli da parte della Stazione Appaltante

1. È in facoltà della Stazione appaltante di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.
2. La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, comunicherà all'OEA eventuali prescrizioni cui quest'ultimo dovrà uniformarsi entro il termine massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
3. La stazione appaltante potrà accedere in ogni momento al Centro di Cottura di Malcontenti, sia mediante il proprio personale dipendente, sia mediante professionisti dalla stessa incaricati, senza che l'OEA possa ritardare l'accesso o ostacolare in alcun modo tale attività ispettiva, pena la risoluzione contrattuale ed il risarcimento del danno.

TITOLO XII - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI

Art. 50) Verifica periodica dei locali affidati all'OEA

1. In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti procederanno alla verifica del Centro Cottura e dell'attrezzatura consegnata all'OEA, con l'intesa che ad eventuali mancanze l'OEA sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 10 giorni.
2. Trascorso tale termine, in caso di persistente inadempimento dell'OEA, sarà in facoltà della Stazione Appaltante di procedere al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'OEA, che sarà tenuto a rimborsare le spese sostenute dalla Stazione Appaltante maggiorate del 25% a titolo di penale.

Art. 51) Caratteristiche di base del sistema informatico

1. L'OEA a far data dell'inizio del servizio dovrà fornire, a proprie cure e spese, un sistema informatico (hardware e software) completo con le caratteristiche definite nel progetto tecnico, presentato in sede di offerta, per effettuare le prenotazioni, i controlli (di risultato e di processo) e garantire l'attività di reporting alla Stazione appaltante. Sono a carico dell'OEA i costi per la connettività necessaria per il

funzionamento del sistema informatico. I dati forniti dal sistema devono essere esportabili in formato CSV oppure XML. Il formato prescelto dalla Stazione appaltante sarà comunicato all'aggiudicatario, in modo che sia compatibile con gli applicativi di contabilità dell'ente.

2. Il sistema deve essere sviluppato con tecnologia **web-based**, utilizzabile attraverso un qualsiasi dispositivo che disponga di un browser e deve permettere:

- La prenotazione dei pasti, sia multiporzione sia monoporzione, mediante strumenti informatici (POS/ Tablet /palmari pc wireless on-line / off-line)
- individuare e rilevare il numero degli utenti ed il loro regime alimentare (dieta ordinaria, dieta speciale, digiuno ecc.)
- fornire giornalmente alla Stazione appaltante le informazioni per verificare numero e tipo dei pasti prenotati, le prenotazioni effettuate per ogni singolo utente, al fine di organizzare correttamente la distribuzione ed eseguire un riscontro giornaliero e/o periodico fra i pasti prenotati e consegnati;
- Permettere l'elaborazione di statistiche nutrizionali per ogni ospite degente;
- fornire con cadenza mensile i report necessari ai controlli sulla fatturazione;
- assicurare, su richiesta del reparto, l'erogazione della cosiddetta "dieta nuovo entrato".

Allegati:

- A)** planimetria A.S.P. RSA Malcontenti;
- B)** planimetria Self-service e centro cottura posto in Firenze, Via Malcontenti 6
- C)** planimetria A.S.P. RSA San Silvestro;
- D)** planimetria A.S.P. RSA Principe Abamelek;
- E)** elenco del personale dell'appaltatore uscente
- F)** Tabelle dietetiche e menu A.S.P. Firenze Montedomini.