



A S P
EMANUELE BRIGNOLE
Azienda pubblica di Servizi alla Persona
GENOVA

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
(CIG 6453927D08)

Art. 1 – (Oggetto dell'appalto)

Il presente capitolato disciplina il contratto tra ASP EMANUELE BERIGNOLE Azienda pubblica di Servizi alla Persona, più avanti anche semplicemente ASP e l'Aggiudicatario, più avanti anche "l'Appaltatore" per l'esecuzione del servizio di ristorazione, nella tipologia "pasti pronti veicolati", preparati in cucine di proprietà/disponibilità dell'Appaltatore, come meglio specificato nella seconda parte del presente documento, destinato agli ospiti ed al personale della struttura residenziale "RSA DORIA" ubicata in Genova - Via Struppa, 150.

Art. 2 - (Durata del contratto - rinnovi – proroghe)

Il contratto avrà durata di ventiquattro mesi dalla data di effettivo inizio del servizio.

Alla scadenza del contratto, qualora la normativa allora vigente lo renderà possibile, ASP potrà procedere alla ripetizione del contratto con la stessa impresa aggiudicataria per un ulteriore anno da esercitare anche tramite rinnovi successivi e frazionati, fermo restando il rispetto degli standard qualitativi delle prestazioni effettuate dal contraente conseguenti ai vincoli di cui al presente capitolato speciale di appalto.

L'aggiudicatario con la sola presentazione dell'offerta dà il proprio irrevocabile consenso e la propria accettazione di un eventuale rinnovo.

Nessun rinnovo può essere provocato o preteso dall'Appaltatore.

Anche in caso di scadenza del contratto senza rinnovo, o comunque di cessazione del contratto, ASP può chiedere eventuali brevi proroghe agli stessi patti e condizioni, che l'Appaltatore fin d'ora irrevocabilmente accetta, fino al nuovo affidamento del servizio.

L'eventuale prosecuzione di fatto del servizio oltre la data di scadenza non dà luogo in alcun caso a rinnovo tacito od implicito.

Qualora, durante la vigenza contrattuale, la gestione della RSA venisse affidata a terzi il nuovo gestore subentrerà nel contratto per il periodo residuo sino alla scadenza. In tal caso ASP rimane obbligata verso l'Appaltatore per gli importi ad esso dovuti sino al subentro del concessionario.

Art. 3 – (Inizio dell'erogazione del servizio)

ASP si impegna a comunicare tempestivamente all'Impresa aggiudicataria la data di inizio effettivo del servizio, indicativamente prevista per il 1° febbraio 2016, o comunque eventuale data successiva.

L'Appaltatore potrà dare inizio all'appalto successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura di un apposito verbale.

In caso di comprovata urgenza, ASP può richiedere l'esecuzione anticipata del contratto, previa stesura del verbale di inizio del servizio.

In ogni caso, la mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili ad ASP, non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 4 - (Sospensioni ed interruzioni del servizio)

In ogni caso di controversia e/o contestazione, generale o particolare, tra ASP e l'Appaltatore, quest'ultimo non può assolutamente sospendere o interrompere il servizio o comunque modificarne le modalità esecutive considerando che l'attività svolta presso le sedi interessate al servizio rientra nella fattispecie dei servizi pubblici essenziali, di cui all'art. 1 della Legge 12/06/1990, n. 146.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'ASP e/o l'Appaltatore dovranno di norma, quando possibile in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di totale o parziale inagibilità dei centri di produzione pasti, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, l'Appaltatore è tenuto a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, mediante utilizzo di altre sedi proprie o di proprietà di terzi.

L'Appaltatore è tenuto a proporre, con una tempistica tale da garantire la continuità del servizio, un piano di emergenza indicante le caratteristiche delle sedi di produzione alternative individuate e le modalità di erogazione del servizio che potrà essere attivato solo a seguito di formale approvazione da parte di ASP. In ogni caso non possono essere posti a carico di ASP eventuali oneri aggiuntivi.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Appaltatore come di ASP che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze meteorologiche, conflitti, sommosse, disordini civili.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea della disponibilità dei locali di produzione dei pasti che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'Appaltatore si impegna, in accordo con ASP, a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e struttura/e idonee, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

Art. 5 - (Potere d'ordine di ASP in caso di contestazione - potere di esecuzione di prestazioni contrattuali in danno.)

Nel caso in cui ASP consideri necessaria una prestazione, da parte dell'Appaltatore e questi non la consideri compresa nel contratto, può ordinarne comunque l'esecuzione e l'Appaltatore è tenuto ad ottemperare senza indugio, salvo il suo diritto di fare in seguito accertare l'effettiva rispondenza al contratto e, in caso negativo, il suo corrispondente credito, comunque nel rispetto dell'art. 39.

Nel caso di cui al primo comma, come pure in ogni altro caso di controversia e/o contestazione, generale o particolare, tra ASP e Appaltatore, quest'ultimo non può assolutamente sospendere o interrompere la fornitura o comunque modificarne le modalità esecutive.

Spetta ad ASP il potere di far eseguire ad altri soggetti eventuali prestazioni non eseguite o non correttamente eseguite dall'Appaltatore in violazione degli obblighi contrattuali, nel quale caso questi non ha diritto alla corrispondente remunerazione e deve pagare ad ASP l'eventuale maggior costo sopportato, oltre eventuali danni ulteriori.

Nel caso indicato dal terzo comma ASP può rivalersi, per le somme dovute dall'Appaltatore, trattenendole sui successivi pagamenti ad essa dovuti e/o escutere la cauzione.

Art. 6 (Corrispettivi e pagamenti)

L'Appaltatore all'inizio di ogni mese emetterà fatture comprendenti tutte le forniture effettuate nel corso del mese precedente.

Le fatture dovranno necessariamente riportare il codice CIG. Le fatture non riportanti il CIG saranno respinte.

Si precisa che ASP, è soggetta alla normativa sulla scissione dei pagamento (split payment) e che pertanto i fornitori dovranno registrare le fatture emesse in formato elettronico come soggette a split payment con annotazione "scissione dei pagamenti".

Le fatture saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta per ogni singola tipologia secondo le seguenti regole:

Giornate alimentari: il corrispettivo da pagare all'Appaltatore per ogni singola "giornata alimentare", da somministrare ai degenti ospitati presso le strutture assistenziali, si otterrà sommando i singoli prezzi unitari offerti per: colazione, pranzo e cena; il prezzo della "giornata alimentare" così determinato rimarrà comunque fisso ed invariabile anche se, in ipotesi, un degente consuma solo una parte dei pasti serviti nella giornata medesima. Il corrispettivo mensile si calcola quindi moltiplicando il prezzo della singola "giornata alimentare" per il numero di "giornate alimentari" (dieta completa giornaliera) richiesti da ASP e fornite dall'Appaltatore nel mese di riferimento.

Pasti personale dipendente: per ogni pasto, comprendente tutti gli elementi costituenti il pranzo, fornito al personale dipendente il corrispettivo per l'Appaltatore sarà costituito dal prezzo unitario offerto per la voce "pranzo" della giornata alimentare.

I prezzi, che compensano anche ogni altra prestazione, soggezione, onere, rischio dell'Appaltatore sono formulati in ragione delle previsioni iniziali di svolgimento del servizio.

L'eventuale aumento o diminuzione del numero di ospiti e/o di dipendenti, in corso di rapporto è sempre possibile. I prezzi sono insensibili a tali mutamenti quantitativi.

Essendo facoltà di ASP richiedere altri generi di prezzo variabile o di scarsa entità non compresi nel presente capitolato e nei suoi allegati ed in particolare quelli elencati nella seconda parte del capitolato all'art. 47, l'Appaltatore è tenuto a fornirli al prezzo che sarà concordato con il competente Ufficio Servizi alberghieri di ASP il quale emetterà regolare ordinazione in economia. Tali generi dovranno essere fatturati separatamente dalle altre forniture. Resta salvo il diritto di ASP di procurarsi in altro modo tali approvvigionamenti.

ASP può comunque verificare in ogni momento, sia prima sia dopo il pagamento, l'esattezza dei corrispettivi fatturati dall'Appaltatore e l'accettabilità delle prestazioni da essa rese, anche se ha prestato l'assenso e pagato. In esito all'eventuale verifica, ASP può pagare meno di quanto l'Appaltatore richiede e/o recuperare eventuali somme pagate in eccesso in mesi precedenti.

In caso di contestazioni sull'entità dei pagamenti da parte di ASP e/o in caso di ritardo nei pagamenti stessi il prestatore rinuncia irrevocabilmente ad avvalersi dell'eccezione di inadempimento.

Eventuali irregolarità e/o sospensioni del servizio, quantunque imputabili secondo l'Appaltatore ad inadempienze di ASP nei pagamenti, saranno considerate gravi inadempienze dell'Appaltatore stessa, con conseguente possibilità di ASP di risolvere il contratto e/o di disporre temporaneamente l'esecuzione in danno.

I pagamenti avverranno di norma tramite rimessa diretta entro 60 gg. data arrivo fattura.

ASP si riserva la facoltà di sospendere i pagamenti, nella misura necessaria a garantire la soddisfazione di eventuali crediti vantati nei confronti dell'Appaltatore da soggetti terzi e connessi con l'appalto (ad esempio crediti del personale dipendente, fornitori, ecc.).

La liquidazione delle fatture è subordinata alla regolare esecuzione delle prestazioni nonché alla verifica della regolarità contributiva dell'Impresa.

Eventuali interessi moratori saranno determinati ai sensi dell'art 5 del D.Lgs. n. 231/2002 senza alcuna maggiorazione del saggio d'interesse.

Potrà essere autorizzata la cessione del credito già maturato, in conformità alle previsioni dell'art. 117 del d. lgs. n. 163/2006.

Art. 7 – (Revisione dei prezzi)

Alla scadenza del primo anno contrattuale, e in occasione dell'eventuale rinnovo alla scadenza, eventuale rinnovo si potrà procedere alla revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Art. 8 – (Consistenza dell'appalto)

I quantitativi indicati nel presente articolo sono puramente indicativi essendo dipendenti dal tasso di occupazione dei posti letto e dalle giornate di presenza degli utenti e del personale, ed eventuali aumenti o riduzioni non costituiranno motivo di richiesta di qualsivoglia indennizzo da parte dell'Appaltatore.

Il servizio sarà richiesto per circa 87 pazienti e riguarderà per tutto il biennio contrattuale:

n. 63.510,00 giornate alimentari complete:

n. 480 pasti (solo pranzo) per il personale dipendente.

Le quantità sopraindicate sono state calcolate sulla base di 87 ospiti e saranno prese a riferimento per la formulazione dell'offerta economica. Si precisa, tuttavia, che nella fase iniziale del contratto il servizio riguarderà circa 77 giornate alimentari.

Art. 9 - (Centri di preparazione pasti)

L'Appaltatore utilizzerà per lo svolgimento del servizio centro/i cottura di sua proprietà/disponibilità ubicato/i nella provincia di Genova la cui ubicazione dovrà essere comunicata ad ASP e la cui distanza dalla struttura oggetto del servizio dovrà essere tale da assicurare il preciso rispetto dei tempi di trasporto e gli orari di consegna indicati più avanti nel presente capitolato.

Art. 10 - (Personale)

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti da ASP.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il personale deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

Il personale deve essere impiegato nel pieno rispetto del CCNL di riferimento del settore, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, salvo eventuali deroghe concordate nell'ambito di appositi protocolli di intesa tra l'ASP Brignole, Organizzazioni Sindacali e Associazioni rappresentative dell'Impresa.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine l'ASP si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Art. 11 – (Responsabile tecnico del servizio, Dietista)

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile tecnico con curriculum formativo e professionale adeguato a svolgere tale funzione, in modo continuativo, in possesso di adeguata esperienza nella posizione di Responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile tecnico deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'ASP Brignole al controllo dell'andamento del servizio ed agisce in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Appaltatore e ASP.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ASP E. Brignole al Responsabile tecnico si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore.

Il Responsabile tecnico del servizio sarà il referente nei confronti dell'ASP Brignole e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa dovrà garantire, pertanto, costante reperibilità. Egli avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dall'ASP Brignole.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile tecnico, l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta all'ASP Brignole.

Inoltre l'Aggiudicatario deve garantire la presenza di almeno un/una dietologo o dietista, con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e s.m.i. e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti, dedicata alla preparazione di regimi dietetici particolari e per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Art. 12 – (Norme comportamentali del personale)

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate da ASP;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività di ASP;
- evitare di trattenersi con i dipendenti di ASP durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività di ASP o altro, durante l'espletamento del servizio.

ASP potrà richiedere all'Appaltatore l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art.13– (Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari)

L'Appaltatore deve avere redatto e applicare presso le cucine il piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio, compresa quella di trasporto dei pasti. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità del centro di produzione e delle caratteristiche dei servizi in cui avviene la distribuzione del pasto.

Presso le cucine in cui si effettuano le operazioni di produzione dei pasti deve essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo ivi applicata; il nominativo del responsabile del piano di autocontrollo andrà comunicato tempestivamente all'Ufficio "Servizi alberghieri ed economici" dell'ASP Brignole. La ditta s'impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale ed a quello a qualunque titolo coinvolto nel processo di produzione; qualora il responsabile del piano ne riscontri inadempienze esecutive, sarà tenuto a darne sollecita comunicazione ad ASP per i necessari e conseguenti provvedimenti. Le variazioni e gli aggiornamenti del piano devono essere fornite in copia ad ASP, datate e firmate dal responsabile del piano stesso.

L'Impresa, a richiesta di ASP, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

Art. 14 – (Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie)

L'Impresa 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.

Art. 15 – (Norme per una corretta igiene della produzione)

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale.

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- Il camice deve riportare il nome dell'Appaltatore e consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- Il personale non deve avere smalti sulle unghie;
- Il personale non deve indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- 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;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;

Art. 16 – (Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti)

L'Appaltatore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in "Limiti di contaminazione microbica" (allegato D).

L'Impresa deve prevedere un idoneo piano di controlli analitici da inviare ad ASP ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

L'Appaltatore deve avvalersi di laboratori, accreditati SINAL (UNI EN ISO 17025).

L'impresa è tenuta ad inviare trimestralmente documentazione dei controlli analitici effettuati.

Qualora ASP rilevi non conformità del prodotto, l'Appaltatore deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione e, nei casi di non conformità, l'Appaltatore si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'Appaltatore è obbligato a fornire con immediatezza ad ASP ogni segnalazione di non conformità.

L'Appaltatore è tenuta a informare con immediatezza ASP di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Appaltatore

Art. 17 – (Indumenti di lavoro)

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia degli ambienti e delle attrezzature utilizzati per la preparazione dei pasti. Queste dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

Art. 18 – (Disposizioni in materia di sicurezza)

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. lgs n. 81 del 09/04/2008.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

Durante lo svolgimento delle attività da parte dell'impresa appaltatrice è prevista la compresenza di personale del Committente nei medesimi ambienti.

Tuttavia si ritiene che, data la tipologia di attività dell'Appaltatore, non si prevedono interferenze lavorative tra i lavoratori dello stesso e i lavoratori del Committente.

Quanto sopra sulla base delle normali condizioni operative dell'uno e degli altri.

ASP, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, ha tuttavia predisposto un DUVRI (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*) che viene allegato al presente Capitolato.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento, riportante le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'Appaltatore di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature.

Art. 19 – (Dispositivi di Protezione Individuale (DPI))

L'Appaltatore deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D. Lgs. n. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Art. 20 – (Controllo della salute degli addetti)

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'Appaltatore ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

Art. 21 – (Referenti alla sicurezza)

L'Appaltatore deve comunicare ad ASP il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco per ogni struttura operativa, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 22 – (Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi)

L'Appaltatore è impegnato, prima dell'inizio delle attività, senza riserva di sorta:

- ad eseguire, unitamente al Responsabile per la sicurezza di ASP, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- a sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto dando atto di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- eventualmente integrare ove concordemente ritenuto opportuno, il documento unico di Valutazione dei rischi da interferenze.

Art. 23 – (Direttore dell'esecuzione, verifiche)

ASP, ai sensi dell'art. 300, comma 2, lettera b) del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207, nominerà un Direttore dell'esecuzione cui saranno demandati i compiti di cui all'art. 301 del medesimo D.P.R. 207/2010.

In particolare al Direttore dell'esecuzione competerà la vigilanza sull'esecuzione del servizio, la verifica della corrispondenza delle attività e delle prestazioni alle obbligazioni contrattuali. L'attestazione della regolare esecuzione.

Art. 24 – (Controlli. Disposizioni generali)

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'ASP Brignole, le Autorità competenti, e l'Impresa Aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'Appaltatore, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate da ASP e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o, comunque, collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'ASP Brignole od a terzi, saranno assunti dall'Appaltatore a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 25 – (Controlli da parte dell'ASP Brignole)

L'ASP Brignole gode di un ampio potere di controllo sull'Appaltatore, Pertanto, è facoltà di ASP effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli presso le strutture interessate all'esecuzione dell'appalto al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Appaltatore è impegnato a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato e alla documentazione allegata o richiamata, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'Appaltatore è vincolato a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite da ASP nel contesto del proprio "Sistema di Qualità" e poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta; ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo; a porre in essere le indicazioni di ASP formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme. ASP si riserva la facoltà di delegare tutti o parte dei controlli ad Organi interni od esterni appositamente nominati.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati di ASP in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Quando il Direttore Tecnico dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, ASP effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

L'Appaltatore provvederà a prestare alle persone incaricate dei controlli la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. Dovrà inoltre tenere a disposizione degli incaricati dei controlli idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nelle strutture produttive.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati da ASP .

Art. 26 – (Contenuti dei controlli effettuati dall'ASP Brignole)

L'ASP Brignole potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art 27 – (Blocco delle derrate)

Qualora si verificassero non conformità gravi sul prodotto, l'Appaltatore è tenuto ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza all'ASP dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'Azienda Sanitaria Locale.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, L'Appaltatore è tenuto a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato eventuale corpo estraneo nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto a cucine di proprietà dell'Appaltatore o pubblica e riposto in cella frigorifera/gelo.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati ad ASP.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'Appaltatore è tenuto ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti ad ASP. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'Appaltatore, potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

Art. 28 – (Contestazioni all'Impresa a seguito di controlli)

L'ASP, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo di lettera, fax o posta elettronica applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora ASP non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art. 29 – (Irregolarità delle forniture di derrate alimentari)

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'Appaltatore deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

L'ASP Brignole può a suo esclusivo giudizio chiedere all'Appaltatore altre quantità in sostituzione di quella rifiutata.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l'Appaltatore non garantisca la sostituzione della merce in un tempo utile per la produzione del menu previsto, l'ASP Brignole provvederà ad acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all'Appaltatore. In tal caso l'Appaltatore, salvo le penalità previste dal presente Capitolato, deve rimborsare all'ASP Brignole la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme.

In entrambi i casi l'Appaltatore deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal relativo articolo "Blocco delle derrate".

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, l'ASP Brignole ne darà nota all'Appaltatore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Art. 30 - (Caratteristiche delle derrate alimentari)

Le caratteristiche delle derrate alimentari devono essere conformi alle prescrizioni dettagliatamente indicate nel presente capitolato speciale e negli allegati.

L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori, e rendere disponibili, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'Appaltatore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori rendendo disponibile all'ASP Brignole le schede tecniche dei prodotti stessi. Deve, inoltre, attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari secondo le specifiche di legge.

Art. 31 – (Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare)

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità l'ASP Brignole richiede e verifica il rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni;
- Regolamento CE 1169/2011.

L'Appaltatore, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Art. 32 - (Modalità di adempimento del contratto - clausola risolutiva espressa)

L'Appaltatore è tenuto ad adempiere scrupolosamente e con la massima qualità alle obbligazioni assunte e a comportarsi in ogni caso secondo correttezza e buona fede nell'esecuzione dell'appalto;

E' vietata la cessione totale e parziale del contratto; se questo si verificherà, l'ASP Brignole avrà diritto di dichiarare risolto il contratto per colpa dell'Appaltatore, restando impregiudicato il diritto di ripetere ogni ulteriore danno dipendente da tale azione.

Il contratto potrà essere risolto, per inadempimento dell'Appaltatore e con tutte le conseguenze di legge, tra l'altro nei seguenti casi:

- a) frode nell'esecuzione del contratto;
- b) interruzione/sospensione del servizio che non siano dovute a cause non imputabili all'Appaltatore stesso;
- c) inottemperanza all'ordine di eseguire specifiche prestazioni impartito dall'ASP E. Brignole, ai sensi dell'articolo 5.
- d) sostituzione di fatto di altro soggetto a sé nell'esecuzione dell'appalto; subappalto in violazione del capitolato d'appalto e delle pertinenti norme di legge; impiego illegittimo di personale non proprio;
- e) violazione grave e/o violazioni reiterate delle norme di tutela del personale;
- f) violazione grave e/o violazioni reiterate delle norme di sicurezza;
- g) contegno reiteratamente scorretto verso l'utenza dell'ASP E. Brignole da parte dell'Appaltatore e/o del suo personale;
- h) utilizzo abusivo dei locali e dei beni dell'ASP E. Brignole posti a disposizione dell'Appaltatore per l'esecuzione del contratto;
- i) violazione grave e/o violazioni reiterate delle norme che regolano lo svolgimento del servizio (ad esempio di quelle in materia di igiene degli alimenti);
- j) venir meno, per qualunque ragione, della copertura assicurativa e/o della cauzione previste dal presente capitolato, senza che l'Appaltatore le ripristini entro il termine di giorni quindici;
- k) causazione, anche involontaria e/o accidentale, di epidemie, intossicazioni, infezioni, disturbi o seri fenomeni di inquinamento;
- l) causazione dolosa o colposa di grave pericolo degli eventi di cui alla lett. a);
- m) violazione ripetuta delle clausole contrattuali in tema di igiene e sicurezza alimentare, dei siti di produzione e stoccaggio delle derrate rientranti nella sfera organizzativa dell'Appaltatore e/o dei mezzi di trasporto;
- n) violazione ripetuta delle discipline regolanti l'igiene e la sicurezza degli alimenti, nonché le certificazioni di provenienza e qualità, il confezionamento e l'etichettatura dei medesimi;
- o) grave violazione ripetuta degli orari di consegna nonché ripetuta omissione totale o parziale di singole consegne, ivi compresa l'eventuale utilizzazione di avanzzi, materie contaminate, avariate o non commestibili;
- p) reiterato non rispetto dei menu e/o delle diete individualizzate;
- q) reiterata non corrispondenza, per difetto, delle grammature previste dalle tabelle dietetiche;
- r) reiterata fornitura di alimenti con cariche microbiche superiori a quelle risultanti dai parametri di cui allo specifico allegato al capitolato;
- s) furti commessi da parte del personale dell'Appaltatore;
- t) maturazione di penali contrattuali eccedenti il 10% dell'importo di aggiudicazione al netto dell'IVA

Rimane inoltre valida la disciplina generale sulla risoluzione per inadempimento, anche al di fuori dei casi previsti dal presente capitolato.

In ogni caso l'Appaltatore manleva l'ASP Brignole da qualsiasi responsabilità verso degenti, dipendenti e/o terzi derivante e/o connessa alle prestazioni rese dall'Appaltatore medesimo e/o a suoi inadempimenti e/o ad eventi fortuiti rientranti comunque nella sua sfera di organizzazione imprenditoriale, anche indipendentemente da profili di colpevolezza. A mero titolo esemplificativo ciò vale, tra l'altro, per i casi di intossicazione alimentare, furto da parte dei dipendenti, danni a persone e/o cose in fase di carico e scarico dei mezzi e/o consegna di derrate o ritiro di residui o di materiali.

Il contratto si scioglierà, inoltre, anche senza colpa dell'Appaltatore, nel caso in cui questi nel corso del rapporto perda i requisiti di ammissione alla gara e/o i requisiti legali ed amministrativi per lo svolgimento delle attività appaltate e/o venga a trovarsi in stato di fallimento, amministrazione controllata, concordato e/o in un'altra situazione analoga.

Nelle ipotesi di cui ai paragrafi precedenti il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ASP Brignole, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'ASP Brignole avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'Appaltatore con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'ASP Brignole potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Appaltatore, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

In tutti i casi di risoluzione anticipata del contratto l'ASP Brignole effettuerà, tramite propri periti, una stima dei beni e servizi forniti e dei beni e servizi da fornire e valuterà l'entità del danno subito.

Tale accertamento potrà essere, se richiesto, eseguito in contraddittorio con rappresentanti dell'impresa fornitrice e le risultanze dello stesso verranno verbalizzate e sottoscritte dai presenti.

Le spese occorrenti per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico dell'Appaltatore.

Art. 33 - (Penali)

Fermo restando quanto disposto dall'art. 37, ASP applicherà all'Appaltatore, per eventuali inadempienze od episodi di non corretto adempimento, le penalità indicate specificamente al successivo art. 40.

La previsione delle varie penali non esaurisce, comunque, il novero dei possibili inadempimenti dell'Appaltatore, né rendono questi ultimi irrilevanti ad altri fini.

Tutte le penali si intendono pattuite con salvezza dell'eventuale maggior danno.

L'applicazione delle penali può avvenire sia tramite trattenuta sui pagamenti mensili sia tramite incameramento della cauzione.

Art. 34 - (Fallimento, trasformazione)

Fallimento della Ditta appaltatrice: ASP Brignole si riserva la facoltà di cui all'art. 140 del d.lgs. 163/2006 in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo dell'appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 135 e 136 del d.lgs. 163/2006 o di recesso dal contratto ai sensi dell'art.92, c. 4 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159.

Trasformazione o fusione della Ditta appaltatrice: la Ditta dovrà segnalare all'Amministrazione ogni evento societario rilevante ai fini della consistenza della stessa, continuando comunque la gestione dell'appalto. L'Azienda potrà discrezionalmente valutare il permanere dei requisiti ed eventualmente risolvere il contratto.

Art. 35 - (Recesso dell'ASP E. Brignole)

ASP si riserva, comunque, in ogni momento anche il diritto di recesso ai sensi dell'art. 1671 codice civile.

In tal caso l'indennità dovuta all'Appaltatore sarà calcolata assumendo a base l'importo mensile della fornitura effettivamente svolta nei trenta giorni precedenti alla data del recesso; quanto alla sua componente costituita dal lucro cessante, sempreché dovuta, si applicherà in misura fissa e convenzionale del 3,00%.

Art. 36 - (Copertura assicurativa)

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero ad ASP, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

E' inoltre a carico dell'Appaltatore l'adozione, nell'esecuzione del servizio, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'Appaltatore prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria con massimale non inferiore ad € 2.500.000 per ogni sinistro totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, ivi compresi quelli per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi, presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'Appaltatore. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa.

ASP è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio, pena la possibile risoluzione del contratto.

Art. 37 - (Garanzie)

La Ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia fidejussoria nei modi e nei termini previsti dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006. La Fidejussione bancaria o la polizza assicurativa devono prevedere espressamente la rinuncia 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 entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

ASP ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'Appaltatore intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa. ASP ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

ASP può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 38 - (Subappalti)

E' ammesso il subappalto, nei limiti di legge.

Le imprese partecipanti dovranno dichiarare con la domanda di partecipazione la parte di prestazione che intendono subappaltare a terzi, nei limiti sopraindicati.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione da parte di ASP entro i termini previsti, l'Appaltatore si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

- a) copia del contratto di subappalto.
- b) documento Unico di Regolarità Contributiva, riferito all'impresa subappaltatrice.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

Le prestazioni (servizi, forniture e lavori) oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione da parte di ASP. Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, ASP non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'Appaltatore, convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'Appaltatore medesimo e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso delle penali contrattuali.

ASP non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori.

Resta in ogni caso ferma la responsabilità dell'Appaltatore nei confronti di ASP per il complesso degli obblighi previsti dal presente capitolato.

Art. 39 - (Controversie)

Qualora l'Appaltatore ritenga di avere diritto a risarcimenti, indennizzi o maggiori compensi o somme, rispetto a quanto gli viene mensilmente riconosciuto da ASP, egli deve, a pena di decadenza, far valere tali sue ragioni mediante formale richiesta scritta da trasmettere con lettera raccomandata a. r. entro e non oltre trenta giorni dal momento in cui ha avuto conoscenza o comunque gli è stata conoscibile la causa genetica delle sue pretese.

La richiesta di cui al primo comma rimane priva di effetto e non impedisce la decadenza, se non indica in modo puntuale le cause e l'importo delle maggiori pretese dell'Appaltatore.

Nel caso in cui l'Appaltatore ritenga di avere diritto a risarcimenti, indennizzi o maggiori compensi o somme, rispetto a quanto gli viene riconosciuto da ASP, ma incolpevolmente non sia in grado di quantificare il relativo importo, egli deve comunque presentare la richiesta di cui al primo comma specificando le cause delle sue pretese e dell'impossibilità di quantificazione.

Le richieste dell'Appaltatore formulate in conformità a quanto sopra sono decise da ASP entro i novanta giorni successivi alla presentazione. Durante tale periodo di tempo l'Appaltatore non può far valere in giudizio le proprie pretese. In seguito alla decisione di ASP egli dispone di sessanta giorni per attivare l'eventuale giudizio; decorsi i sessanta giorni senza che ciò sia avvenuto la decisione di ASP si intende definitivamente accettata dall'Appaltatore.

Se ASP non decide nei novanta giorni l'Appaltatore può scegliere se attendere comunque la decisione o instaurare il giudizio; in questo caso non vi è decadenza se egli non instaura il giudizio nei sessanta giorni successivi al termine dei novanta giorni entro i quali l'ASP Brignole avrebbe dovuto decidere.

Ogni controversia che dovesse insorgere circa la validità, l'interpretazione e/o l'esecuzione del contratto saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria - Foro esclusivo di Genova.

Art. 40 - (Penalità)

ASP applicherà le seguenti penali per le inadempienze dell'Appaltatore:

a) - Standard merceologici

- a.1) mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 500,00 (cinquecento)
- a.2) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00 (cinquecento)
- a.3) etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 500,00 (cinquecento)

- a.4) prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucina: € 500,00 (cinquecento)
- a.5) dieta speciale preparata con alimenti o tecniche inadeguate alla specifica patologia: € 2.000,00 (duemila)

b) - Quantità

- b.1) non corrispondenza del numero dei pasti al numero di pasti ordinati: € 500,00 (cinquecento)
- b.2) totale mancata consegna dei pasti o delle derrate ordinati per ogni sede servita: € 5.000,00 (cinquemila)
- b.3) totale mancata consegna di una portata, presso ogni sede servita: € 2.500,00 (duemilacinquecento)
- b.4) mancata consegna delle derrate destinate alle diete speciali personalizzate: € 500,00 (cinquecento)
- b.5) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 500,00 (cinquecento)
- b.6) mancato invio o reintegro del pasto scorta: € 500,00 (cinquecento)

c). - Rispetto del Menù

- c.1) mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (cinquecento)
- c.2) mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (cinquecento)
- c.3) mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane): € 250,00 (duecentocinquanta)
- c.4) mancato rispetto del menù previsto (colazione): € 250,00 (duecentocinquanta)

d) – Igienico - sanitari

- d.1) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti presso i centri produzione/fornitura o sedi di ristorazione: € 500,00 (cinquecento)
- d.2) rinvenimento di parassiti nei pasti presso i centri produzione/fornitura o sedi di ristorazione: €250,00 (duecentocinquanta)
- d.3) consegna alle sedi di ristorazione o rinvenimento presso i centri produzione/fornitura di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (mille)
- d.4) inadeguata igiene di attrezzature, utensili e automezzi utilizzati nell'espletamento del servizio: € 500,00 (cinquecento)
- d.5) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (mille)
- d.6) fornitura di alimenti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: €1000,00 (mille)
- d.7) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione: € 500,00 (cinquecento)
- d.8) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (cinquecento)
- d.9) temperatura dei pasti non conforme: € 250,00 (duecentocinquanta)
- d.10) non rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto ai Centri di Produzione ed al trasporto delle derrate: € 500,00 (cinquecento)
- d.11) uso di contenitori inadatti per la veicolazione e/o difformi da quanto dichiarato in offerta: € 500,00 (cinquecento)
- d.12) mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici usati per la veicolazione dei pasti: € 250,00 (duecentocinquanta)
- d.13) mancato rispetto del Piano di autocontrollo Aziendale: € 500,00 (cinquemila)

e) - Tempistica

- e.1) mancato rispetto degli orari di consegna: € 500,00 (cinquecento)

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che ASP si dovesse trovare tenuta ad effettuare agli utenti, in applicazione di una Carta dei Servizi o di altra disciplina, eventualmente anche autoimposta nel quadro dei generali principi ordinamentali in materia di servizi pubblici e prestazioni sociali.

Sono in ogni caso fatti salvi la risarcibilità di eventuali maggiori danni nonché il ricorso ad ulteriori rimedi, ivi compresa, ricorrendone le condizioni, la risoluzione del contratto, da parte di ASP;

Rimane comunque salva l'applicabilità dei precedenti articoli 32, 33, 34, 35.

Art. 41 – (Spese)

Ogni spesa, imposta e tassa relative alla gara, alla stipulazione ed alla registrazione dei contratti è a carico dell'Appaltatore Sono inoltre a carico dell'Appaltatore tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature di ASP.

E' comunque obbligo dell'Appaltatore provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni amministrative, sanitarie, edilizie, antincendio, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza, nonché quelle connesse ai mezzi di trasporto a distanza dei pasti e dei prodotti alimentari. Tali autorizzazioni dovranno essere aggiornate anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate nel corso del periodo di espletamento del servizio. La ditta dovrà, in ogni momento a semplice richiesta dell'Azienda, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 42 – (Trattamento dei dati personali)

I dati personali comuni e sensibili, acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato.

L'Appaltatore entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere al Committente il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

L'aggiudicatario dovrà inoltre:

- organizzare un sistema di trattamento dei dati personali comuni e dei dati personali sensibili che riguardi tutte le operazioni espressamente richiamate dall'art. 4, c. 1 del D. Lgs. 196/2003;
- garantire la predisposizione di un sistema di sicurezza idoneo a rispettare le indicazioni degli artt. 31 e seguenti del D. Lgs. 196/2003 con particolare riferimento all'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza contro i rischi

di distruzione o perdita anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

L'ASP Brignole potrà in qualsiasi momento verificare le modalità organizzative del trattamento e l'applicazione dei dispositivi di sicurezza adottati e si riserva la facoltà di rivolgersi al Garante per la protezione dei dati personali, ai sensi dell'art 141, comma 1 lett. a) del D. Lgs. 196/2003, ove riscontri una violazione della disciplina in materia di trattamento dei dati personali.

Viene fatto salvo il ricorso all'autorità giudiziaria, ai sensi dell'art. 152 del Codice, laddove a carico dell'Appaltatore siano riscontrate inadempienze alle disposizioni del citato codice.

Art. 43 - (Rinvio)

Per tutto quanto non previsto e/o non altrimenti regolato da questo Capitolato si applicano le norme dettate per la contabilità, la gestione patrimoniale e l'attività contrattuale dell'ASP E. Brignole e, in via di ulteriore subordine, del codice civile.

PARTE II – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 44 – (tipologia dei pasti pronti veicolati)

Il contratto riguarda la fornitura di pasti pronti per il consumo preparati presso cucine di sua proprietà/disponibilità.

In particolare l'Appaltatore deve provvedere a:

- preparazione, confezionamento, trasporto di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici particolari) costituenti il menu giornaliero, in multirazione e, quando richiesto in monoporzione, e consegna ai locali appositamente predisposti presso la sede di ristorazione;
- ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione;

Art. 45 – (Caratteristiche delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti)

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle "tabelle merceologiche dei prodotti alimentari" (Allegato C), ai "limiti di contaminazione microbica" (Allegato D).

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei centri produzione pasti, contemplate nelle tabelle merceologiche ed utilizzate per la preparazione di pasti richiesti dall'ASP Brignole, devono essere evidenziate mediante apposite e precise indicazioni tali da garantire l'individuazione di eventuali derrate utilizzate per la preparazione di pasti per terzi.

Contestualmente all'aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'inizio del contratto, l'Appaltatore deve inviare al competente Servizio di ASP l'elenco delle derrate alimentari e delle bevande utilizzate, con evidenza di marchio e produttore, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni.

L'elenco dei prodotti impiegati, dei marchi e dei produttori, costituisce documento di accettazione degli alimenti costituenti i pasti, che devono unicamente essere preparati con gli alimenti elencati.

Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Servizio Ristorazione di ASP, con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la denominazione dell'Appaltatore e la firma del Responsabile del servizio.

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre ad ASP le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte di ASP.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio di ASP, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, in lingua non italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta e la data di scadenza.

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili ad ASP, le certificazioni in corso di validità.

L'Appaltatore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile ad ASP le schede tecniche dei prodotti stessi, la frequenza delle visite periodiche, la gestione dei reclami e delle non conformità.

L'Appaltatore deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n. 155/97).

L'Appaltatore deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

L'Appaltatore deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

Art. 46 – (Composizione dei menù base)

I pasti devono essere forniti seguendo rigorosamente le grammature previste dalle tabelle di cui all'allegato B al presente capitolato speciale integrativo per il menù stagionale.

L'ASP E. Brignole può richiedere variazioni di grammature a seguito di modificazioni ed innovazioni culinarie da concordarsi con l'Appaltatore.

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e quantità agli schemi riportati nell'allegato A al presente capitolato speciale integrativo e per tipologie degli alimenti secondo le tabelle merceologiche (allegato C).

I menù sono articolati su sei settimane e suddivisi in menù invernale (indicativamente 01 ottobre - 30 aprile) ed estivo (indicativamente 01 maggio - 30 settembre); tali date potranno essere modificate da ASP tenendo conto della situazione climatica contingente.

Il pasto degli ospiti ricoverati presso i moduli di degenza è così articolato:

- Colazione** : caffè non zuccherato (miscela caffè e orzo) - latte parzialmente scremato fresco o tè non zuccherati - fette biscottate o biscotti tipo frollino - limoni - zucchero.
- Pranzo** : un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta ed un contorno a scelta - pane (un panino gr. 60 o pane affettato per i giorni festivi) - frutta fresca di stagione pezzatura da gr. 180 (per ogni porzione di frutta fresca dovrà essere fornita idonea vaschetta monouso) - acqua minerale naturale o gasata in bottiglia PET da ml. 500 o vino (rosso/bianco) in tetro brik da ml. 250. Olio, aceto e sale per condimento vivande o contorni - Parmigiano reggiano grattugiato in confezioni da gr. 250 (considerando una porzione di gr. 5 per ogni ospite).
- Cena:** : un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta ed un contorno a scelta - pane (un panino gr. 60 o pane affettato per i giorni festivi) - frutta fresca di stagione pezzatura da gr. 180 (per ogni porzione di frutta fresca dovrà essere fornita idonea vaschetta monouso) - acqua minerale naturale o gasata in bottiglia PET da ml. 500 o vino (rosso/bianco) in tetra brik da ml. 250 - olio, aceto e sale per condimento vivande o contorni - Parmigiano reggiano grattugiato in confezioni da gr. 250 (considerando una porzione di gr. 5 per ogni ospite).

Il pasto per la mensa aziendale sarà così composto:

- Pranzo** : un primo piatto a scelta - un secondo piatto a scelta o tonno in scatola, o carne in scatola, o salumi in buste monoporzionamento da gr. 90 circa - un contorno a scelta - un panino da gr. 60 - frutta fresca da gr. 180 - acqua minerale naturale o gasata in bottiglia PET da ml. 500 - olio, aceto e sale per condimento, parmigiano reggiano grattugiato.

Tutti i giorni dovranno, comunque, essere disponibili tutte le alternative indicate nei menù di cui all'allegato A.

Tutti i giorni agli ospiti della struttura viene servito il the nel pomeriggio. Pertanto l'Appaltatore dovrà fornire mensilmente tre chilogrammi di the solubile in confezione da Kg. 1. Tale fornitura si intende già remunerata dal prezzo della giornata alimentare.

ASP può richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

ASP ordinerà, in occasione di festività quali: Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, 25 Aprile, 1° Maggio, Ferragosto, 1° Novembre, Natale, Santo Stefano, menù particolari da concordarsi tra le parti di volta in volta.

Salvo la vaschetta per la frutta, come precedentemente specificato, non è prevista di norma la fornitura di materiale a perdere per i pasti destinati agli ospiti della RSA ed agli utenti dei centri diurni, mentre per i pasti destinati alla mensa aziendale dovranno essere fornite, comprese nel prezzo, le stoviglie monouso necessarie quali: piatti, bicchieri, posate, tovagliette monoposto, tovaglioli.

Art. 47 – (Generi extra)

ASP potrà periodicamente richiedere, in aggiunta ai menu base, quantità relativamente modeste dei seguenti generi di conforto (i quantitativi si riferiscono a tutta la durata contrattuale):

- bibite analcoliche **senza zucchero**, vari gusti, addizionata di anidride carbonica: circa 500 bottiglie PET da Lt. 1,5;
- merendine monoporzionamento: circa 1.800 confezioni da gr. 40; *
- merendine monoporzionamento senza zucchero: circa 700 confezioni da gr. 40;
- torte confezionate singolarmente: circa n. 200 confezioni da gr. 500; *
- mousse di frutta monoporzionamento da gr. 100 vari gusti: n. 700 vaschette da gr. 100;*

* vedi schede merceologiche (allegato C).

I prezzi di tali generi saranno concordati con il competente servizio di ASP.

Tali forniture saranno accompagnate da separato documento di trasporto e fatturate a parte.

Art. 48 – (Pasto scorta)

Per far fronte a situazioni di emergenza, l'Appaltatore si impegna a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti di scorta per ogni utente, da conservare presso le sedi di ristorazione; per tali alimenti l'Appaltatore deve predisporre ed attuare un piano di verifica delle scadenze.

Il pasto scorta deve essere utilizzato per cause accidentali di disservizio causati dall'Appaltatore, per motivi tecnici di servizio ed altre cause accidentali per cui il consumo del pasto risulti incompleto, in quanto mancante di una delle portate principali, oppure di altri componenti il pasto stesso.

Il pasto scorta deve essere consegnato alla sede di ristorazione all'avvio del contratto e l'Appaltatore è tenuto a verificare che lo stesso sia sempre correttamente conservato e disponibile, corrispondente al numero degli utenti fruitori del servizio.

L'Appaltatore si impegna al reintegro degli alimenti del pasto scorta utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo.

L'Appaltatore provvederà, alla scadenza del contratto, al ritiro del pasto scorta non utilizzato.

La precisa composizione del pasto scorta sarà determinata di comune accordo tra il Servizio Dietetico dell'ASP E. Brignole e l'Appaltatore.

Art. 49 – (Variazione del menu)

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'ASP Brignole.

Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall'Appaltatore, concordate e autorizzate dall'ASP Brignole e comunicate a cura della stessa Appaltatore alle utenze interessate.

L'Appaltatore può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione ad ASP per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
- avaria delle strutture di termo-conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una inadeguatezza sotto il profilo igienico – sanitario.

L'Appaltatore, una volta ottenuta da ASP l'assenso alla variazione del menu deve dare immediata comunicazione alle sedi di ristorazione interessate, per garantire la necessaria informazione.

ASP si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante non gradimento delle preparazioni gastronomiche da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti quali carenze del proprio personale, guasti alle attrezzature, ecc. Per eventuali variazioni effettuate arbitrariamente dall'Appaltatore e per variazioni non concordate con ASP verrà applicata la penalità specificatamente prevista dal presente capitolato.

Art. 50 - (Ordinazioni)

L'Appaltatore dovrà fornire le derrate esclusivamente su specifica ordinazione del competente Servizio di ASP. Le ordinazioni, sulla base dei menù tipo allegati al presente capitolato integrativo e delle presenze previste, saranno inoltrate di norma settimanalmente e le derrate dovranno corrispondere alle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nell'allegato B al presente capitolato speciale. Eventuali variazioni delle ordinazioni comunicate all'Appaltatore con un anticipo di 12 ore rispetto alla consegna dovranno essere regolarmente effettuate.

Il Servizio Ristorazione comunica, entro la giornata del giovedì, via telefax o per via telematica all'Appaltatore il numero di pasti, cene e prime colazioni necessari nei vari centri di utilizzo nella settimana successiva. In difetto di tale comunicazione si intende confermato il numero precedentemente comunicato per ultimo.

Nel caso si accerti alla consegna la mancanza di generi regolarmente ordinati, l'Appaltatore è tenuto a provvedere con tempestività alla regolarizzazione della fornitura onde consentire la normale distribuzione dei pasti.

Art. 51 – (Consegne e requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori)

L'Appaltatore deve organizzare il servizio in modo tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti veicolati dai centri cottura alla sede di ristorazione non superi i 50 (cinquanta) minuti.

I pasti devono essere consegnati alla struttura con un anticipo di trenta minuti rispetto agli orari di somministrazione dei pasti che di seguito di riportano:

- pranzo alle ore 12:00
- cena alle ore 18:00

Tali orari sono indicativi. ASP si riserva nel corso della la durata contrattuale la facoltà di modificare tali orari ai quali l'Appaltatore sarà tenuto ad attenersi.

L'Appaltatore non potrà in alcun caso modificare gli orari di consegna senza preventiva autorizzazione scritta di ASP.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto: I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

ASP si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia di contenitori inox che di contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nella sede di ristorazione.

L'Appaltatore è tenuto a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermitici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermitici.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il reparto, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.

I menu particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermitici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario. Qualora richiesti in numero elevato, possono essere confezionati in contenitori multiporzione.

I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

La frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 52 - Indicazioni nei documenti di trasporto

L'Appaltatore deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato l'orario di carico e di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'Appaltatore e l'originale inoltrata ai competenti uffici di ASP.

Art. 53 – (Tecnologie di conservazione, preparazione, manipolazione e cottura)

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Evitare l'accatastamento delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dal ricevimento.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione di ASP devono essere stoccate separatamente dalle derrate eventualmente destinate ad altri clienti dell'Impresa ed idoneamente segnalate ed identificate.
- Il quantitativo dei pasti prodotti e consegnati deve corrispondere al quantitativo richiesto maggiorato del 5%.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallets in legno.
- Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali; per la fornitura pasti crudi e pasti pronti da consumare in loco, L'Appaltatore deve consegnare prodotti surgelati/congelati in fase di scongelamento.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.
- Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto.
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venga utilizzato prodotto già confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo (solo ove autorizzato da ASP).
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate.
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.
- La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Ai prosciutti cotti utilizzati deve essere scartata la parte iniziale e finale per uno spessore pari a 3 cm per parte.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi per le diete devono essere consegnati privati della crosta.
- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura
- Gnocchi di patate, ravioli, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in gastronorm 1/1 con H. massima di 15 cm.
- L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in gastronorm con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica.
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, riso o pasta per insalate fredde, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.