

ALLEGATO "C" TECNICO

Con riferimento al contratto di servizio :

- Il Comune di Capannori con sede in Piazza Aldo Moro 1 Capannori Centro, qui di seguito chiamato per brevità Affidante;

- La Società "Qualità & Servizi S.p.A." con sede in Calenzano Via dei Colle n. 78, codice fiscale e Partita I.V.A. 04733350484, rappresentata dall'Amministratore Unico Filippo Fossati, qui di seguito chiamato per brevità Affidataria;

-

Oggetto del presente affidamento in house è la gestione dei servizi di ristorazione comunale di Capannori che comprende:

- produzione dei pasti presso il Centro Cottura Comunale,
- produzione di primi piatti e contorni presso le cucine presenti sul territorio (scuole per l'infanzia e nidi con cucina interna);
- preparazione, trasporto e distribuzione di pasti per le sedi scolastiche infanzie, primarie e nidi presenti sul territorio;
- trasporto e consegna di pasti e derrate per gli ospiti della R.S.A.;
- gestione del self service annesso al Centro Cottura Comunale;
- fornitura di pasti per i dipendenti comunali presso il self-service del Centro Cottura di Capannori;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti già installati presso il Centro Cottura di Capannori e le altre sedi di pertinenza. La manutenzione è subordinata alla verifica, da parte dell'Affidataria, della corretta efficienza e funzionalità delle attrezzature e degli impianti messi a disposizione dall'Affidante attraverso apposito verbale di consegna. A titolo esemplificativo ma non esaustivo, rientrano in questa fattispecie le manutenzioni di motori frigo, forni, braziere, cuocipasta, motori di aspirazione ed immissione aria a temperatura controllata, impianti elettrici, impianti gas, impianti idrici, impianti fognari e sistemi di sicurezza passiva necessari al conseguimento del CPI e a garantire la sicurezza dei lavoratori;
- manutenzione ordinaria dei locali del Centro Cottura di Capannori previa verifica da parte dell'Affidataria dello stato di conservazione delle strutture, al fine di garantire, a titolo indicativo ma non esaustivo, l'assenza di muffe e/o di intonaci ammalorati e la tenuta del tetto alle infiltrazioni da acque piovane;
- fornitura e sostituzione di attrezzature previo accordo con l'Affidante.

Art. 1 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Con il presente documento ALLEGATO TECNICO, relativamente alla gestione del Servizio di refezione comunale per il periodo dal 01/07/2024 al 30/06/2029, le parti concordano che l'utenza destinataria del servizio di ristorazione comunale è composta da:

- alunni frequentanti Asili Nido;
- alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia;

- alunni frequentanti le Scuole Primarie;
- adulti coinvolti nel servizio scolastico;
- utenti della R.S.A.;
- dipendenti comunali.

1.1 UTENZE, INDIRIZZI, SERVIZIO E

Di seguito sono indicati le sedi, gli orari e la tipologia di servizio:

Punto 1- Nido d'infanzia

Nome dell'Utenza	Orario servizio	Tipo di servizio	Indirizzo
NIDO SEBASTIANO GALLI	11:30	Pasto per nidi veicolato completo cotto	Toringo - Via di Carraia n. 40
NIDO GRILLO PARLANTE	11:30	Pasto per nidi completo cotto e somministrato-cucina in loco, sporzionamento.	Capannori - Via Guido Rossa n. 60
NIDO ISOLA COSIMO	11:30	Pasto per nidi completo cotto e somministrato-cucina in loco, sporzionamento, distribuzione al tavolo	Marlia - Via della Rimembranza n. 30

Punto 2 - Scuole dell'infanzia

Nome dell'Utenza	Orario servizio	Tipo di servizio	Indirizzo
INFANZIA DI MARLIA	12.30	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Marlia - Via della Chiesa n. 7
INFANZIA DI LAMMARI	12.00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Lammari - Via Lombarda n. 190
INFANZIA DI BORGONUOVO	12.30	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Borgonuovo - Via della Chiesa n. 8
INFANZIA DI LAPPATO	12.00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Lappato - Via di S. Antonio
INFANZIA DI CAMIGLIANO	12.00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Camigliano - Via delle Ralle n. 202
INFANZIA DI CAPANNORI	12.00	Pasto completo cotto e	Capannori

		somministrato	centro - Via Carlo Piaggia
INFANZIA DI LUNATA	12.00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Lunata - Via Guido Rossa
INFANZIA DI COLOGNORA	12.00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Colognora di Compito - Via di Colognora n. 47
INFANZIA DI CARRAIA	12.00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Carraia - Via di Carraia n. 229
INFANZIA BADIA DI CANTIGNANO	12.30	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Badia di cantignano - Via del Ponte Guasperini n. 1315
INFANZIA CASTELVECCHIO	12.00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	Castelvecchio di Compito - Via castelvecchio n. 6
INFANZIA SAN LEONARDO	12:00	Pasto completo cotto e somministrato (primo e Contorno cucina in loco)	San Leonardo - Via dell'Asilo Nido n. 380

Punto 3 - Scuole Primaria

Nome dell'Utenza	Orario servizio	Tipo di servizio	Indirizzo
PRIMARIA MARLIA	12.20	Pasto completo cotto e somministrato- sel service	Marlia- Via della rimembranza n. 30
PRIMARIA LAMMARI	12.20, 12.50 n. 2 turni	Pasto completo cotto e somministrato	Lammari - Via Lombarda n. 190
PRIMARIA CAMIGLIANO	12.00	Pasto completo cotto e somministrato- sel service	Camigliano - località Pianacce
PRIMARIA GRAGNANO	12.20	Pasto completo cotto e somministrato	Gragnano - Via dei Pieroni n. 54
PRIMARIA SEGROMIGNO IN PIANO	13.00	Pasto completo cotto e somministrato- monoporzione	Segromigno in Piano - Via Bocchi n. 352
PRIMARIA SEGROMIGNO IN MONTE	12.15	Pasto completo cotto e somministrato- self service	Segromigno in Monte - Loc.

			Indiana Via dei Piaggiori (trav. Accesso alle Scuole) n. 260
PRIMARIA SAN COLOMBANO	13.00	Pasto completo cotto e somministrato- monoporzione	San Colombano - Via S. Antonio n. 3
PRIMARIA CAPANNORI	12.00, 12,30, 12.45, 13.00, 13,15 n.5 turni	Pasto completo cotto e somministrato- self service	Capannori Centro - Via Carlo Piaggia
PRIMARIA PIEVE SAN PAOLO	12.10	Pasto completo cotto e somministrato	Pieve San Paolo - Via Immagine dell'Osso
PRIMARIA LUNATA	12.30, 12,45, 13.15 n. 3 turni	Pasto completo cotto e somministrato- self service	Lunata - Via del Casalino n. 1
PRIMARIA COLLE DI COMPITO	13.00	Pasto completo cotto e somministrato	Colle di Compito - Via Nuova n. 1
PRIMARIA MASSA MACINAIA	12,15 e 13.15 n. 2 turni	Pasto completo cotto e somministrato- self service	Massa Macinaia - Via Sodini n. 81 - n. 83
PRIMARIA SAN GINESE	13.00	Pasto completo cotto e somministrato	San Ginese di Compito - Via di San Ginese n. 71
PRIMARIA GUAMO	12.50	Pasto completo cotto e somministrato	Guamo - Via di Sottomonte n. 109

Punto 4 - Altre Utenze

Nome dell'Utenza	Orario servizio	Tipo di servizio	Indirizzo
CENTRO COTTURA	--	Produzione pasti destinati al self service e a trasporto in legame fresco caldo	Piazza Aldo Moro - Capannori
DIPENDENTI COMUNALI	12.30 - 14.30 tutti i	Distribuzione al self service presso Centro Cottura	Piazza Aldo Moro - Capann

	giorni	Comunale	ori
DIPENDENTI COMUNALI DISLOCATI	12.30 - 14.30 tutti i giorni	C/O Sedi indicate all'art 4	Vedere art 4
R.S.A. CASA GORI	12.30 pranzo 18,30 cena (inverno) 19,00 (estate)	Sola consegna pasti veicolati (pranzo e cena) realizzati presso Centro Cottura, fornitura derrate per colazioni e merende	Via del Parco - Marlia

La quotazione del Pasto "cotto e somministrato" comprende anche la somministrazione, consistente in attività di preparazione della sala refettorio, sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizia della sala refettorio e tenuta della stessa in condizioni igieniche ottimali presso i vari plessi scolastici.

La quotazione del Pasto "nido d'infanzia" comprende la fornitura anche delle derrate alimentari per l'espletamento del menù programmato, la cottura delle stesse e l'ordinaria manutenzione delle attrezzature di proprietà dell'Affidante.

1.2 UTENZE, CALENDARIO E N. PASTI.

Di seguito sono indicati i pasti ed il calendario mensa:

Punto 1- Nido d'infanzia

Nome dell'Utenza	N. pasti personale annuale	N. pasti bambini annuale	TOTALI	Calendario /gg mensa nella settimana
NIDO SEBASTIANO GALLI	653	4.368	5.021	Da settembre a luglio -Da Lunedì a Venerdì
NIDO GRILLO PARLANTE	-	9.929	9.929	Da settembre a luglio -Da Lunedì a Venerdì
NIDO ISOLA COSIMO	-	9.050	9.050	Da settembre a luglio -Da Lunedì a Venerdì
TOTALE	653	23.347	24.000	-

Punto 2 - Scuole dell'infanzia

Nome dell'Utenza	N. pasti personale annuale	N. pasti bambini annuale	TOTALI	Calendario /gg mensa nella settimana
INFANZIA DI MARLIA	1.605	15.258	16.863	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI LAMMARI	1.312	11.711	13.023	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI BORGONUOVO	684	8.138	8.822	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI LAPPATO	543	5.083	5.626	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI CAMIGLIANO	1.473	10.901	12.374	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI CAPANNORI	1.165	10.531	11.696	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI LUNATA	1.084	12.847	13931	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI COLOGNORA	544	8.850	9.394	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA DI CARRAIA	703	7.389	8.092	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA BADIA DI CANTIGNANO	889	11.376	12.265	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
INFANZIA CASTELVECCHIO	873	3.576	4.449	Da settembre a giugno -Da

				lunedì a venerdì
INFANZIA SAN LEONARDO	1.218	7.133	8.351	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
TOTALE	12.093	112.793	124.886	-

Punto 3 - Scuole Primaria

Nome dell'Utenza	N. pasti personale annuale	N. pasti bambini annuale	TOTALI	Calendario/ gg mensa nella settimana
PRIMARIA MARLIA	1.702	21.639	23.341	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì ma il lunedì e il mercoledì ci sono tutte le classi
PRIMARIA LAMMARI	1.302	14.393	15.695	Da settembre a giugno - Lunedì e mercoledì
PRIMARIA CAMIGLIANO	1.546	19.681	21.227	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
PRIMARIA GRAGNANO	579	9.306	9.885	Da settembre a giugno - Lunedì - Mercoledì - Giovedì
PRIMARIA SEGROMIGNO IN PIANO	245	2.009	2.254	Da settembre a giugno - Giovedì
PRIMARIA SEGROMIGNO IN MONTE	780	7.240	8.020	Da settembre a giugno - Martedì - giovedì- venerdì
PRIMARIA SAN COLOMBANO	245	2.009	2.254	Da settembre a giugno - Martedì

PRIMARIA CAPANNORI	5.064	49.654	54.718	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
PRIMARIA PIEVE SAN PAOLO	524	7.589	8.113	Da settembre a giugno - Lunedì - Giovedì
PRIMARIA LUNATA	306	4.859	5.165	Da settembre a giugno - Martedì - Giovedì
PRIMARIA COLLE DI COMPITO	339	3.935	4.274	Da settembre a giugno - Martedì - Giovedì
PRIMARIA MASSA MACINAIA	1.238	17.546	18.784	Da settembre a giugno -Da lunedì a venerdì
PRIMARIA GUAMO	344	5.689	6.033	Da settembre a giugno - Martedì - Giovedì
PRIMARIA SAN GINESE	404	4.947	5.351	Da settembre a giugno - Lunedì - Mercoledì
TOTALE	14.618	170.496	185.114	-

Punto 4 - Altre Utenze

Nome dell'Utenza	-	N. pasti ospiti annuale	-	Calendario/ gg mensa nella settimana
RSA-	-	26.000	-	Tutto l'anno
Dipendenti comunali	-	19.500	-	Tutto l'anno da Lunedì a Venerdì esclusi i festivi
TOTALE	-	45.500	-	-

Il numero totale dei pasti annui oggetto del presente affidamento è quindi di n. **379.500** unità.

L'Affidante si impegna a comunicare l'Affidataria, con almeno cinque giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio scolastico.

La data di termine del servizio di refezione scolastica coincide con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola; L'Affidante si riserva di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole comunicandolo all'Affidataria con almeno cinque giorni di preavviso.

1.3 FORNITURA DEI PASTI

L'Affidataria, tramite la propria struttura tecnico organizzativa, provvederà al servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia, scuole primarie del Comune, nidi d'infanzia comunale (con o senza cucina interna comunale), R.S.A. e Dipendenti Comunali indicati nello specifico ALLEGATO PREZZI.

1.4 TIPOLOGIA DEL PASTO

Il pasto viene prodotto nel rispetto dei menù ed in osservanza delle tabelle dietetiche redatte dall'Affidataria ed approvate dal Comune, secondo le seguenti tipologie:

- Pasto completo "Infanzie e Primarie" cotto e somministrato;
- Pasto completo "Nido d'infanzia" cotto e somministrato;
- Pasto completo "R.S.A. cotto e consegnato;
- Pasto completo "dipendenti comunali" cotto e somministrato presso il Self Service Centro Cottura;
- Cestini con consegna al plesso scolastico.

Art 2 SPECIFICHE DEL PASTO SCUOLA E NIDI D'INFANZIA

2.1 PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione del numero giornaliero dei pasti che l'Affidataria dovrà fornire ai singoli plessi scolastici e nidi sarà effettuata tramite software gestionale preferibilmente entro le ore 9.25 per le scuole primarie, 9.50 per le scuole d'infanzia e le ore 10.20 per gli asili nido di ogni giorno. L'Affidante mette a disposizione del Centro Cottura l'accesso al software per il riepilogo dei pasti giornalieri con le indicazioni delle diete specifiche.

In caso di mancata prenotazione nei termini indicati, l'Affidataria procederà sulla base della comunicazione dello storico della settimana precedente e non sarà ritenuto responsabile di eventuali disservizi causati dalla mancata comunicazione.

2.2 COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto è composto da:

- a) un primo;
- b) un secondo;
- c) un contorno;
- d) un frutto/dessert;
- e) pane;

f) condimenti (olio extravergine di oliva, sale, aceto...).

I menù e le tabelle dietetiche adottati per il Servizio Ristorazione sono predisposti tenendo conto dei parametri nutrizionali indicati nei LARN (Livelli di Assunzione di Nutrienti e energia per la popolazione italiana IV revisione ed. 2016), dalle Linee di indirizzo per la refezione scolastica - Regione Toscana 2016, dai requisiti indicati nei Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e dei suggerimenti e indicazioni forniti dalle Commissioni Mensa.

Qualora sia richiesta, con anticipo di almeno 2 giorni lavorativi, la fornitura di "cestini" (pranzo a sacco), il pasto è composto da:

- due panini;
- crostatina o dolce alternativo;
- succo di frutta;
- un frutto/dessert;
- acqua, bicchiere, tovagliolo.

2.3 VARIAZIONE RISPETTO AI MENU' PROGRAMMATI

Il menù giornaliero potrà essere variato nei seguenti casi:

- guasti ad uno o più impianti/attrezzature necessari alla realizzazione dei piatti previsti a menù;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- interruzione della produzione per causa di forza maggiore (sospensione erogazione energia elettrica, gas, ecc.);
- scioperi, assemblee sindacali e gite scolastiche;
- problemi di approvvigionamento/mancata fornitura delle materie prime necessarie;
- variazioni a causa della mancata reperibilità di prodotti stagionali;
- impossibilità di utilizzare una o più materie prime a causa di non conformità di prodotto.

In questi casi l'Affidataria comunicherà tempestivamente al Responsabile Servizio Scolastico l'impossibilità di fornire i piatti previsti dal menù e le relative alternative predisposte. Sarà cura dell'Affidante rendere comunque nota la variazione anche direttamente agli Istituti Comprensivi.

2.4 DIETE SPECIALI

Sono previsti menù speciali (diete personalizzate) dietro presentazione di ricetta medica e menù alternativi per motivi religiosi/culturali. I certificati medici e/o le autocertificazioni tramite l'Affidante devono pervenire tramite posta elettronica all'indirizzo serviziodietetico@qualitaeservizi.com. L'Affidataria si obbliga alla fornitura richiesta entro la mattina successiva se la ricezione della comunicazione di richiesta della dieta da parte delle famiglie avviene entro le ore 13:00 del giorno precedente.

Sono inoltre previsti menù in bianco, per motivi di momentanea indisposizione dell'utente, gestiti come da linee guida regionali.

La somministrazione di diete speciali viene garantita anche in occasione della fornitura dei cestini ed anche quando non sia possibile, per motivi di forza maggiore (scioperi ecc.), accertare

in tempo utile la presenza alla mensa degli utenti interessati. In tal caso l’Affidataria dovrà fornire comunque tutte le diete speciali previste, indipendentemente dal riscontro preventivo della presenza effettiva dell’utente. I costi conseguenti sono a carico dell’Affidante.

2.5 PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti prenotati giornalmente verranno preparati e consegnati ai vari Plessi scolastici e alle altre strutture con le seguenti modalità:

- prodotti direttamente presso il Centro Cottura dell’Affidante, ubicato presso il Comune di Capannori, in piazza Aldo Moro 1 Capannori Centro;
- confezionati in apposite gastronorm acciaio multiporzione, in caso di emergenza potranno essere utilizzati contenitori termo sigillati usa e getta in plastica riciclabile o materiale biodegradabile;
- trasportati a norma di legge;
- consegnati ai vari plessi scolastici ed alle altre strutture.

Nel caso di fornitura di cestini, la consegna avverrà nel plesso scolastico nell’orario di consegna regolare di pane e frutta.

I pasti per i bambini del nido con cucina interna verranno preparati all’interno del nido stesso.

La produzione e il confezionamento dei pasti, in idonei contenitori, avviene principalmente presso il centro di preparazione presso Capannori Centro, dietro la sede comunale.

Il trasporto dei pasti dal centro di preparazione ai vari plessi scolastici è organizzato, di norma in 3 fasi:

- ore 9,30 - Trasporto del pane e della frutta;
- ore 11,35 -Trasporto dei contenitori con i pasti;
- a partire dalle ore 12.30 - Ritiro dei contenitori usati.

I pasti prenotati sono confezionati in appositi contenitori a norma di legge.

La somministrazione dei pasti nelle strutture indicate dall’Amministrazione comunale si svolge a cura dell’Affidataria.

2.6 EDUCAZIONE ALIMENTARE

L’Affidataria, oltre a produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti (LARN), svolge un ruolo di rilievo nella promozione di una sana alimentazione coinvolgendo bambini, famiglie e docenti in un programma di educazione alimentare che si pone i seguenti obiettivi:

- fornire un’adeguata informazione relativamente a pratiche di corretta alimentazione ed all’importanza di assumere stili di vita sani e sostenibili;
- promuovere e sostenere percorsi di conoscenza e riscoperta dell’alimentazione tipica e delle tradizioni agricole del territorio;
- rendere i giovani cittadini protagonisti nel processo di coinvolgimento, sensibilizzazione e informazione della cittadinanza relativamente alle tematiche sopraesposte.

Qualità & Servizi spa, a tale scopo, si impegna quindi ad attuare le seguenti iniziative:

- erogazione di un corso di formazione rivolto ai componenti della commissione mensa, per un ammontare di almeno 4 ore l'anno. Tale azione formativa è propedeutica alla conoscenza delle normative e delle linee guida alla base dei menù scolastici, dei processi produttivi, dei requisiti igienici e delle caratteristiche organolettiche e gastronomiche delle scelte alimentari, nonché dell'impatto ambientale che queste possono avere;
- organizzazione di iniziative/eventi su temi specifici legati all'alimentazione e al suo impatto ambientale aperti a tutte le famiglie utenti sia in presenza che tramite webinar;
- laboratori di educazione alimentare da tenersi nelle scuole o nel sito produttivo dell'azienda, arricchiti anche da eventuali visite ai produttori locali e presso fattorie didattiche;
- implementazione e sviluppo di canali di comunicazione con l'utenza tramite piattaforme social, sito web, canale YouTube, attraverso contenuti condivisibili anche durante la didattica grazie ai supporti informatici (LIM).

L'Affidataria renderà disponibile per tutte le scuole una merenda a metà mattina, evitando quindi il ricorso alla merenda portata da casa. In questo modo è possibile ottenere un duplice vantaggio: offrire ai bambini una merenda sana ed equilibrata che non li appesantisca e di conseguenza garantire un maggior consumo del pasto del pranzo.

Le merende proposte nell'ambito del progetto, denominato "una buona merenda", saranno studiate e calibrate dal punto di vista energetico e nutrizionale, secondo un programma che prevede frutta ed eventualmente prodotti dolci e salati di qualità, con un'attenzione particolare alla qualità dell'ingredientistica.

Nell'ottica degli acquisti verdi per le Pubbliche Amministrazioni (Green Public Procurement), l'introduzione di prodotti biologici ricopre un ruolo importantissimo nel ventaglio di azioni che la Pubblica Amministrazione può intraprendere in questo ambito insieme all'Affidataria.

L'Affidataria si impegna, pertanto, a costruire una filiera che trovi i suoi principi fondanti nella salvaguardia dell'ambiente e della salute, attraverso politiche di acquisto delle materie prime che potenzino la gamma di prodotti biologici o prodotti con metodi a basso impatto ambientale, nei termini indicati dai Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'ambiente (v. Decreto Ministero Ambiente del 10 marzo 2020).

2.7 DOCUMENTAZIONE PER LA FATTURAZIONE

Gli operatori presenti presso i vari plessi scolastici o presso altre strutture o i soggetti gestori delle strutture che usufruiscono del servizio di mensa dovranno giornalmente firmare specifica bolla/documento trasporto per il numero dei pasti ricevuti presso le diverse strutture. Tale bolla verrà considerata documento ufficiale per la successiva fatturazione e dovrà coincidere con il numero dei pasti prenotati al mattino con la comunicazione giornaliera. Anche per l'asilo nido dove si prevede la consegna di derrate per la successiva preparazione dei pasti, il numero dei pasti fatturati dovrà coincidere con il numero dei pasti prenotati al mattino. La consegna delle derrate crude per la preparazione dei pasti in tal caso dovrà risultare da apposita bolla firmata dai delegati dell'Affidataria. In ogni caso, l'Affidataria farà pervenire all'Affidante tramite mail ogni fine mese una richiesta di fatturazione con l'indicazione del numero dei pasti risultante dalle prenotazioni e potrà procedere all'emissione del relativo documento contabile solo dopo aver ricevuta conferma scritta da parte dell'Affidante. L'Affidante si impegna a fornire l'autorizzazione entro il 10 di ogni mese.

Art 3 - SPECIFICHE DEL PASTO E GENERALITA' DEL SERVIZIO R.S.A.

Il pasto nel contesto residenziale dell'RSA assume un significato che va oltre il soddisfacimento di fabbisogni nutrizionali di calorie e nutrienti, diventando un'importante occasione di "relazione" e di scansione della giornata. L'Affidatario assegna all'alimentazione un ruolo essenziale, in particolare nel paziente anziano, visto il progressivo diminuire di stimoli ambientali e il distacco dall'ambiente familiare. Molti sono i fattori che possono interferire con l'alimentazione, in particolare l'età avanzata, il quadro patologico, le alterazioni fisiologiche del metabolismo e della capacità di alimentarsi, ai quali si aggiungono difficoltà psicologiche. Tutti questi elementi possono contribuire al peggioramento della qualità di vita e dello stato nutrizionale dell'Ospite e incidono sulla prognosi clinica aumentando i rischi di morbilità e mortalità. Quindi, è necessario porre una particolare attenzione alla gestione qualitativa del Servizio attraverso il rispetto:

- della tabella dietetica che sarà sottoposta ad approvazione dai competenti Uffici dell'Azienda USL;
- delle Linee Guida sul servizio di ristorazione di cui al DGRT n°35 del 24/12/2012 Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale, garantendone l'allineamento totale e le dovute revisioni (su necessità ed in base ad eventuali nuove disposizioni) durante la fase di esecuzione del contratto;
- delle esigenze diversificate degli utenti residenti e l'aderenza alle prescrizioni mediche.

Quanto sopra garantisce la possibilità di una personalizzazione, sulla base dei progetti di qualità predisposti a seguito di analisi di gradibilità percepita, favorendo l'attenzione alla presa in carico della Persona attraverso un approccio globale: fisico, psicologico, relazionale, familiare e sociale. L'Affidataria quindi garantisce la gestione della qualità, della sicurezza alimentare e della tracciabilità dei prodotti in un'ottica di riduzione degli sprechi, il corretto monitoraggio dei rischi legati ad aspetti igienico-sanitari e l'orientamento all'utilizzo di sistemi e processi per il miglioramento dell'efficienza energetica. *A tale scopo si impegna a redigere una relazione annuale sulla base dei risultati derivanti dalla somministrazione di un questionario di gradimento del servizio distribuito tra operatori Ospiti e familiari.*

Il servizio consiste nella preparazione, in locali idonei, dei pasti sulla base di tabelle conformi dal punto di vista dietetico e nutrizionale anche per esigenze particolari degli ospiti accolti nelle due residenze.

L'affidatario del servizio è tenuto al rispetto delle disposizioni regionali relative alle linee guida sul servizio di ristorazione di cui alla DGRT del 24 Gennaio 2012 n. 35 Linee di indirizzo regionali per la ristorazione assistenziale e della revisione delle stesse durante la fase di esecuzione del contratto. Le tabelle dietetiche dovranno essere predisposte ed approvate dalla dietista ASL con variazioni settimanali e stagionali dei menu e contenere pietanze riferibili alla cultura alimentare della zona.

3.1 GIORNATA ALIMENTARE R.S.A.

Lo standard minimo richiesto della giornata alimentare dovrà prevedere:

- a) colazione;
- b) tisaneria e bevande;
- c) pranzo;
- d) merenda e bevande;
- e) cena.

L'Affidataria si obbliga in particolare all'assoluto rispetto di diete prescritte dal medico per gli ospiti affetti da particolari patologie di natura temporanea (per l'intera durata di prescrizione medica) o

permanente (ospiti diabetici, celiaci, ecc) Il menu giornaliero dovrà essere affisso in appositi spazi individuati dal gestore delle residenze, il quale dovrà organizzare, nel modo ritenuto più funzionale, il sistema idoneo a consentire agli ospiti di esercitare la scelta tra le alternative previste.

Il piano dovrà prevedere proposte relative al diverso trattamento previsto in occasione di festività particolari più avanti specificate.

Composizione della giornata alimentare R.S.A.

Per la R.S.A. la giornata alimentare è composta da:

a) colazione

- caffè o orzo solubile o latte;
- zucchero;
- fette biscottate o biscotti secchi (tipo “marie”), o merendine monoporzione (croissant, crostatine o altro) marmellate mono porzione;

b) pranzo

- un primo piatto (con la possibilità di una alternativa in bianco);
- un secondo piatto a scelta fra due (con la possibilità di una ulteriore alternativa in bianco);
- un contorno (con la possibilità dell’alternativa di verdura lessata, insalata, pomodori freschi quando di stagione);
- un frutto di stagione;
- pane (bianco e integrale, affettato o in rosette in confezione monoporzione);
- per la sola giornata di domenica a pranzo, dolce o macedonia con gelato o gelato;

c) merenda

- tè caldo (inverno) o tè freddo (estate), o caffè, o succo di frutta in brik da 200 cc o yogurt;
- biscotti secchi (tipo “marie”), o merendine monoporzione (croissant, crostatine o altro);

d) cena

- un primo piatto (con la possibilità di una alternativa in bianco);
- un secondo piatto a scelta fra due (con la possibilità di una ulteriore alternativa in bianco);
- un contorno (con la possibilità dell’alternativa di verdura lessata, insalata, pomodori freschi quando di stagione);
- un frutto di stagione;
- pane (bianco e integrale, affettato o in rosette in confezione monoporzione).

Compresi nella giornata alimentare risultano anche le bevande: il vino, l’acqua naturale e/o gassata, in bottiglia/dispenser. In relazione alle attuali esigenze giornaliere della struttura, l’Affidataria fornirà le bevande e i prodotti nelle seguenti quantità.

Elenco e quantità stimate di prodotti alimentari a completamento della giornata alimentare

- Biscotti secchi tipo marie 5KG die;
- Croissant secondo richiesta per un massimo di 50 die;
- Succhi di frutta brik secondo richiesta per un massimo di 40 die;
- Zucchero 8 KG a settimana;
- Fette biscottate 8KG a settimana;
- 6 limoni die ;

- Acqua da 1,5 lt 24 die;
- Acqua da 0,5 naturale 48 die (salvo dispenser);
- Acqua da 0,5 gassata 48 die (salvo dispenser);
- Yogurt 40 die;
- Vino rosso 5 lt settimana;
- Vino Bianco 5 lt settimana;
- Olio 10 lt a settimana;
- Aceto 2 lt a settimana;
- Sale 2kg a settimana;
- Latte 16 litri die;
- Caffè 4 litri die;
- Orzo 4 litri die;
- The buste.

Le quantità sono calcolate sui fabbisogni stimati nell'ultimo periodo ovviamente a seconda delle condizioni degli ospiti dette quantità possono variare in termini di +/- 20%

3.2 SPECIFICHE DELLA FORNITURA PER LE MATERIE PRIME R.S.A.

L'Affidataria del servizio, predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari. L'Affidataria dovrà fornire, presso la sede della R.S.A. Casa Gori, le derrate necessarie alla preparazione di colazioni e merende.

Le derrate dovranno essere selezionate e di prima qualità, non contenenti organismi geneticamente modificati.

Il servizio comprende:

- la preparazione dei pasti con cadenza giornaliera (non precotti);
- la fornitura dei pasti e loro veicolazione tenendo conto di ridurre al minimo il tempo che trascorre dalla preparazione al consumo;
- la fornitura di un sistema per la prenotazione del pasto o l'accettazione di quello in uso attraverso protocollo di intesa;
- la garanzia documentata che tutti gli ospiti e/o i loro familiari forniscano indicazioni circa la prenotazione del pasto;
- la fornitura dei carrelli/ contenitori termici per la veicolazione/ mantenimento temperatura dei pasti all'interno dei due centri.

L'Affidataria si impegna, salvo eventuali cambiamenti da concordare tra le parti, a fornire i pasti per la RSA tutti i giorni dell'anno nelle seguenti fasce orarie, in relazione al periodo:

- pranzo ore 12.30 con tolleranza massima di 10 minuti;
- cena ore 18.30 (inverno) 19 (estate) con tolleranza massima di 10 minuti.

Per quanto riguarda l'R.S.A. le forniture (derrate per colazioni/merende/tisaneria e generi non alimentari Tovagliette, tovaglioli ecc..) verranno prenotate con congruo anticipo (settimanale/quindicinale) attraverso apposito protocollo di intesa. Le stesse potranno subire variazioni in quantità nei termini massimi di +/- 20%.

La fornitura di acqua oligominerale naturale/frizzante in bottiglia sigillata e/o attraverso distributori automatici deve essere garantita senza alcuna limitazione.

3.3 SPECIFICHE DEL SERVIZIO - I menù e la composizione del pasto per R.S.A

Il menù adottato per il servizio di ristorazione della R.S.A. è articolato in quattro periodi secondo la stagionalità: "Autunno - Inverno - Primavera - Estate".

Le tabelle dietetiche, riferite alla giornata alimentare completa, dovranno ottenere la validazione dell'Azienda Sanitaria Locale per quanto riguarda la corretta CONFORME ALLA NORMA UNI 11407:2011 di applicazione del Piano nutrizionale in linea con gli indirizzi regionali per la ristorazione assistenziale (Delibera Giunta Regionale Toscana n. 35/2012). Saranno offerti due primi piatti e due secondi piatti del giorno al fine di aumentare le possibilità di scelta per gli Ospiti. Tutti i menù saranno composti da Piatti fissi e Piatti variabili in base al menù del giorno caratterizzati anche dall'approvvigionamento di prodotti da fornitori locali, con caratteristiche tipiche e di denominazione di qualità. L'elaborazione dei Menù terrà in considerazione più aspetti come: una riduzione del fabbisogno energetico e diminuzione del metabolismo basale; Introito lipidico che copra il 25/30% delle calorie giornaliere prevedendo come condimento olio extra-vergine ed alimenti con poco contenuto di grassi e colesterolo; assunzione di fibra di circa 25/30g al giorno; assunzione di liquidi aumentando il fabbisogno idrico e riducendo rischi relativi alla disidratazione; introito di vitamine e minerali come calcio e sodio. Anche i contorni dovranno avere una varietà giornaliera di almeno due possibili scelte con verdure di stagione riducendo al minimo l'utilizzo di prodotti surgelati.

La Direzione della struttura si riserva di valutare eventuali proposte di variazioni al menù, sentite le osservazioni e richieste specifiche degli ospiti. Tutti i generi complementari necessari a R.S.A., alimentari e non, saranno forniti dall'Affidataria secondo le quantità - grammature di seguito elencate:

Elenco e quantità stimate di prodotti non alimentari a completamento della giornata alimentare

- Tovaglioli 160 die ;
- Tovagliette 240 die;
- Bicchieri in plastica da 160 cc 60 die;
- Bicchieri in plastica da 80 cc 80 die;
- Tris posate plastica 10 die (potenziali infetti);
- Piatti plastica (fondi e piani) 10 die (potenziali infetti);
- Scodella fonda plastica 10 die (potenziali infetti);
- Tovaglie carta rotoli per compleanni e festività su ordinativo specifico.

Le quantità sono calcolate sui fabbisogni stimati nell'ultimo periodo ovviamente a seconda delle condizioni degli ospiti dette quantità possono variare in termini di +/- 20%

La consegna è prevista insieme alla consegna del pranzo della R.S.A., salvo diverso accordo.

I generi alimentari e non, necessari per colazioni, merende, tisaneria e complemento dei pasti in R.S.A., verranno forniti dall'Affidataria, con frequenza concordata con la R.S.A., secondo le quantità dettagliate.

Ogni consegna dovrà essere opportunamente dettagliata, per genere e per quantità, su documenti di trasporto. L'Affidataria mensilmente effettuerà comunque una rendicontazione delle forniture di pasti e di derrate (alimentari e non) che renderà disponibile alla R.S.A. per le opportune verifiche.

3.4 PRENOTAZIONE DEI PASTI R.S.A.

La prenotazione del numero pasti che l’Affidataria dovrà fornire alla R.S.A. sarà effettuata tramite software informatico.

3.5 SPECIFICHE MATERIE PRIME ALIMENTARI RSA

Le caratteristiche richieste per le materie prime alimentari sono:

- l'utilizzo di prodotti freschi; tuttavia possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati comunicando precedentemente e per iscritto al Committente le referenze congelate/surgelate che si intendono utilizzare;
- le verdure da cuocere dovranno essere fresche e di stagione; tuttavia potranno essere utilizzate le seguenti verdure gelo: verdure gelo per minestrone, piselli, fagiolini, spinaci, biette, cuori di carciofo, cime di asparagi;
- I legumi, fra cui: fagioli borlotti, fagioli toscani, fagioli cannellini, lenticchie, ceci, piselli spezzati, saranno secchi e di provenienza agricola italiana; subiranno il regolare processo di ammollo con cambio dell'acqua prima della cottura;
- i pomodori pelati e passata di pomodoro saranno conserve in latta o bag in box;
- i salumi potranno essere, ad esempio: prosciutto crudo DOP, mortadella, prosciutto cotto senza polifosfati, bresaola, salame, pancetta, pancetta coppata;
- la pasta dovrà essere di semola di grano duro;
- il formaggio da condimento sarà il parmigiano reggiano stagionato 24 mesi;
- i formaggi, sia freschi sia stagionati, saranno di origine nazionale;
- formaggini e formaggi spalmabili saranno senza polifosfati né additivi aggiunti;
- l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- le carni utilizzate saranno in tagli anatomici sottovuoto e non potranno essere di provenienza extra europea;
- non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti;
- non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contengono OGM;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati e altre tipologie di prodotti sintetici e assimilati.

Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dagli utenti.

3.6 COMPLEANNI E RINFRESCHI PER ATTIVITA' DI ANIMAZIONE R.S.A.

Ogni mese, nell’ambito delle attività ricreative dedicate agli ospiti, viene individuato un giorno da dedicare al festeggiamento dei compleanni degli ospiti nati nel mese interessato. In virtù di questo, in sostituzione della merenda, per la R.S.A. dovranno essere forniti:

- una torta di compleanno sufficiente per tutti gli ospiti, esclusi gli anziani diabetici;
- una torta ipoglicidica riservata agli anziani diabetici;
- bevande analcoliche (ad esempio: cola e aranciata) e succhi di frutta senza zucchero, in sostituzione

delle bevande della merenda. Per gli ospiti che non potranno prendere parte alle feste di compleanno, rimane garantita la fornitura della merenda. Annualmente verranno anche organizzate n. 15 attività di animazione.

Su richiesta anticipata di almeno una settimana da parte della Direzione della R.S.A., dovrà essere fornito un rinfresco per un numero massimo di 70 persone composto da:

- pasticceria mignon fresca, torte, prodotti da forno, panini e focaccine;
- bibite (cola, aranciata, succhi di frutta);
- generi monouso a corredo (tovaglie di carta, bicchieri, piatti, posate, tovaglioli).

3.7 PRANZO PARTICOLARE (cestino) R.S.A.

In occasione di brevi gite, circa quattro volte all'anno, l'Affidataria dovrà fornire, in sostituzione del pranzo e senza oneri aggiuntivi per il Committente, su prenotazione anticipata di almeno una settimana per un massimo di 45 persone, un "cestino", consegnato in contenitori multiporzione. Il pasto dovrà essere consegnato presso la R.S.A. alle ore 08.30, salvo diverse comunicazioni. Il pasto si intende così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto, contorno;
- frutta, pane;
- bevanda, generi monouso a corredo.

3.8 GIORNATA ALIMENTARE PER FESTIVITA' R.S.A

In occasione delle seguenti festività dovrà essere predisposto un menù speciale, in sostituzione di quello normalmente previsto e senza oneri aggiuntivi per L'affidante:

- 1 gennaio – Capodanno;
- 6 gennaio – Epifania;
- Carnevale – giovedì e martedì grasso,;
- 19 marzo – festa del papà;
- Pasqua;
- Lunedì dell'Angelo;
- 25 aprile – Festa della Liberazione;
- 1 maggio – Festa del Lavoro;
- Festa della mamma;
- 2 giugno – festa della Repubblica;
- 16 luglio – Patrono di Capannori;
- 15 agosto – Ferragosto;
- 14 settembre – Santa Croce;
- 1 novembre – Tutti i Santi;
- 8 dicembre – Immacolata Concezione;
- 25 dicembre – Santo Natale,;
- 26 dicembre – Santo Stefano;
- 31 dicembre – Cena di San Silvestro.

Nelle suddette occasioni il menù dovrà essere il seguente:

- antipasto su richiesta;
- primo piatto di pasta fresca (tortelli, lasagne, ravioli o cannelloni),
- secondo piatto qualificato e/o tradizionale (agnello, cappone, bistecche di vitella alla brace, maiale,

salmone);

- contorni elaborati (sformati, torte salate, fritti misti);
- frutta fresca;
- dolce tradizionale della festa (panettone, pandoro, colomba, frittelle, frati, cenci, torta coi becchi o gelato);
- n. 3 uova di cioccolato al latte e/o fondente per la domenica di Pasqua (1 per ogni sala pranzo);
- spumante.

Nei giorni festivi in oggetto dovrà comunque essere garantita l'alternativa in bianco. Le prenotazioni seguiranno il normale iter. CONFORME ALLA NORMA UNI 11407:2011 34

3.9 FORNITURA PASTI A PAGAMENTO AI FAMILIARI DEGLI OSPITI R.S.A

La Direzione della R.S.A. permette ai parenti degli ospiti che ne facciano richiesta, di poter mangiare con i propri parenti ospiti. Le prenotazioni di tali pasti seguiranno il normale iter e verranno contabilizzati con importo pari ai pasti. È onere dell'Affidataria per favorire la richiesta di erogazione del servizio da parte dei famigliari attivare canale informatizzato per il pagamento del buono pasto (es bonifico con causale, bollettino postale o altro sistema informatizzato) e relativa ricevuta da dover consegnare alla struttura per il governo della fatturazione.

3.10 DIETE PER LA R.S.A.

Qualora intervenga una prescrizione sanitaria specifica del medico curante/specialista, è prevista la fornitura di dieta personalizzata (ad esempio: iposodica, ipocalorica, ipoglicidica, aproteica, con utilizzo di eventuali cibi tritati) che potrà riguardare sia i pasti, sia colazione, sia merenda per la RSA. Le forniture di pasti per le diete speciali devono essere confezionate in contenitori termici monoporzione e dovranno essere idoneamente identificati. I generi alimentari a completamento della giornata alimentare dietetica (ad esempio: mele per diabetici, frutta fresca di stagione per frullati, pane aproteico, omogeneizzati e formaggini, biscotti per diabetici), devono essere consegnati giornalmente insieme al pasto.

3.11 BENI IN COMODATO DI USO GRATUITO NECESSARIO AL SERVIZIO R.S.A.

I Beni richiesti saranno raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono ceduti dall'Affidataria del servizio all'Affidante in comodato d'uso gratuito all'atto della firma del contratto di servizio. Alla conclusione del servizio l'Affidante riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati all'Affidante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Durante il periodo di comodato l'Affidataria della RSA risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio. L'Affidataria della RSA deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal gestore del servizio Mensa.

3.12 TRASPORTO - RSA

Per il trasporto dei pasti si distingue gli alimenti caldi e freddi:

- Alimenti caldi

Per il trasporto dei contenitori termici Gastronorm contenenti gli alimenti caldi verranno utilizzate casse termiche attive dotate di coibentazione formata da uno strato di poliuretano espanso. Sul fondo del contenitore è posizionata la resistenza elettrica che, attraverso le pareti di alluminio 10/10, consente di mantenere la corretta temperatura.

• Alimenti freddi

Per il mantenimento della temperatura dei cibi freddi al di sotto dei 10° C e per il trasporto degli stessi, verranno utilizzati i contenitori isotermici totalmente riciclabili. La densità di 45 gr/l e lo spessore di 30 mm garantiscono un'ottima tenuta termica, sia per il caldo che per il freddo, consentendo di mantenere, per oltre 3 ore a contenitore pieno, la temperatura dei cibi al di sotto dei 10° C richiesti sino al momento della consumazione. Detti contenitori saranno utilizzati unicamente per il trasporto di formaggi, salumi, verdure e vari piatti freddi, dove la temperatura ha una rilevanza decisiva dal punto di vista della sicurezza igienica. Il mantenimento delle temperature è garantito dall'inserimento all'interno del contenitore stesso di apposite piastre eutettiche, precedentemente raffreddate in appositi armadi/celle frigo; tali piastre avranno le stesse dimensioni delle casse isotermiche e saranno posizionate sotto i contenitori Gastronorm.

3.13 GESTIONE DELLE EMERGENZE - R.S.A

Come affidatario non si possono ignorare la possibilità di emergenze che possano verificarsi durante il periodo di gestione della Struttura relativamente alla fornitura di vitti e derrate. Elenchiamo di seguito alcune delle procedure pianificate per limitare/risolvere le principali situazioni di emergenza che possono manifestarsi nel servizio di ristorazione in oggetto

a) ROTTURA DEL MEZZO DI TRASPORTO - R.S.A

Nel caso in cui guasti/manutenzioni mettano a rischio il trasporto dei pasti alla struttura, il gestore del servizio garantirà la disponibilità di automezzi sostitutivi. La disponibilità del mezzo sostitutivo sarà immediata e sarà possibile attivare la sostituzione attraverso chiamata telefonica alla segreteria della struttura che avrà a riferimento specifica procedura comportamentale.

b) CADUTA ACCIDENTALE DEI CONTENITORI - R.S.A

In questi casi il personale avvisa il Centro Cottura per farsi inviare una fornitura sostitutiva. L'aggiudicatario assicurerà numero di contenitori presenti in Cucina in numero superiore del 10% rispetto alla necessità giornaliera.

c) EMERGENZE ALIMENTARI

In caso di segnalazione da parte di organi di competenza istituzionale relativamente a un lotto di prodotto non conforme, in modo da garantire la tracciabilità degli stessi, avverrà immediata comunicazione da parte del personale Referente di Struttura al Centro Cottura o viceversa al fine di garantire l'immediato ritiro del prodotto non conforme e l'immediata consegna di prodotti sostitutivi. SCORTA MINIMA DI EMERGENZA La struttura sarà dotata di una scorta minima di cibo per garantire l'erogazione del servizio in caso di necessità, composta da: tonno, fagioli, cracker-grissini, macedonia frutta scioppata, acqua e succo di frutta. Le scorte saranno usate per far fronte a particolari ed imprevedibili situazioni di emergenza, il fornitore dovrà garantire alla R.S.A una congrua quantità di generi non deperibili e a lunga scadenza da considerare come scorta, quali: latte, biscotti, fette biscottate, orzo, tonno, carne in scatola, verdura in vasetto/vetro, omogeneizzati di carne, acqua.

3.14 GESTIONE NON CONFORMITA' R.S.A

Gestione dei reclami

In caso di segnalazioni o reclami da parte degli Ospiti e/o dei loro familiari, l'Aggiudicataria ne assicura la valutazione e la risposta per scritto nei tempi di legge. Nel caso vengano rilevate eventuali Non Conformità, l'aggiudicataria provvederà a fornire nell'arco di 12 ore tempestiva comunicazione sulle attività correttive che verranno intraprese in merito. Sarà predisposta apposita bacheca per la formulazione di reclami, segnalazioni o suggerimenti da parte degli Ospiti e/o i loro familiari. La Qualità è il fulcro sul quale muovere il benessere degli Ospiti. A tale scopo si prevede un comitato permanente composto dall'organi di rappresentanza e dagli Ospiti, e familiari per valutare il servizio erogato e per avanzare delle proposte correttive o migliorative.

Art. 4 SPECIFICHE DEL PASTO PER I DIPENDENTI COMUNALI.

4.1 TIPOLOGIA DEL PASTO

Il pasto viene prodotto nel rispetto dei menù condivisi con l'Affidante ed in osservanza delle tabelle dietetiche redatte dall'Affidataria ed approvate dal Comune. La tipologia del Pasto completo "dipendenti comunali" è cotto e somministrato a Self Service Centro Cottura di Capannori

La mensa dei dipendenti deve essere aperta per tutto l'anno e 5 gg su 7 escluso il sabato, dalle ore 12,30 alle 15,00; il maggior afflusso è nei giorni di martedì e giovedì.

4.2 COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto completo è composto da:

- a) un primo;
- b) un secondo;
- c) un contorno;
- d) un frutto/dessert;
- e) pane;
- f) bevande;
- g) condimenti (olio extravergine di oliva, sale, aceto...).

Il menù settimanale redatto e condiviso dovrà garantire:

- la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta rispettando le stagionalità;
- due stagionalità autunno – inverno e primavera – estate ognuno di questi deve essere sviluppato almeno su 2 settimane;
- il ricettario, nel quale devono risultare gli ingredienti e gli allergeni presenti in ogni pasto, come previsto dal Reg. CE 1169/2011;
- le diete speciali prenotate dai dipendenti che abbiano presentato apposito certificato;
- eventuale alternativa al primo piatto o al secondo possibilità sarà quella di avere un contorno in più o uno yogurt o una porzione di formaggio;
- eventuale pasto ridotto composto da un primo piatto e un contorno oppure un secondo e un contorno oltre a frutta pane e bevande;
- eventuale piatto alternativo, su prenotazione, per particolari esigenze personali e occasionali non

legate esclusivamente alle diete esempio carne ai ferri – prosciutto crudo- verdure lesse.

4.3 SPECIFICHE DEL SERVIZIO – distribuzione al self service dei dipendenti e dei dipendenti dislocati

Il servizio self service presso il Centro di Cottura deve garantire:

- la pulizia dei tavoli deve essere frequente durante il consumo dei pasti;
- il menù giornaliero deve essere visibile nella sala del self service con il dettaglio degli allergeni e degli ingredienti;
- prevedere nella sala consumo pasto del Centro Cottura, una zona organizzata e apparecchiata ed un menù definito e concordato durante i pranzi delle aziende convenzionate o scolaresche per evitare lunghe code al self-service;
- nei giorni di consultazione elettorale o di altri eventi rilevanti, per i dipendenti impegnati in servizio, su prenotazione, il centro cottura con il relativo self sarà aperto anche il sabato e la domenica;
- durante le festività, ponti, scioperi e nelle due settimane di ferragosto sarà fornito un pasto, a scelta almeno tra due primi, tra due secondi e due contorni rispettando le diete speciali. L'ufficio personale comunica ai dipendenti i giorni di chiusura /sospensione del servizio self service e la modalità di erogazione pasto;
- lo sbarazzo dei vassoi dal tavolo, a carico dell'utente, sarà favorito da un sufficiente numero di carrelli;
- il riassetto della sala e dei tavoli/seggiole, sarà garantito durante l'orario di servizio.

Le prenotazioni faranno fede per la contabilizzazione dell'importo previsto per il pasto dei dipendenti.

I pasti necessari dovranno essere consegnati, su richiesta:

- al personale dello Sportello Nord – mercato di Marlia via Paolinelli 29 - Marlia;
- al personale dello Sportello Sud – via di Sottomonte 378 -San Leonardo in Treponzio
- al personale comunale distaccato negli uffici c/o la struttura della R.S.A. a Marlia Via del Parco, n°5 -Marlia;
- al personale della Biblioteca Artemisia presso polo culturale Artémisia, via dell'Aeroporto 10 Tassignano (Capannori).

Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto dei requisiti di legge.

Nel caso di dipendenti che hanno difficoltà motorie a raggiungere il self-service, sia previsto un pasto da asporto.

4.4 DIETE DEI DIPENDENTI COMUNALI

Le diete speciali con certificato medico saranno garantite su prenotazione entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

Art. 5 SPECIFICHE DEL SERVIZIO PER LA PROTEZIONE CIVILE E DELEGAZIONI / RAPPRESENTANZE

In caso di necessità reale o di esercitazioni di Protezione Civile, l'Affidataria è tenuta a garantire un servizio rispondente ai seguenti requisiti (per ogni utente): una bottiglia d'acqua da 0,5 litro; una colazione composta da n. 1 caffè o tè, n. 1 brioche; un pasto da consumarsi presso il self-service annesso al Centro Cottura o da asporto, equiparato al pasto dei dipendenti.

Il servizio, vista l'imprevedibilità delle situazioni connesse con eventi interessati dalla Protezione Civile, dovrà essere garantito in tempi e modalità che saranno stabiliti tra le parti.

La consegna avrà luogo presso il Centro Cottura ed i prodotti verranno consegnati, unitamente a idoneo documento di trasporto, al personale comunale incaricato.

Art. 6 DISPOSIZIONI IN GENERALE

6.1 ALTRE SPECIFICHE DELLA FORNITURA

- materie prime alimentari - L'Affidataria deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura, dalla selezione dei fornitori fino all'accettazione delle forniture;
- personale per attività di cucina - presso il Centro Cottura e le cucine presenti sul territorio, L'Affidataria si avvale delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti per il servizio;
- personale e mezzi per attività di trasporto e consegna pasti;
- personale per attività dei plessi di distribuzione - L'Affidataria deve fornire personale addetto alla distribuzione pasti nei Plessi scolastici (Personale addetto alla somministrazione dei pasti);
- personale per attività del self service - L'Affidataria deve fornire personale addetto al servizio presso il self service (distribuzione e cassa);
- personale referente;
- beni non alimentari - L'Affidataria deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari;
- attrezzature - L'Affidataria deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura e messa in opera delle attrezzature necessarie per adeguamento del Centro Cottura e delle sedi che necessitano di intervento;
- reintegri per incremento di utenti, usura, perdita o rottura - il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi;
- dotazioni per il personale: l'Affidataria deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il proprio personale;

- prodotti alimentari per il “Progetto Povertà” organizzato unitamente con l’Affidante ad uso dei casi sociali esistenti sul territorio.

6.2 ALTRE SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dall’Affidataria, sono così sintetizzabili:

- fornitura di materie prime alimentari e non, per la produzione di pasti e diete speciali presso il Centro Cottura e le cucine presenti sul territorio e per la consegna di derrate “a crudo” per colazioni e merende, presso la sede della R.S.A. Casa Gori;
- produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni, presso il Centro Cottura e le cucine presenti sul territorio, per tutti i Plessi scolastici, la R.S.A., Self service ad uso dei dipendenti comunali e per l’apertura al pubblico e, a richiesta del Committente, produzione di pasti per esterni;
- trasporto in legame fresco-caldo di pasti e diete speciali. Il confezionamento dei pasti per tutti i plessi scolastici ed il servizio di trasporto per la R.S.A.;
- in tutti i plessi scolastici, ad esclusione dei nido “Sebastiani Galli” e “Il Grillo Parlante”: allestimento dei tavoli, sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- lavaggio e disinfezione dei locali del Centro Cottura e delle cucine presenti sul territorio, delle attrezzature ivi presenti, nonché degli arredi, dei mezzi di trasporto e delle dotazioni necessarie alla produzione e al confezionamento;
- in tutti i plessi scolastici: riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi nonché lavaggio delle stoviglie dove è installata lavastoviglie;
- raccolta differenziata dei rifiuti di tutti i plessi scolastici e nel Centro Cottura con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nel territorio comunale di competenza;
- manutenzioni di attrezzature, arredi e locali del Centro Cottura e dei plessi scolastici;
- redazione di menù condivisi con l’affidante;
- tutte le attività previste dal manuale di autocontrollo igienico disposto dall’Affidatario;
- SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno dell’affidataria adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all’Autorità competente dell’inizio delle attività oggetto dell’affidamento;
- oneri derivanti dall’utilizzo del Centro Cottura (forniture elettriche, gas, acqua e telefoniche, controllo infestanti, smaltimento rifiuti speciali e non, TIA tariffa di igiene ambientale);
- oneri derivati dalla fornitura del servizio prevenzione, controllo e gestione infestanti delle cucine e refettori di tutti i plessi scolastici

6.3 CATEGORIA MERCEOLOGICA : da segnalare che le caratteristiche delle materie prime elencate sono indicative e possono essere passibili di modifica considerando che nel mese di settembre, mese in cui viene pianificato il nuovo anno scolastico, possono essere apportati dei cambiamenti.

Caratteristiche delle materie prime

- *Frutta, ortaggi, legumi, cereali* biologici per almeno il 50% in peso. I prodotti sono preferibilmente locali e di filiera corta, nei limiti della disponibilità del mercato,

altrimenti sono nazionali. La frutta esotica (ananas, banane) è biologica e/o da commercio equo solidale.

Sono ammessi alcuni prodotti surgelati biologici nazionali: piselli, spinaci, bietola, fagiolini.

- *Pasta* biologica e locale e in parte di grani antichi biologici e locali;
- Pane e pizza sono ottenuti da farine locali, in parte di grani antichi locali;
- *Uova e ovoprodotti* biologici;
- *Carne bovina* 100% in peso biologica;
- *Carne suina* per almeno il 10% in peso è biologica o certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o di sistemi di qualità regionali o a benessere animale/alimentazione priva di antibiotici;
- *Carne avicola* biologica per almeno il 25%. Le restanti somministrazioni, se non biologiche, sono conformi ad altri disciplinari, quali: allevamento senza antibiotici, rurale in libertà, rurale all'aperto;
- *Prodotti ittici* origine FAO 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 77, 88, 87 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in pericolo critico, in pericolo, vulnerabile o quasi minacciata. Il pesce di acqua dolce è proveniente da corsi d'acqua dolce nazionali di categoria 1 ed è preferibilmente locale;
- *Formaggi* DOP o IGP o biologici;
- *Latte e yogurt* biologici e preferibilmente locali;
- *Olio* per condimenti e cottura solo extra vergine d'oliva. Per almeno il 40% è biologico. Può essere utilizzato olio di semi di girasole qualora vi siano motivazioni tecnico alimentari che ne prediligano l'uso rispetto all'olio d'oliva;
- *Pelati, polpa e passata di pomodoro* 100% biologici e preferibilmente locali;
- *Succhi di frutta o nettari di frutta, confetture* biologici;
- non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati che derivano da OGM e/o contengono OGM;
- non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati e altre tipologie di prodotti sintetici e assimilati.

6.4 DIRITTI SUI PASTI AGGIUNTIVI – CENTRO COTTURA

L'Affidante rende disponibile il Centro Cottura all'Affidataria per la preparazione di pasti destinati a clienti diversi dagli utenti previsti nell'oggetto di questo appalto ("pasti aggiuntivi"), alle seguenti condizioni:

- all'Affidante devono esserne anticipatamente comunicate l'opportunità e la fattibilità al fine di ottenerne la preventiva approvazione;
- la fattibilità è legata alle potenzialità del Centro cottura in termini di produttività dei macchinari, di spazi di stoccaggio delle materie prime e degli accessori necessari al trasporto, di spazi di lavoro per gli operatori;

- non devono generarsi cause di disservizio o il venir meno delle condizioni previste dall'Allegato tecnico C;
- l'Affidataria deve farsi carico, dandone evidenza all'Affidante, di ottemperare a tutte le necessità di Legge quali, ad esempio, l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico sanitario, le comunicazioni previste all'Autorità preposta (SCIA), informazioni all'Affidante sulla necessità di adeguamento delle norme di coordinamento (DUVRI) per la presenza di eventuali addetti in aggiunta a quelli previsti per il presente servizio e di provvedere all'individuazione delle necessità di adeguamento conseguenti.

A partire dal 1° gennaio 2025, l'Affidataria versa all'Affidante:

- una quota fissa indipendente dal numero di pasti, diritti annuali pari a € 15.000,00 al netto dell'IVA,
- una quota variabile per pasti aggiuntivi annuali superiori a 80.000, diritti pari a € 1.500,00 al netto dell'IVA;
 - per ogni scaglione di 10.000 pasti superiore a 80 mila (da 80.001 a 90.000 pasti annuali, l'ulteriore diritto di € 1.500 + IVA);

Il versamento dei diritti annuali è eseguito, previa emissione della fattura da parte dell'Affidante:

- entro maggio per il 50% della parte fissa;
- entro novembre per la restante percentuale della parte fissa;
- entro febbraio dell'anno successivo per la parte variabile;
- l'Affidataria, per la produzione dei pasti aggiuntivi, può aumentare le dotazioni di cucina che al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Affidataria.

6.5 REVISIONE DEI PREZZI

Dal secondo anno di servizio, i prezzi del pasto saranno soggetti a revisione con riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per servizi ricettivi e di ristorazione.

6.6 MODALITA' DI PAGAMENTO – Cessione del credito

I pasti vengono pagati in ragione di quelli effettivamente fruiti dall'utenza; il corrispettivo è determinato dai prezzi unitari di riferimento come da allegato prezzi moltiplicato per le quantità registrate presso le Utenze.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio

Fatture distinte dovranno essere emesse mensilmente distinguendo i servizi così come indicato, fatto salvo eventuale riorganizzazione dell'ente:

- pasti nido – fatture emesse all'Ufficio referente - Ufficio Politiche Culturali, Educative e Scolastiche
- pasti scolastici – fatture emesse all'Ufficio referente - Ufficio Politiche Culturali, Educative e Scolastiche
- pasti dipendenti – fatture emesse all'Ufficio referente - all'Ufficio Personale
- pasti per R.S.A. (con dettaglio dei pasti per famigliari degli Ospiti) – fatture emesse a R.S.A “ Casa Gori”

Art. 7 GESTIONE DEI SERVIZI AUSILIARI

TUTELA DEL LAVORO

Con riferimento a tutto il personale impiegato nel servizio, l'Affidatario deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari vigenti in materia, con particolare riguardo a quelle sulla tutela della libertà, attività sindacale, dignità, sicurezza e salute dei lavoratori.

CAPANNORI, _____

L'AFFIDANTE

L'AFFIDATARIO