

ID 16SER014

DISCIPLINARE DI GARA A PROCEDURA APERTA AI SENSI  
DELL'ART 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DELLA  
GESTIONE DEL PROGETTO "LE FRATTE" COMPRENSIVO DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE FINALIZZATO ALL'INCLUSIONE  
LAVORATIVA E ALLO SVILUPPO DELLE AUTONOMIE PER GLI  
UTENTI DEL DIPARTIMENTO DI SALUTE MENTALE, DEL  
DIPARTIMENTO DELLE DIPENDENZE E DEI SERVIZI SOCIALI IN  
DELEGA DELL'A.A.S. N 5 FRIULI OCCIDENTALE

- art. 1 Modalità di gara
- art. 2 Procedure di trasmissione dell'offerta
- art. 3 Documenti di partecipazione
- art. 4 Soccorso istruttorio
- art. 5 Caratteristiche dell'offerta economica
- art. 6 Procedura di individuazione della migliore offerta
- art. 7 Requisiti tecnici
- art. 8 Criteri e parametri per la valutazione delle offerte
- art. 9 Richiesta informazioni
- art. 10 Rinvio allo Schema di Convenzione
- art. 11 Stipula della convenzione
- art. 12 Garanzia definitiva
- art. 13 Informativa sul trattamento dei dati
- art. 14 Accesso agli atti

Art. 1  
(Modalità di gara)

L'Ente per la Gestione Accentrata dei Servizi Condivisi, di seguito denominato EGAS, ha indetto gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento della gestione del progetto "Le Fratte" comprensivo di un servizio di ristorazione in legume fresco-caldo presso il centro riabilitativo "Le Fratte" di Fiume Veneto e di fornitura e trasporto di pasti verso le sedi aziendali di seguito individuate, finalizzato all'inclusione lavorativa e allo sviluppo di autonomie degli utenti afferenti al Dipartimento di salute mentale, del dipartimento delle dipendenze e dei servizi sociali in delega, dell'AAS 5 "Friuli Occidentale, ID16SER014, per il periodo di 36 mesi, con l'osservanza del presente disciplinare, nonché delle disposizioni contenute nel Bando Integrale di Gara, nello Schema di convenzione e nel Capitolato Speciale.

L'EGAS è titolare e legittimato in relazione allo svolgimento delle fasi di gara fino all'individuazione del miglior offerente e alla stipula della Convenzione. Il singolo contratto verrà concluso a tutti gli effetti tra l'Azienda interessata e la ditta aggiudicataria attraverso la sottoscrizione del "Contratto derivato".

L'EGAS si riserva

- di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art.95, comma 12 del D. Lgs. 50/2016;
- di non procedere ad aggiudicazione ovvero di revocare l'aggiudicazione definitiva - con la conseguente mancata stipula del contratto/convenzione - qualora, anteriormente alla stipula del medesimo/a, Consip S.p.A. renda disponibili convenzioni di servizi/forniture equivalenti a quelli dell'offerta del concorrente primo in graduatoria, a condizioni migliorative in termini di parametri quali-quantitativi ovvero in tutte le ipotesi di cui al Decreto n. 95/2012 (Spending Review) e lo stesso concorrente non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui all'art. 26 c.3 della legge 488/99.

Si precisa che la suddetta previsione è stata inserita sulla base di quanto disposto dall'art. 15 co 13 lett.b) del D.L. n. 95/2012 come convertito nella L. n. 135/2012, posto che, per gli Enti del SSN, va esclusa una diretta applicazione dell'art. 1 della norma sopra citata. Pertanto, la

relativa clausola di recesso potrà essere esercitata dall'Amministrazione in ricorrenza delle condizioni specificatamente riportate da tale normativa".

Art. 2  
(Procedure di trasmissione dell'offerta)

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, a pena di esclusione, dovrà essere sigillato e recare sul frontespizio

- il nominativo e recapiti del mittente;
- l'oggetto della gara "AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL PROGETTO "LE FRATTE" COMPRENSIVO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE FINALIZZATO ALL'INCLUSIONE LAVORATIVA E ALLO SVILUPPO DELLE AUTONOMIE PER GLI UTENTI DEL DIPARTIMENTO DI SALUTE MENTALE, DEL DIPARTIMENTO DELLE DIPENDENZE E DEI SERVIZI SOCIALI IN DELEGA ID 16SER014.

Il plico dovrà contenere all'interno n. 3 buste separate, di cui la n. 3 dovrà essere regolarmente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, mentre per la n. 1 e la n. 2 sarà sufficiente una chiusura normale:

- Busta n. 1 recante l'indicazione "DOCUMENTI DI PARTECIPAZIONE" - art. 3 del presente disciplinare;
- Busta n. 2 recante l'indicazione "DOCUMENTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA" - si rinvia all' art. 12 del Capitolato Speciale "Documentazione tecnico qualitativa";
- Busta n. 3 recante l'indicazione "OFFERTA ECONOMICA" - art. 4 del presente disciplinare.

Ogni busta dovrà contenere l'elenco numerato dei documenti presenti al proprio interno; tali documenti dovranno essere a loro volta numerati in ogni pagina, con indicazione sulla prima pagina del numero di pagine complessivo di ogni documento (ad esclusione dei documenti meramente illustrativi quali ad esempio i depliant).

Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico andrà indirizzato all'Ente per la Gestione Accentrata dei Servizi Condivisi - Via Pozzuolo 330 (Palazzina B UFFICIO PROTOCOLLO)- 33100 UDINE e dovrà pervenire, a mezzo

raccomandata A.R. tramite Servizio postale di Stato o mediante agenzie di recapito, ovvero con consegna a mano, all'Ufficio Protocollo dell'EGAS entro e non oltre il termine indicato nel bando di gara, pena l'esclusione dalla gara.

Gli orari di apertura dell'Ufficio Protocollo dell'EGAS sono i seguenti:

- dal lunedì al giovedì: 08.30 -16.00
- venerdì: 8.30 – 13.00

L'EGAS declina ogni e qualsivoglia responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito del plico. In caso di consegna a mano farà fede ai fini dell'osservanza del termine utile sopra fissato, la data e l'ora apposte sul plico dall'addetto alla ricezione.

### Art. 3 (Documenti di partecipazione)

La ditta partecipante deve inserire all'interno della busta n. 1 la seguente documentazione:

1. Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà, a firma del legale rappresentante, redatta come da fac-simile (vedere fac simile Allegato "A"), corredato da fotocopia del documento di riconoscimento del sottoscrittore.
2. Garanzia dell'importo indicato nella tabella di cui al Capitolato Speciale, costituita nelle forme previste dall'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, con espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile, e con indicazione dell'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del Decreto Legislativo 1 settembre 1993 n. 385 e s.i.m., che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art.161 del Decreto legislativo 24 febbraio 1998.

La garanzia, intestata all'Ente per la gestione accentrata dei servizi condivisi (EGAS) Via Pozzuolo n. 330, deve avere validità **per almeno 240 giorni** dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo potrà essere ridotto:

- del 50 % per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC

17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;

- del 30 %, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo ed al periodo successivo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- del 20 % per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001;
- del 20 %, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo e terzo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 5% del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea 118 (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- del 15% per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 % non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ai sensi dell'art. 93, comma 6 del D. lgs 50/2016; la garanzia provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, ai sensi dell'art. 93, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione ai non aggiudicatari.

**Si precisa che l'amministrazione provvederà allo svincolo a mezzo lettera PEC o fax e**

**che il documento originale non verrà restituito alla ditta.**

3. Documento di impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all' articolo 103 del D. Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario. Il documento di impegno può essere eventualmente anche integrato nel documento Garanzia di cui al precedente punto 2. Nel caso in cui l'offerente abbia costituito la cauzione tramite deposito in contanti o in titoli del debito pubblico l'operatore economico dovrà, separatamente, produrre un ulteriore documento contenente l'impegno di cui all'art. 93 c. 8 del D. Lgs. 50/2016.
4. Il versamento relativo alla contribuzione dovuta all'Autorità Nazionale Anticorruzione, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della Legge 23 dicembre 2005 n. 266, per gli importi indicati nella tabella di cui al Capitolato Speciale.

*Sia nel caso di R.T.I. costituito, che nel caso di R.T.I. non ancora costituito, il versamento è unico e deve essere effettuato dalla capogruppo.*

5. Patto Integrità debitamente sottoscritto dal legale rappresentante corredato da fotocopia del documento di riconoscimento del sottoscrittore (vedere Allegato "F" al disciplinare).
6. Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciato dai competenti uffici (ove richiesto il sopralluogo);
7. Dichiarazione di aver preso conoscenza e di aver rilevato tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche connesse al servizio, nonché delle circostanze generali e particolari influenti sulle condizioni di svolgimento del servizio stesso
8. Scheda fornitore debitamente compilata, con l'indicazione del domicilio ai fini delle comunicazioni e il relativo numero di fax e/o PEC (vedere fac simile Allegato "D").
9. Informativa ai sensi dell'art. 13 del Codice della Privacy, debitamente controfirmata (vedere fac simile Allegato "C").

I documenti di cui ai punti 1-2-3-4-5-6 sono da considerarsi documentazione essenziale ai fini della partecipazione alla gara.

**Ai sensi dell'art. 85, comma 1, primo periodo, del D. Lgs. n. 50/2016 al momento della presentazione delle domande di partecipazione o delle offerte, l'EGAS accetta il DGUE, redatto in conformità al modello di formulario approvato con il citato Regolamento dalla Commissione europea. (si rinvia alla modulistica allegata alla presente documentazione).**

In caso di raggruppamento temporaneo di impresa, la documentazione di cui ai punti precedenti relativi ai "Documenti di partecipazione", dovrà essere presentata da tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, ad eccezione dell'attestazione del versamento della contribuzione dovuta all'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici (a cura della solo capogruppo). Si precisa che con riferimento ai documenti di cui ai punti 2 e 3, gli stessi dovranno essere, in caso di raggruppamento temporaneo di impresa, cointestati a tutti i soggetti componenti il raggruppamento.

I concorrenti di altri Paesi Comunitari sono autorizzati a presentare la documentazione equipollente a quella richiesta.

L'EGAS si riserva di procedere ai relativi controlli, ai sensi di quanto previsto dalla D.P.R. 445/2000, nei confronti dei partecipanti alla gara.

#### Art. 4

##### (Soccorso istruttorio)

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 83 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016 le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive previste ai fini della partecipazione alla gara (v. precedente art.3) e di cui agli artt. 80, 81 e 83 del medesimo decreto, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita in misura non inferiore all'uno per mille del valore della gara e comunque non superiore a 5.000 euro. In tal caso, la stazione appaltante assegnerà al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione.

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiederà comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

Costituiscono irregolarità essenziali e non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del o dei soggetti responsabili della stessa.

Il pagamento della sanzione dovrà essere effettuato tramite BONIFICO sul c/c di Tesoreria BANCA UNICREDIT - VIA VITTORIO VENETO n. IT 77 E 02008 12310 000103533637 intestato all' EGAS.- CODICE ENTE: 3816010 CODICE SWIFT UNCRITM1UN6

Art. 5  
(Caratteristiche offerta economica)

L'offerta economica (Busta n. 3) dovrà essere redatta in lingua italiana e dovrà riportare tutte le informazioni di cui all'Allegato "E". Non sono ammesse offerte "in alternativa"; nel caso venissero erroneamente formulate offerte "in alternativa sarà presa in considerazione soltanto la prima offerta formulata e non anche l'offerta denominata "in alternativa".

L'offerta dovrà indicare:

1. nome e cognome del legale rappresentante del concorrente e la forma giuridica;
2. la denominazione o ragione sociale del concorrente nonché la sede legale, il codice fiscale e la partita iva;
3. la data;
4. offerta relativa alle condizioni economiche di seguito indicate (al netto dell'Iva di legge).
  - a) Prezzo unitario offerto per pasti speciali
  - b) Prezzo unitario offerto per pasti in multi porzione
  - c) Prezzo unitario offerto per servizio mensa per dipendenti dell'AAS5 (presso il centro della "Fratte" ) con servizio al tavolo
5. il costo orario medio del lavoro del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, ai sensi dell'articolo 97 comma 5 lettera d) del D. Lgs. 50/2016;
6. gli oneri della sicurezza da rischio specifico (art. 95, comma 10 D. lgs. n. 50/2016) la cui quantificazione spetta al Concorrente in rapporto all'offerta medesima. Nel caso specifico non si riscontrano interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi. Pertanto il valore degli oneri della sicurezza da rischi interferenziali è pari a € 0(zero).

Dovrà essere inoltre fornito il dettaglio inerente l'incidenza sul prezzo offerto dei costi accessori (prenotazione pasti, costi di trasporto ecc.).

L'offerta economica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con forma pluri-soggettiva, l'offerta deve essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di partecipazione.

I valori contenuti nell'offerta devono essere espressi sia in cifre che in lettere, con un numero massimo di due cifre decimali (le cifre ulteriori non vengono considerate), al netto dell'IVA. In caso di discordanza, si intende prevalente il valore espresso in lettere, salvo che l' EGAS ritenga necessario un ulteriore accertamento nel caso di evidente errore materiale.

L'offerta economica non deve, a pena di esclusione:

- contenere riserve o condizioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare;
- essere espressa in modo indeterminato, parziale o fare riferimento ad altre offerte proprie o di altri.

Non saranno accettate le offerte che non rispettino le indicazioni e le modalità di presentazione previste nel presente documento, ovvero risultino equivoche, difformi dalla richiesta o condizionate da altre clausole.

La mancata indicazione anche di una sola voce di offerta, qualora non sia validamente espressa né in cifre né in lettere, nonché la mancata indicazione dei costi relativi alla sicurezza aziendale di è causa di esclusione.

Il costo della manodopera non deve essere inferiore al costo del lavoro determinato nelle apposite tabelle dal Ministro del lavoro e delle politiche sociali salva idonea e puntuale giustificazione, ai sensi dell'articolo 97 comma 5 lettera d) del D. Lgs. 50/2016.

Nulla è dovuto alla Ditta aggiudicataria per i servizi resi al di fuori di quanto previsto nel presente disciplinare e nel capitolato di gara.

L'offerta dovrà essere redatta in termini di prezzo fisso ed invariabile per tutta la durata del servizio.

La ditta dovrà inoltre indicare in calce la struttura economica dell'offerta stessa ai fini di consentire alla S.A. di poter effettuare le eventuali verifiche di cui all'art. 97 comma 3.

L'offerta dovrà essere redatta in termini di prezzo fisso ed invariabile per tutta la durata del servizio/fornitura.

L'offerta dovrà avere validità non inferiore a **240 giorni** dall'ultimo termine di presentazione e per tale periodo è irrevocabile e dovrà essere presentata secondo le modalità previste dall'art. 2.

Non saranno accettate le offerte che non rispettino le indicazioni e le modalità di presentazione previste nel presente documento, ovvero risultino equivoche, difformi dalla richiesta o condizionate da altre clausole.

In caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta dovrà:

1. essere sottoscritta dai Rappresentanti legali di tutte le imprese raggruppate;
2. specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese;
3. contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Ente di tutte le imprese raggruppate. Nel caso in cui il R.T.I. sia individuato come migliore offerente, le singole imprese raggruppate devono conferire, in unico atto, mandato speciale con rappresentanza, irrevocabile, ad una di esse designata come capogruppo. Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Per quanto non espressamente qui indicato si applica l'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

Tutte le offerte che presenteranno un carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione richiesta verranno assoggettate a verifica, secondo quanto disposto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016; l'Amministrazione valuterà l'anomalia delle offerte secondo i criteri ivi descritti.

#### Art. 6

(Procedura di individuazione della migliore offerta)

L'EGAS, verificata la regolarità della documentazione richiesta a corredo dell'offerta, procederà all'individuazione del miglior offerente, secondo il criterio di cui all'art. 95 c.2 del D. Lgs 50/2016, ovvero all'offerta economicamente più vantaggiosa.

I plichi verranno aperti presso la sede dell'EGAS in via Pozzuolo 330, 33100 Udine.

La procedura di gara si svolgerà con le seguenti modalità:

**I° FASE: IN SEDUTA PUBBLICA**

Alla prima fase, che avrà luogo il **giorno e all'ora indicati nel bando di gara**, potrà intervenire per qualsiasi effetto un rappresentante legale dell'Impresa concorrente o un'altra persona dallo stesso delegata, munita di apposita procura.

Eventuali modifiche di giorno, orario o luogo saranno comunicate sul sito internet EGAS fino al giorno antecedente la data indicata nel bando di gara.

Il Presidente di gara, assistito dal segretario Verbalizzante, sulla base della documentazione contenuta nella busta A, procederà all'apertura dei plichi pervenuti, dopo aver accertato la regolarità delle modalità di presentazione; verranno inizialmente esaminati i documenti di partecipazione, ammettendo o escludendo i concorrenti sulla base della documentazione di partecipazione.

In seguito il Presidente di gara trasmetterà l'elenco delle Ditte ammesse e la documentazione tecnica alla Commissione Giudicatrice che effettuerà la valutazione tecnico-qualitativa del servizio.

#### **II° FASE: IN SEDUTA NON PUBBLICA**

La Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dall'EGAS, successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte (art. 77 D. Lgs. 50/2016), procederà alla valutazione tecnico-qualitativa del servizio/fornitura, alla verifica della rispondenza alle modalità richieste e all'attribuzione dei punteggi, in base agli elementi di cui all'art. 7 del presente documento.

#### **III° FASE: IN SEDUTA PUBBLICA**

Alla terza fase potrà intervenire per qualsiasi effetto un rappresentante legale dell'Impresa concorrente o un'altra persona dallo stesso delegata. In tal caso dovrà esibire al Presidente della Commissione Giudicatrice idonea procura\*.

Nella seconda seduta pubblica, il cui luogo ed orario saranno comunicati via fax e/o e-mail pec (e comunque al domicilio eletto per le comunicazioni nella "scheda fornitore") almeno cinque giorni prima della seduta stessa, il Presidente della Commissione Giudicatrice, assistito dal segretario verbalizzante, procederà a dare lettura del verbale dei lavori della Commissione Giudicatrice, e all'apertura, per le sole ditte ammesse, della busta n. 3 "Offerta economica"; una volta data lettura delle offerte economiche verrà assegnato il punteggio previsto per l'elemento prezzo e a questo sommati gli altri punteggi determinati dalla Commissione Giudicatrice summenzionata.

Il servizio verrà affidato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

Nel caso in cui si venisse a determinare una parità tra due o più offerte, si procederà seduta

stante come segue:

- a) se presenti, i procuratori delle ditte che hanno presentato offerte uguali saranno invitati a procedere immediatamente alla gara di migliororia; in caso di ulteriore parità si provvederà all'individuazione mediante sorteggio;
- b) se nessuno dei procuratori delle ditte dovesse risultare presente, si procederà subito mediante sorteggio.

L'EGAS si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta valida, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 comma 12 del nuovo codice degli contratti pubblici.

L'individuazione da parte dell'EGAS della ditta risultata migliore offerente diverrà immediatamente vincolante per la stessa. Il verbale di gara redatto dal segretario verbalizzante ha valore di aggiudicazione provvisoria.

Tutte le offerte che presenteranno un carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione richiesta verranno assoggettate a verifica, secondo quanto disposto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016; l'Amministrazione valuterà l'anomalia delle offerte secondo i criteri ivi descritti.

L'aggiudicazione definitiva (con approvazione degli atti di gara) sarà disposta con determinazione dirigenziale da parte del Direttore della SC Gestione e sviluppo strategie centralizzate di gara e successiva comunicazione alle parti interessate.

L'aggiudicazione definitiva diverrà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti (art 32 comma 7 del D. Lgs. 50/2016).

Detta verifica verrà effettuata, nelle more dell'istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici di cui all'art. 81 del D. Lgs. 50/2016, mediante AVCPass, giusta Deliberazione. 111 del 20 dicembre 2012, adottata dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture in attuazione dell'art. 6 bis del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

**Si precisa che qualsiasi anomalia del sistema AVCPASS riscontrata da parte della ditta migliore offerente durante la fase di comprova dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario dichiarati in sede di gara, dovrà essere adeguatamente documentata e comunicata alla Stazione Appaltante entro e non oltre i termini fissati dalla richiesta inoltrata da Egas, pena la definitiva esclusione dalla gara per mancata comprova dei prescritti requisiti.**

Diventa efficace l'aggiudicazione definitiva, e fatti salvi i poteri di autotutela, la stipula del contratto avrà luogo entro il termine di 60 giorni, ovvero fatto salvo diverso termine espressamente concordato con l'aggiudicatario (art 32 comma 8 del D. Lgs 50/2016).

*\*Il rappresentante legale dell'impresa concorrente o la persona delegata ad assistere alle sedute pubbliche di cui sopra dovrà presentarsi munita di copia del documento di riconoscimento e copia della procura da consegnare al personale dell'EGAS.*

#### Art. 7 (Requisiti tecnici)

I servizi offerti dalle ditte concorrenti dovranno avere le caratteristiche prescritte nel Capitolato Speciale. Saranno effettuate le verifiche dell'ammissibilità/non ammissibilità dei servizi offerti in relazione alla corrispondenza o meno a quanto prescritto nel Capitolato.

Nel caso in cui la descrizione delle specifiche tecniche indicate si riferisse casualmente, in tutto o in parte, a caratteristiche possedute da prodotti distribuiti da una sola ditta, si deve intendere inserita la clausola "o equivalenti". L'eventuale equivalenza tecnica verrà valutata ai sensi di quanto previsto dall'art. 68 del D. Lgs. 50/2016.

I concorrenti dovranno possedere i requisiti di capacità tecnica e professionale eventualmente elencati in capitolato speciale con riferimento all'art. 83 del D.lgs. 50/2016.

#### Art. 8 (Criteri e parametri per la valutazione delle offerte )

La procedura di aggiudicazione terrà conto dell'aspetto economico e qualitativo dei servizi offerti, individuando l'offerta più vantaggiosa in base all'esame dei parametri di valutazione indicati nel Capitolato Speciale.

La Commissione Giudicatrice appositamente nominata dall'EGAS, laddove lo riterrà necessario, potrà in sede di valutazione richiedere alle ditte partecipanti eventuali chiarimenti in merito all'offerta presentata ritenuti necessari per una più precisa valutazione della stessa.

Si precisa, infine, che tutti i calcoli relativi all'attribuzione dei punteggi (qualitativi, economici e complessivi) e all'eventuale riparametrazione del punteggio qualitativo, verranno eseguiti computando fino alla seconda cifra decimale.

#### Art. 9 (Richiesta informazioni)

Le richieste di delucidazioni e di informazioni complementari relative alla presente gara dovranno pervenire entro 15 gg dalla data fissata come termine per la presentazione delle offerte e l'EGAS provvederà ad evadere tali richieste entro 8 gg dal termine di presentazione delle offerte.

Le richieste non pervenute nei termini sopra riportati, non potranno essere evase.

Le risposte ai quesiti scritti saranno pubblicate sul sito dell'EGAS, pertanto le ditte interessate, consultandolo periodicamente, potranno acquisire le informazioni del caso.

Le informazioni potranno essere richieste esclusivamente a mezzo pec [egas.protgen@certsanita.fvg.it](mailto:egas.protgen@certsanita.fvg.it) riportando nella richiesta oggetto e ID gara.

Per la presente procedura il referente e RUP è la dott.ssa Nicoletta Tofani (e-mail [segreteria@egas.sanita.fvg.it](mailto:segreteria@egas.sanita.fvg.it) /tel. 0432 554183).

Art. 10  
(Rinvio allo Schema di Convenzione)

L'oggetto, le modalità e la gestione del servizio sono disciplinati dal relativo Schema di Convenzione che verrà stipulato tra EGAS e la ditta aggiudicataria.

Art. 11  
(Stipula della Convenzione)

Per la stipula della Convenzione l'aggiudicatario sarà tenuto a presentare la seguente documentazione entro 20 giorni consecutivi dal ricevimento dell'apposita richiesta da parte dell'EGAS:

- documento che attesti la costituzione della garanzia definitiva;
- atto notarile di costituzione del RTI (in caso di aggiudicazione in favore di un raggruppamento).
- Copia polizza assicurativa che preveda la copertura dei rischi relativi alla R.C.T. propria e del personale dipendente con massimale non inferiore a € 2.000.000.=
- CD contenente la documentazione tecnica in formato pdf relativa ai soli lotti aggiudicati, unitamente ad una dichiarazione attestante la piena conformità della documentazione inserita nel CD rispetto a quella presentata in sede di gara (qualora non già presente nella documentazione di gara).
- Ogni altro documento previsto dal capitolato speciale d'appalto

Art. 12

(Garanzia definitiva)

La ditta sarà tenuta al versamento della garanzia definitiva, entro 15 giorni dal ricevimento dell'apposita richiesta da parte dell'EGAS che poi provvederà alla stipula della Convenzione.

Secondo quanto previsto dall'art. 103 D.lgs. 50/2016, la garanzia dovrà essere costituita sotto forma di cauzione ovvero di fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, D.lgs 50/2016; la stessa dovrà avere un importo pari al 10 per cento dell'importo contrattuale (con la specificazione che potranno essere effettuate le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, in tema di garanzia provvisoria e gli aumenti di cui all'art. 103, comma 1), e cesserà di avere effetto solo alla data di emissione dell'ultimo certificato di regolare esecuzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 103 comma 5 D.lgs. 50/2016 relativamente allo svincolo progressivo.

Si precisa che l'amministrazione provvederà allo svincolo della garanzia definitiva a mezzo lettera e che il documento originale non verrà restituito alla ditta aggiudicataria.

La garanzia fideiussoria a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 D.lgs. 50/2016 e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'EGAS.

La cauzione è 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'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

L'EGAS inoltre ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore 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 comunque presenti in cantiere o nei luoghi dove viene prestato il servizio nei casi di appalti di servizi. Le stazioni appaltanti possono incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario 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 addetti all'esecuzione dell'appalto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 103 comma 2 del D. Lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta, ai sensi dell'art. 103, comma 3 del D. Lgs. 50/2016.

Nel caso l'individuazione del miglior offerente avvenga in capo ad un raggruppamento di imprese si precisa che:

- il raggruppamento risultante miglior offerente dovrà essere formalmente costituito, ai sensi e per gli effetti del combinato disposto delle norme di cui all'art. 48 D.lgs. 50/2016 ed art. 1392 c.c., con atto notarile, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione del provvedimento dell'EGAS di approvazione delle risultanze di gara;
- la garanzia definitiva, di cui al precedente capoverso, dovrà essere prestata dall'Impresa mandataria (capogruppo).

art. 13  
(Informativa sul trattamento dei dati)

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, si precisa che i dati richiesti verranno trattati, nel rispetto della normativa vigente, unicamente ai fini della procedura di individuazione del miglior offerente e della successiva stipula della Convenzione.

Si evidenzia altresì che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex L. 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'Amministrazione di accertamento dei dati dichiarati in sede di gara o comunque previsti ex lege.

art. 14  
(Accesso agli atti)

L'accesso agli atti, il diniego e il differimento dello stesso è disciplinato dalla legge n. 241 del 1990 e dall' articolo 53 del D.Lgs. n. 50 del 2016.

Nel caso in cui il concorrente ritenga che la propria offerta tecnica e/o le giustificazioni dell'offerta economica contengano informazioni che costituiscono segreto tecnico o commerciale tutelato dalla normativa sopra richiamata, lo stesso dovrà produrre dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445 del 2000 (articoli 46 e 47), inserita nella busta n.2 "documentazione tecnico-qualitativa".

Tale dichiarazione dovrà tassativamente riportare:

- le singole pagine e i paragrafi della documentazione prodotta che contengono segreti tecnici o commerciali, onde consentire all'Amministrazione la chiara e precisa individuazione delle parti secretate;
- congrua motivazione circa l'effettiva sussistenza del segreto tecnico o commerciale, con indicazione dell'istituto giuridico posto a tutela della documentazione secretata (marchio, brevetto, privativa industriale, diritto d'autore o altro diritto di proprietà intellettuale);
- documentazione a comprova dell'effettiva sussistenza del segreto tecnico o commerciale dichiarato.

Si sottolinea che in assenza di dette indicazioni o in presenza di indicazioni prive delle specifiche sopra menzionate, o riguardanti genericamente tutta la documentazione tecnica e i giustificativi dell'offerta economica, l'Amministrazione autorizzerà gli eventuali accessi agli atti richiesti dai concorrenti senza nulla comunicare ulteriormente al contro interessato.

In caso di richiesta di accesso agli atti di gara da parte di partecipanti alla procedura, l'Amministrazione provvederà ad informare il contro interessato, indicando quale documentazione è stata richiesta e per quali finalità.

Si precisa che qualora il concorrente richieda copia integrale di tutta la documentazione dei partecipanti, ai fini della difesa in giudizio dei propri interessi, l'Amministrazione provvederà a fornire copia integrale della stessa, salvo il caso di comprovata sussistenza di marchi registrati o brevetti.

Il concorrente che effettua l'accesso agli atti si obbliga a non divulgare a terzi le informazioni acquisite a seguito dell'accesso.

## ID16SER014

SCHEMA DI CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL PROGETTO “LE FRATTE” COMPRENSIVO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE FINALIZZATO ALL’INCLUSIONE LAVORATIVA E ALLO SVILUPPO DELLE AUTONOMIE PER GLI UTENTI DEL DIPARTIMENTO DI SALUTE MENTALE, DEL DIPARTIMENTO DELLE DIPENDENZE E DEI SERVIZI SOCIALI IN DELEGA DELL’A.A.S. N. 5 FRIULI OCCIDENTALE

art. 1 Oggetto

art. 2 Titolare della procedura e soggetti contraenti

art. 3 Variazioni nell’esecuzione contrattuale e revisione prezzi

art. 4 Durata del servizio

art. 5 Determinazione del prezzo

art. 6 Modalità di esecuzione del servizio e obblighi dell’appaltatore

art. 7 Clausola risolutiva espressa

art. 8 Clausola penale

art. 9 Garanzia e responsabilità del servizio

art. 10 Controllo di quantità e qualità

art. 11 Cessione del contratto, cessione dei crediti e subappalto

art. 12 Fallimento, liquidazione, procedure concorsuali, risoluzione

art. 13 Fatturazione e pagamenti

art. 14 Tracciabilità dei flussi finanziari

art. 15 Controversie

art. 16 Scioperi e causa di forza maggiore

art. 17 Clausola sociale di salvaguardia occupazionale

art. 18 Informativa sul trattamento dei dati

art. 19 Spese contrattuali

art. 20 Rinvio ad altre norme

art. 21 Clausola finale

art. 1  
(Oggetto)

Il presente schema di Convenzione disciplina la stipula di una convenzione per l'affidamento della gestione del progetto "Le Fratte" comprensivo di un servizio di ristorazione in legame fresco-caldo presso il centro riabilitativo "Le Fratte" di Fiume Veneto e di fornitura e trasporto di pasti verso le sedi aziendali di seguito individuate, finalizzato all'inclusione lavorativa e allo sviluppo di autonomie degli utenti afferenti al Dipartimento di salute mentale, del dipartimento delle dipendenze e dei servizi sociali in delega, dell'AAS 5 "Friuli Occidentale, ID16SER014 per un periodo di 36 mesi.

I fabbisogni presunti, le modalità di esecuzione e i prezzi base fissati a pena di esclusione sono specificati nel Capitolato Speciale.

art. 2  
(Titolare della procedura e soggetti contraenti)

Con l'aggiudicatario, l'Ente per la gestione accentrata dei servizi condivisi stipulerà una Convenzione, con la quale verrà regolamentato il servizio oggetto della presente gara, nei limiti dell'importo massimo di aggiudicazione previsto.

Il singolo contratto viene concluso a tutti gli effetti tra l'Azienda interessata ed il Fornitore attraverso l'emissione del "Contratto derivato" (vedere allegato "G").

L'Amministrazione potrà utilizzare la Convenzione mediante il "Contratto derivato", sottoscritto da persona autorizzata (Unità Ordinante) ad impegnare la spesa dell'Amministrazione stessa e inviato al fornitore; il fornitore dovrà comunicare la ricezione di detto contratto all'EGAS. In considerazione degli obblighi assunti dal Fornitore in forza della Convenzione, il singolo contratto con l'Amministrazione contraente si conclude con la semplice ricezione da parte del Fornitore del "Contratto derivato".

Con la stipula della Convenzione, l'aggiudicatario è obbligato ad accettare, mediante adempimento, il "Contratto derivato" emesso dall'Amministrazione che utilizzerà la Convenzione medesima sino a concorrenza dell'importo massimo di aggiudicazione previsto.

La Convenzione non è fonte di alcuna obbligazione per l'EGAS nei confronti del Fornitore, contenendo la Convenzione stessa le condizioni generali del contratto di fornitura concluso dalla singola Azienda del SSR contraente con l'emissione del "Contratto derivato".

Il corrispettivo per le prestazioni contrattuali relativo a ciascun Contratto derivato e, quindi, dei singoli contratti attuativi della Convenzione, è determinato sulla base dei parametri di prezzo e quantità aggiudicati.

Per quanto riguarda la fase di gestione ed esecuzione del "Contratto derivato", si rimanda a quanto

previsto dal D. Lgs 50/2016 (art. 31 comma 1, nonché artt. 100 e seguenti).

art. 3  
(Variazioni nell'esecuzione contrattuale e revisione prezzi)

L'importo complessivo del servizio è valutato in presunti € \_\_\_\_\_ per il periodo di 36 mesi.

I dati di attività indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto sono stati calcolati in base all'andamento storico con opportuni fattori di correzione ed in ogni caso devono sempre intendersi presunti ed indicativi, per cui l'esecuzione contrattuale potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione nel corso del periodo contrattuale, dovuti anche a modifiche negli assetti organizzativi dei singoli enti interessati..

Ogni possibilità di apportare modifiche ai contratti nel corso di validità degli stessi è disciplinata dall'art. 106 D. Lgs 50/2016. Per quanto riguarda la previsione di cui al comma 1 lett. a) di detto articolo, si rimanda a quanto previsto in Capitolato speciale, anche per ciò che concerne eventuali clausole di revisione dei prezzi, fermo restando che per tutto il primo anno di durata contrattuale i prezzi praticati dalla ditta aggiudicataria resteranno fissi ed invariati. Eventuali revisioni dei prezzi avranno efficacia a decorrere dal primo giorno del mese successivo alla data di ricezione, da parte dell'EGAS, della relativa domanda, qualora ne ricorrano i presupposti.

In ogni caso, nel periodo di vigenza della Convenzione qualora l'Amministrazione contraente ne ravvisi la necessità - ha la facoltà di richiedere, in relazione al proprio contratto derivato un aumento o una diminuzione dello stesso, fino alla concorrenza del 20% dell'importo aggiudicato.

L'EGAS si riserva altresì qualora se ne ravvisasse la necessità di procedere ai sensi dell'art. 63 comma 5 D.lgs. 50/2016.

art. 4  
(Durata del servizio)

La Convenzione stipulata con l'aggiudicatario ha durata di 36 mesi dalla data di avvio del servizio.

In attesa della definizione di una nuova Convenzione, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a continuare, qualora richiesto dall'EGAS, il servizio alle stesse condizioni già pattuite per ulteriori 6 mesi oltre alla scadenza naturale.

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine massimo di 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di sottoscrizione della convenzione salvo diverso accordo con l'Ente destinatario del servizio.

**Per i primi quattro mesi dalla data di avvio del servizio l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova a fine di consentire all'Azienda una valutazione ampia e complessiva del rapporto. Durante tale periodo l'Azienda potrà, con adeguata motivazione, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di dieci giorni.** In tale eventualità alla ditta spetterà il solo corrispettivo dei servizi già erogati, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a

qualsiasi titolo.

In caso di risoluzione del contratto per mancato superamento della prova la ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

Si applicano inoltre le cause di risoluzione e recesso di cui agli artt. 108 e 109 D. Lgs 50/2016.

Le aziende potranno recedere anticipatamente dal contratto anche in forma parziale, qualora nei servizi delle stesse intervengano trasformazioni di natura tecnico organizzative rilevanti ai fini e per gli scopi del servizio appaltato o qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative nonché direttive regionali in materia di economia e finanza pubblica non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, previo preavviso scritto di almeno tre mesi, secondo quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.

#### art. 5 (Determinazione del prezzo)

Il prezzo complessivo offerto dovrà essere onnicomprensivo di tutti gli oneri previsti dal capitolato speciale ed in particolare:

- acquisto derrate
- attrezzature e macchinari necessari al confezionamento, la veicolazione e la conservazione dei pasti
- costi del personale
- oneri per utenze

ogni altra spesa inerente l'espletamento del servizio ed ogni ulteriore onere accessorio anche di natura fiscale, ad esclusione dell'IVA che dovrà venire addebitata sulla fattura a norma di Legge.

Nulla è dovuto alla Ditta aggiudicataria per i servizi resi al di fuori di quanto previsto nel presente disciplinare e nel capitolato di gara.

#### art. 6 (Modalità di esecuzione del servizio e obblighi dell'appaltatore)

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a svolgere il servizio nell'osservanza delle prescrizioni stabilite nel presente Capitolato, nonché delle norme e dei regolamenti vigenti in materia.

Per le modalità di esecuzione del servizio si rimanda integralmente a quanto indicato in Capitolato speciale.

Si precisa che è esclusivo onere della ditta, tra l'altro, l'organizzazione dei mezzi necessari per la realizzazione dell'appalto, l'esercizio del potere organizzativo e direttivo del personale impiegato nell'appalto, l'assunzione del rischio d'impresa.

**Sicurezza e salute dei lavoratori**

L'impresa appaltatrice dovrà osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro dettate dal 26 del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i. e successive integrazioni e modifiche ed, in particolare, il disposto dell'art.4, comma 2, lettere a, b, c, nonché le norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

L'impresa appaltatrice dovrà dotare il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

L'impresa appaltatrice dovrà comunicare all'A.A.S. n. 5 , prima dell'inizio del servizio i nominativi dei soggetti responsabili in materia di Prevenzione e Protezione (e fornire la documentazione di valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008).

L'Azienda e l'Impresa appaltatrice procederanno alla stesura di un piano di coordinamento per l'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dei rischi ai sensi dell'articolo 26 del D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i.

Le dichiarazioni, gli obblighi ed i documenti richiesti in merito alle disposizioni di legge sulla sicurezza e la salute dei lavoratori, dovranno essere resi anche dagli eventuali candidati subappaltatori.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà essere sottoposto a sorveglianza sanitaria preventiva e periodica ed essere in possesso del giudizio d'idoneità alla mansione specifica (espressa dal medico competente della ditta stessa) ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 s.m.i.. I controlli sanitari, a cura e a spese della ditta stessa, dovranno essere mirati ai rischi specifici derivanti dall'attività lavorativa oggetto dell'appalto individuati sulla base delle informazioni acquisite dal Servizio di Prevenzione dell'Azienda interessata e dal medico competente della ditta. (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.). Il personale dovrà inoltre essere sottoposto alle vaccinazioni previste dalla legge.

In ogni momento la Direzione Sanitaria potrà disporre l'accertamento del possesso dei requisiti sopra menzionati.

## **Personale**

L'impresa appaltatrice dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

Tutto il personale adibito alla fornitura appaltata dovrà essere alle dipendenze e sotto la diretta ed esclusiva direzione e responsabilità dell'impresa appaltatrice. Lo stesso personale dovrà essere idoneo a svolgere le prestazioni di servizio e dovrà possedere i prescritti requisiti di igiene e sanità e dovrà essere di provata capacità e moralità.

Il personale dovrà attenersi alle disposizioni di cui al D.P.R. n. 62 del 16.04.2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D. lgs. 30 marzo 2001 n. 165".

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, l'Impresa dovrà trasmettere all'Azienda l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Del documento di riconoscimento dovrà essere acclusa una fotocopia.

Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno cinque del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato all'Ente entro 24 ore, parimenti entro tale termine dovranno essere comunicati anche i nuovi assunti.

L'impresa appaltatrice dovrà esibire ad ogni richiesta dell'amministrazione il libro matricola, il libro paga ed il registro previsto dalle vigenti norme.

L'Impresa dovrà garantire una presenza costante delle unità numeriche lavorative necessarie al corretto espletamento del servizio e provvedendo alle eventuali assenze del personale con immediate sostituzioni.

### **Responsabilità dell'appaltatore nei confronti del personale dipendente**

L'appaltatore deve provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamento con particolare riguardo alle norme sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori ed a quelle che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

L'appaltatore si obbliga ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti di riferimento per i settori inerenti il servizio appaltato, durante tutto il periodo della validità del presente appalto. Il trattamento economico dei soci lavoratori delle Cooperative non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti.

Fatto salvo l'obbligo previsto dall'art. 18, 7° comma della Legge 55/90, all'inizio ed alla fine del presente appalto l'appaltatore deve presentare, su richiesta delle Aziende del servizio sanitario regionale, una dichiarazione dei competenti uffici, dalla quale risulti che il personale addetto al servizio è stato regolarmente assicurato ai fini previdenziali ed assicurativi ai rispettivi Enti.

Rientrando il presente appalto nell'ambito dei servizi essenziali, la ditta appaltatrice è obbligata a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Del contenuto del presente articolo è fatto obbligo all'appaltatore di darne notizia scritta a tutto il personale dipendente.

## **Responsabile del servizio**

La ditta aggiudicataria al momento della sottoscrizione del relativo contratto comunica il nome e recapiti (telefono, fax ed e-mail) del responsabile del servizio, il quale deve tenere i contatti e gestire il rapporto con la stazione appaltante.

## **Disposizioni generali**

Il soggetto aggiudicatario ed il suo personale sono obbligati a conformarsi alle procedure operative richieste e/o dichiarate nell'offerta.

Inoltre il personale dovrà attenersi alle seguenti disposizioni generali:

1. operare sempre nel rispetto della normativa sulla sicurezza sui posti di lavoro;
2. non prendere visione di documenti o file del SSR, Sistemi sanitari europei equivalenti o altro per finalità non attinenti ai servizi oggetto dell'appalto e comunque mantenere il segreto su fatti, organizzazione e andamento dell'attività;
3. tenere un comportamento corretto, adeguato e osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni in materia di tutela di riservatezza a favore dell'utenza.

Sulla base di quanto sopra esposto, l'Amministrazione dovrà essere in grado, in qualsiasi momento, di verificare l'andamento del progetto conformemente alle modalità stabilite per ogni tipo di attività.

### art. 7

#### (Clausola risolutiva espressa)

L'Azienda interessata (che ha stipulato il Contratto derivato) e l'EGAS per la Convenzione stipulata potrà procedere di diritto (ipso iure) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto ed assicurare direttamente, a spese della ditta inadempiente, la continuità del servizio, nei seguenti casi:

- a) mancato superamento del periodo di prova
- b) grave irregolarità e/o deficienze o ritardi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, nei termini di cui al presente Schema di convenzione;
- c) sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte della ditta del servizio in argomento;
- d) gravi violazioni dei programmi temporali di espletamento del servizio, stabiliti o concordati con l'Amministrazione;
- e) nelle ipotesi di cui al successivo art. 8;
- f) cessione totale o parziale del contratto;
- g) in relazione agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge Legge 136/2010 sul divieto di contanti negli appalti e nei subappalti, in tutti i casi in cui le transazioni vengono eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa;
- h) violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62 del 16.04.2013, Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D. lgs. 30 marzo 2001 n. 165";
- i) mancato rispetto delle disposizioni contenute nel Patto di Integrità.

j) nei casi di cui all'art. 108, c.2 del D. Lgs. 50/2016.

Ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità del servizio, le stesse saranno formalmente contestate dall'EGAS e/o dall'Azienda medesima.

L'Azienda anche in questi casi si riserva comunque, dopo 15 giorni dal ricevimento della contestazione formale nei confronti della ditta aggiudicataria, (es. per inadempienze contrattuali diverse da quelle sopra evidenziate), di procedere alla risoluzione del contratto.

L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, di indire una nuova procedura o di rivolgersi alla Ditta che segue in graduatoria, risultata seconda migliore offerente nella gara in oggetto, addebitando in entrambi i casi le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

L'affidamento a terzi, in caso di risoluzione del contratto, verrà comunicato alla ditta inadempiente.

Nel caso di minor spesa sostenuta per l'affidamento a terzi, nulla competerà alla ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la ditta inadempiente da ogni responsabilità in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Analoga procedura verrà seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva e/o la possibilità per l'Amministrazione di agire ai sensi dell'art. 1936 e ss. c.c., oltre all'eventuale richiesta di risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 1223 c.c. e delle maggiori spese sostenute per l'affidamento del servizio ad altra ditta.

L'EGAS si riserva di recedere in qualsiasi momento dalla Convenzione sottoscritta, previa formale comunicazione e pagamento delle prestazioni già eseguite, nel caso in cui Consip S.p.A. o altre centrali di committenza regionali, rendano disponibili convenzioni di beni o servizi equivalenti a quelli della presente Convenzione a condizioni migliorative in termini di parametri quali-quantitativi.

Si rimanda comunque a quanto previsto dal Capitolato speciale.

## art. 8

### (Clausola penale)

La mancata esecuzione degli obblighi contrattuali stabiliti dal capitolato, verificata in contraddittorio con la ditta aggiudicataria, comporterà l'applicazione delle penali come di seguito riportate:

penale pari al 10% dell'importo complessivo del servizio aggiudicato, oltre alle eventuali spese sostenute nei casi seguenti:

a) mancata o ritardata effettuazione del servizio

b) per ogni mese nel corso del quale non sia rispettato il mantenimento in formazione lavoro dei 4 utenti del Dipartimento di Salute Mentale. In tale ipotesi la penale sarà rapportata alle mensilità per le quali non si è verificato il pieno rispetto dell'obbligo ex art. 8.

Il ripetersi di uno o di entrambi gli eventi summenzionati legittimerà l'Azienda a procedere alla risoluzione del contratto e a disporre l'affidamento del servizio ad altra Ditta addebitando all'aggiudicataria inadempiente i relativi oneri, che saranno detratti dal corrispettivo mensile maturato o dalla cauzione definitiva.

Al di fuori delle ipotesi di cui alle lett. a) e b) l'Azienda si riserva di applicare le seguenti penali:

- ripetute (almeno 3 eventi) difformità tra pasti ordinati e consegnati € 150,00 (centocinquanta/00) ogni 3 eventi;
- ripetuto (almeno 3 eventi) mancato rispetto delle grammature: € 150,00 (centocinquanta/00) ogni 3 eventi;
- ripetuto (almeno 2 eventi) mancato rispetto degli orari di consegna: 150,00 (centocinquanta/00) ogni 2 eventi;
- ripetute (almeno 3 eventi) segnalazioni da parte del Servizio Dietetico su difformità rispetto le condizioni di esecuzione del servizio previsti dal presente Capitolato e dagli Allegati: € 250,00 (duecentocinquanta/00) ogni 3 eventi;
- mancata manutenzione alle attrezzature impiegate per il trasporto dei pasti: 250,00 (duecentocinquanta/00);
- mancato/a funzionamento/manutenzione delle attrezzature (hardware/software) impiegate per la trasmissione delle prenotazioni pasti: € 250,00 (duecentocinquanta/00)
- mancato rispetto del menù: € 250,00 (duecentocinquanta,00) per ogni violazione;
- mancato rispetto dalle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze e quant'altro previsto dalle leggi in materia: € 500,00 (cinquecento/00) per ogni evento;
- mancata corrispondenza delle derrate con quanto indicato nelle schede tecniche dei prodotti; € 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni evento;
- l'introduzione di alimenti non contemplati negli atti di gara determinerà l'applicazione di una penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni giorno che precede la richiesta formale al referente indicato dall'Azienda e la conseguente autorizzazione;

L' AAS5 si riserva inoltre la facoltà di risolvere il contratto dopo cinque contestazioni scritte relative al servizio.

Le suddette penali verranno comunicate mediante emissione di note di addebito da parte dell'Azienda e scontate mediante decurtazione del corrispettivo convenuto in sede di pagamento dello stesso.

Nei casi in cui i corrispettivi liquidabili all'appaltatore non fossero sufficienti a coprire l'ammontare delle penali allo stesso applicate a qualsiasi titolo, nonché quello dei danni dallo stesso arrecati all'Azienda del servizio sanitario regionale, per qualsiasi motivo, l'EGAS si rivarrà sulla garanzia definitiva.

Si rimanda comunque a quanto previsto dal Capitolato speciale.

#### art. 9 (Garanzia e responsabilità del servizio)

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro, nonché assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'A.A.S. n.5 o di terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti, coinvolti e non, nella gestione del servizio.

L'A.A.S. n.5 non risponderà di eventuali danni a persone o cose verificatesi durante l'espletamento del servizio; la ditta aggiudicataria è tenuta a dare prova della stipula di un'adeguata polizza assicurativa per danni a persone o cose - con massimale pari a € 2.000.000.= - , che possono verificarsi durante lo svolgimento del servizio. Esonera infine l'Azienda da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possono derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, compresi i dipendenti dell'Azienda, in conseguenza anche di furti.

Si rimanda comunque a quanto previsto dal Capitolato speciale.

#### art. 10 (Controllo di quantità e qualità)

L'Azienda

- per mezzo dei propri incaricati ed eventualmente in presenza del responsabile dell'Impresa, potrà eseguire accertamenti e controlli in qualsiasi momento e senza alcun preavviso sulle modalità operative di esecuzione del servizio, sulla qualità delle prestazioni, sui mezzi ed attrezzature impiegati.
- si riserva inoltre la facoltà di attivare ulteriori controlli non programmati nel caso in cui le pervengano segnalazioni di disservizi.

L'aggiudicatario si impegna a fornire i mezzi e tutte le informazioni necessarie alle verifiche ed ai controlli.

Dell'esito degli accertamenti e controlli effettuati, sarà redatto verbale, che potrà essere utilizzato dall'Azienda del servizio sanitario regionale per gli eventuali provvedimenti e determinazioni di competenza.

I provvedimenti richiesti al fine di regolarizzare il servizio, dovranno essere tempestivamente adottati.

Tutte le contestazioni di inadempienza, ritardi, ecc. fatte in contraddittorio con il responsabile dell'Impresa si intenderanno fatte direttamente all'appaltatore titolare.

Si rimanda comunque a quanto previsto dal Capitolato speciale.

#### art. 11

(Cessione del contratto, cessione dei crediti e subappalto)

##### **Cessione del contratto**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità (art. 105 D.lgs. 50/2016).

##### **Cessione del credito**

Si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52. Ai fini dell'opponibilità alle stazioni appaltanti, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debtrici (art.106 comma 13 D.lgs 50/2016).

##### **Subappalto**

Il subappalto è ammesso nei limiti e con l'osservanza degli obblighi di cui all'art. 105 D.lgs. 50/2016.

#### art. 12

(Fallimento, liquidazione, procedure concorsuali, risoluzione)

EGAS, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 D.lgs 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpellano progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto, fatta salva la possibilità di cui all'art 110 comma 3 lett. b) D.lgs. 50/2016.

E' fatto salvo il diritto dell'EGAS e dell'A.A.S. n.5 di rivalersi sulla garanzia definitiva e sui crediti maturati per il risarcimento delle maggiori spese conseguenti al subentro nella fornitura.

#### art. 13

(Fatturazione e pagamenti)

Il pagamento delle fatture avverrà ai sensi del D. Lgs. n. 231/2002 e s.i.m. con decorrenza dalla data di ricevimento delle fatture o data collaudo e/o verifica conformità. Il pagamento si intende effettuato quando la somma è disponibile presso il Tesoriere dell'azienda; eventuali oneri connessi ad operazioni successive restano a carico della ditta.

Le fatture dovranno essere intestate all'A.A.S. n.5 che ha emesso il "Contratto derivato" e che rientra nel regime di cui all'art. 17ter del DPR 633/72, così come modificato dalla Legge 190/2014 (Split payment).

Le fatture dovranno pertanto essere emesse nel rispetto delle disposizioni previste dalla citata normativa e su ciascuna dovrà essere inserita l'annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI" così come disposto dall'art. 2 del decreto MEF del 23/01/2015.

art. 14  
(Tracciabilità' dei flussi finanziari)

La ditta aggiudicataria si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/08/2010 n. 136. Ai sensi dell'art. 3, della medesima legge, si procederà alla risoluzione del contratto in tutti i casi in cui le transazioni, con eventuali sub-appaltatori della ditta aggiudicataria e i sub-contraenti a qualsiasi titolo interessate al servizio, siano state eseguite senza avvalersi dell'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

art. 15  
(Controversie)

Per tutte le controversie relative ai rapporti tra il Fornitore e l'EGAS, sarà competente in via esclusiva il Foro di Udine. Per tutte le controversie relative ai rapporti tra il Fornitore e l'Azienda Contraente è competente il Foro del capoluogo in cui ha la sede legale dell'ente interessato.

art. 16  
(Scioperi e causa di forza maggiore)

Poiché il servizio contemplato è da considerarsi servizio pubblico essenziale, lo stesso non potrà venir soppresso o ridotto per nessuna ragione.

In caso di scioperi o cause di forza maggiore, la Ditta dovrà in ogni caso garantire un servizio di emergenza, concordandone le modalità con i Responsabili aziendali dei Servizi; di tali situazioni dovrà, comunque, essere dato congruo preavviso.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso la ditta affidataria dell'appalto potrà sospendere la prestazione dei servizi.

art. 17  
(Clausola sociale di salvaguardia occupazionale)

In caso di cambio di gestione dovuto al nuovo affidamento, la ditta aggiudicataria è tenuta ad applicare quanto previsto dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 in materia di mantenimento della stabilità occupazionale del personale impiegato, con applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

In particolare, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, inclusi i soggetti svantaggiati, (secondo quanto espresso dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture nel Parere 23/01/2013, n. 41, al quale si rimanda e secondo quanto disposto dal CCNL per la categoria/setore merceologico relativo all'attività affidata.)

art. 18  
(Informativa sul trattamento dei dati)

Gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. in materia di Privacy sono demandati alle singole aziende del SSR aderenti alla presente convenzione, cui compete la gestione contrattuale.

art. 19  
(Spese contrattuali)

Tutte le spese riguardanti il contratto, imposta di registro, imposta di bollo, bolli di quietanza e simili, come ogni altra spesa inerente e conseguente al contratto, sono ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria. L'imposta sul valore aggiunto deve intendersi a carico delle singole Aziende del servizio sanitario regionale, secondo le vigenti disposizioni fiscali.

art. 20  
(Rinvio ad altre norme)

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Schema, si richiamano le norme riportate nel bando, nelle Norme di partecipazione alla gara e nel Capitolato Speciale, le disposizioni vigenti, comunitarie e nazionali, in materia di appalti pubblici per la fornitura di beni e servizi ed in particolare la legge e il regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato, nonché la normativa della Regione Friuli Venezia Giulia vigente nella stessa materia.

art. 21

(Clausola finale)

La Convenzione ed i suoi Allegati costituiscono manifestazione integrale della volontà negoziale delle Parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, che qualunque modifica al presente atto ed ai suoi Allegati non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto; inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole della Convenzione o dei singoli Contratti attuativi non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.

Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento della Convenzione o dei singoli "Contratti derivati" (o di parte di essi) da parte dell'EGAS e/o delle Amministrazioni Contraenti non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti loro spettanti che le medesime parti si riservano di far comunque valere nei limiti della prescrizione.

**Allegati allo Schema di Convenzione:**

- Fac simile "Allegato G": contratto derivato

**ID16SER014**

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL PROGETTO “LE FRATTE”, COMPRENSIVO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, FINALIZZATO ALL’INCLUSIONE LAVORATIVA E ALLO SVILUPPO DELLE AUTONOMIE PER GLI UTENTI DEL DIPARTIMENTO DI SALUTE MENTALE, DEL DIPARTIMENTO DELLE DIPENDENZE E DEI SERVIZI SOCIALI IN DELEGA DELL’A.A.S. N. 5 FRIULI OCCIDENTALE

- 1) Oggetto dell’appalto
- 2) Normativa di riferimento
- 3) Importo presunto di gara, cauzione provvisoria e CIG
- 4) Durata del servizio
- 5) Sopralluogo
- 6) Fabbisogni
- 7) Descrizione del servizio
- 8) Oneri a carico dell’aggiudicatario
- 9) Controlli di qualità e sicurezza dei pasti
- 10) Oneri a carico di AAS 5
- 11) Obblighi contrattuali al termine del servizio
- 12) Documentazione tecnico qualitativa
- 13) Criteri e parametri di valutazione delle offerte

## **Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Capitolato disciplina l'affidamento della gestione del progetto "Le Fratte" comprensivo di un servizio di ristorazione in legame fresco-caldo presso il centro riabilitativo "Le Fratte" di Fiume Veneto e di fornitura e trasporto di pasti verso le sedi aziendali di seguito individuate, finalizzato all'inclusione lavorativa e allo sviluppo di autonomie degli utenti afferenti al Dipartimento di Salute Mentale, del dipartimento delle dipendenze e dei servizi sociali in delega, dell'AAS 5 "Friuli Occidentale.

La fornitura dei pasti (anche veicolati) deve avvenire secondo le seguenti indicazioni:

- fornitura e trasporto di pasti multiporzione per dipendenti e utenti presso le strutture aziendali più sotto indicate;
- fornitura e trasporto pasti speciali confezionati in ciotole a perdere termosaldate (in contenitore termico) per utenti presso le strutture aziendali più sotto indicate ;
- servizio mensa per i dipendenti e utenti di AAS5.

L'aggiudicatario è obbligato ad adempiere pienamente, senza alcuna eccezione, a tutte le obbligazioni su di esso gravanti in forza delle norme del presente capitolato, della relativa convenzione e del progetto gestionale presentato in sede di gara.

## **Art. 2 -NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

L. 381/08.11.1991 s.i.m.

L.R. 41/25.09.1996 s.i.m.

L.R. 18/09.08.2005 s.i.m.,

L.R. 20/26.10.2006 s.i.m.;

D. Lgs. n. 50/2016

## **Art. 3 - IMPORTO PRESUNTO DI GARA, CAUZIONE PROVVISORIA E CIG**

L'ammontare complessivo dell'appalto viene stimato in presunti euro 620.460,00, oltre I.V.A. se dovuta, così suddiviso:

- Euro 620.460,00 - per lo svolgimento del servizio;
- Euro 0- spese per il massimo contenimento dei rischi di natura interferenziale e per la sicurezza, non soggette a ribasso d'asta -

<b>Importo presunto di gara (36 mesi)</b>	<b>Cauzione provvisoria da versare</b>	<b>CIG*</b>	<b>Importo CIG</b>
<b>620.460,00</b>	12.409	6795499F29	140

\*L'importo del CIG è comprensivo delle opzioni contrattuali (estensione 20% e proroga contrattuale )

Il pagamento CIG potrà essere effettuato, non prima di 15 giorni del termine ultimo per la ricezione delle offerte indicato dal bando di gara.

#### **Art. 4 - DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio avrà una durata di 36 (trentasei) mesi, eventualmente prorogabili per altri 6 mesi.

#### **Art. 5 - SOPRALLUGO**

**Il sopralluogo è obbligatorio e dovrà avvenire previo contatto telefonico con la referente del servizio, dr.ssa Carmen Schifilliti - cell. 3475874233.**

In occasione del sopralluogo la ditta avrà modo di prendere visione dei locali, degli impianti e delle attrezzature ed apparecchiature esistenti nonché delle attuali modalità di svolgimento del servizio.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciata apposita attestazione da inserire nella documentazione di partecipazione da parte della Ditta concorrente.

#### **Art. 6 - FABBISOGNI**

Fabbisogni Fornitura di pasti veicolati e non - quantitativi in gara

<i>Rif</i>	<i>Oggetto pasti C.S.S.</i>	<i>Fabbisogno presunto annuo</i>	<i>Fabbisogno presunto per 3 anni</i>
1	pasti speciali	4.250	12.750
2	pasti in multi porzione (utenti e operatori)	19.000	57.000
<i>Rif</i>	<i>Oggetto pasti DSM</i>	<i>Fabbisogno presunto annuo</i>	<i>Fabbisogno presunto per 3 anni</i>
1	pasti speciali	0	0
2	pasti in multi porzione (utenti e operatori)	11.220	33.660
	<b><i>Totale pasti annui</i></b>	<b><i>34.470</i></b>	<b><i>103.410</i></b>

Trattandosi di fabbisogni presunti, tali quantità sono da considerarsi orientative e potranno variare secondo le effettive esigenze di AAS5 senza che la Ditta aggiudicataria abbia a pretendere variazioni rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Analogamente, qualora a fronte di nuove disposizioni normative e/o di modifiche nell'attuale assetto organizzativo dei servizi aziendali, si rendesse necessario erogare il servizio di cui trattasi in sedi diverse e/o aggiuntive rispetto a quelle contemplate dal presente documento, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedervi senza poter pretendere variazioni rispetto al prezzo di aggiudicazione.

#### **STRUTTURE DESTINATARIE**

##### **Strutture del DSM**

- Centro Diurno Riabilitativo Villa Bisutti – Via Roveredo (PN);
- Centro Riabilitativo “Le Fratte”- Via Fratte – Fiume Veneto

### **Strutture del COORDINAMENTO SOCIO SANITARIO**

- Centro Diurno Maniago - Via Campagna, 52 – Maniago (PN);
- Centro Diurno Pordenone – Via Canaletto, 5 (PN);
- Centro Diurno di Poincicco – Via Venezia, 39 – Poincicco di Zoppola (PN);
- Centro Diurno di Barbeano - Via S. Michele, 2 – Barbeano di Spilimbergo (PN);

<b><u>Strutture del DSM</u></b>	<b>Villa Bisutti PN</b>	<b>Le Fratte Utenti</b>	<b>Le Fratte (dipendenti)</b>
<i>Numero utenti e operatori per centro</i>	16	18	10*
<i>Luogo di consegna</i>	Via Roveredo 14	direttamente dalla ditta in Loco (Fiume Veneto)	c/o Mensa (Fiume Veneto)
<i>Pranzi (numero medio giornaliero)</i>	16	18	10
<i>Cene (numero medio giornaliero)</i>	=	0	0
<i>Giorni di servizio</i>	5 gg/settimana (lun-ven. esclusi i festivi)	5 gg/settimana (lun-ven. esclusi i festivi)	5 gg/settimana (lun- ven. esclusi i festivi)
<i>Modalità di confezionamento</i>	Multi porzione	Multi porzione	Multi porzione
<i>Composizione Pasto</i>	Vedi Allegato 1	Vedi Allegato 1	Vedi Allegato 1
<i>PRANZO</i> <i>Orario Consegna (C)</i> <i>Ritiro (R)</i>	C 12.15-12.30 R gg. success.vo		
<i>CENA</i> <i>Orario Consegna (C)</i> <i>Ritiro (R)</i>	=		
<i>Modalità/tempi di prenotazione pasti</i>	fax/e-mail	fax/e-mail	fax/e-mail

**Tempi di prenotazione** Entro le ore 09.00 del giorno stesso di consumazione sia per i pranzi che per le cene

\* presso il Centro polifunzionale Le Fratte potrebbe – occasionalmente – rendersi necessario garantire il pasto a un numero maggiore di dipendenti in ragione dello svolgersi, presso tale sede, di incontri educativi/formativi (si stimano n. 20 giornate annue per un incremento massimo complessivo di 100 pasti/anno).

Anche in tale ipotesi, tuttavia, la consumazione avverrà a seguito di idonea prenotazione, formulata nel rispetto delle modalità e della tempistica sopra rappresentate.

### Strutture del Coordinamento Socio Sanitario

	<b>Centro Diurno Maniago</b>	<b>Centro Diurno Pordenone</b>	<b>Centro Diurno Zoppola - fraz. Poincicco</b>	<b>Centro Diurno di Barbeano (Spilimbergo)</b>
Pranzi (numero medio giornaliero)	31	21 ( di cui 6 per operatori)	21 ( di cui 9 per operatori)	20 (di cui 6 operatori)
Giorni di servizio	5 gg/settimana (lun-ven. esclusi i festivi)	5 gg/settimana (lun-ven. esclusi i festivi)	5 gg/settimana (lun-ven. esclusi i festivi)	5 gg/settimana (lun-ven. esclusi i festivi)
Modalità di confezionamento	4 personalizzati 27 multiporzione	5 personalizzati 16 multiporzione	8 personalizzati 13 multiporzione	20 multiporzione
Composizione Pasto	Vedi Allegato 1		Vedi Allegato 1	Vedi Allegato 1
PRANZO Consegna (C) ritiro (R)	C 11.45 - 12.00 R 14.30-16.00	C 11.45 - 12.00 R 14.30-16.00	C 11.45 - 12.00 R 14.30-16.00	C 11.30-11.45 R 14.30-16.00
<b>Tempi di</b>	Entro le	Entro le	Entro le	

<b>Prenotazione</b>	8.45/9.00 dello stesso giorno	8.45/9.00 dello stesso giorno	8.45/9.00 dello stesso giorno	
Modalità di prenotazione	fax/ e-mail	fax/ e-mail	fax/ e-mail	fax/e-mail
Note	3 pasti tritati e 1 omogeneizzato, da scegliere da menù e diversificando il primo dal secondo	4 pasti tritati e 1 omogeneizzato da scegliere da menù e diversificando il primo dal secondo		

## Art. 7 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Al fine di rappresentare al meglio le esigenze di codesta Azienda, di seguito si precisano per ogni tipologia di pasto le caratteristiche richieste della fornitura:

**Pasto speciale:** pasto distribuito in legame fresco-caldo omogeneizzato/frullato, cremoso, privo di doppie consistenze o tritato (verranno allegate le linee guida per la disfagia) e confezionato in ciotole a perdere termosaldate (in contenitore termico).

**Multiporzione:** pasto distribuito in legame fresco-caldo e confezionato in contenitori di acciaio multirazione (gastronorm), trasportati con idonei contenitori termici in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa igienico-sanitaria in vigore.

### Requisiti minimi pasti e derrate

I pasti forniti devono rispondere ai seguenti requisiti:

- sicuri dal punto vista microbiologico e chimico;
- composizione accurata del piatto
- accurati nel confezionamento delle pietanze;
- gradevoli al palato e temperatura adeguata alla tutela del rischio microbiologico;
- mantenimento dei valori nutrizionali;
- rispetto del dietetico quale strumento terapeutico educativo e preventivo;
- rispettosi delle grammature e dei menù contenuti nello specifico (allegato n. 1);
- prodotti con le materie prime richieste dal presente capitolato (allegato n.1).
- applicazione del processo di "filiera corta" (uso di prodotti locali) e preferenza a prodotti dell'agricoltura sociale per quanto possibile.

Le derrate alimentari, acquistate dalla Ditta aggiudicataria per la preparazione dei pasti oggetto del presente capitolato dovranno:

- soddisfare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia;
- possedere le caratteristiche merceologiche definite nelle apposite "schede tecniche dell'alimento".
- rispondere, per quanto possibile, al principio di sostenibilità ambientale (vedi allegato n.

1).

### **PREPARAZIONE DEI PASTI**

La produzione dei pasti dovrà avvenire previa adozione di un Piano di autocontrollo (manuale e relative check list di controllo) secondo il sistema HACCP e nel rispetto delle normative vigenti in materia di igiene delle produzioni alimentari.

Eventuali variazioni apportate, durante l'appalto, al sistema produttivo dovranno essere preventivamente autorizzate dalle autorità competenti e comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo che dovranno essere comunicate ad AAS5, presso la quale dovrà anche avvenire il deposito della documentazione attestante l'idoneità alla preparazione dei pasti.

L'aggiudicatario dovrà effettuare - sia sulle merci in arrivo, sia sul prodotto finito - tutti i controlli e la analisi chimico-fisiche e microbiologiche previste dalla normativa vigente e, su richiesta di AAS5, dovrà fornire copia dei relativi esiti.

L'Azienda metterà a disposizione l'utensileria e lo stovigliame già esistenti presso il Centro Le Fratte.

Sarà invece a carico dell'aggiudicatario provvedere ad eventuali integrazioni che riterrà utili e/o necessarie.

### **VEICOLAZIONE DEI PASTI**

L'aggiudicatario, con oneri a proprio carico, dovrà:

- attivare tutte le procedure atte a garantire il rispetto, in ogni fase del servizio, delle norme HACCP;
- disporre del personale necessario per la consegna dei pasti ai punti aziendali identificati e per il funzionamento della mensa;
- fornire i contenitori termici e/o simili nonché ogni altro attrezzo necessario alla veicolazione a destinazione dei pasti nel pieno rispetto dei parametri di sicurezza igienica (temperature) e degli orari di consegna specificati nonché di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di confezionamento e trasporto dei pasti.

L'Azienda metterà a disposizione l'utensileria e lo stovigliame esistenti presso i centri di destinazione nonché le lavastoviglie e provvederà se del caso alle eventuali integrazioni.

- provvedere alla fornitura e tenuta in perfetta efficienza dei contenitori per il trasporto dei pasti;
- provvedere al ritiro, lavaggio e sanificazione dei contenitori termici e ovviamente del relativo contenuto;
- espletare ogni altra attività che si rendesse necessaria alla buona riuscita del servizio

Le attrezzature ed i beni necessari al confezionamento, la veicolazione e la conservazione dei pasti devono essere conformi al Reg. Comm. 852/04 e consentire che i cibi trasportati mantengano la temperatura prevista fino al momento della consumazione.

In particolare, per i pasti in multiporzione si dovrà fare uso di contenitori termici all'interno dei quali saranno allocati contenitori con coperchio a tenuta termica muniti di guarnizione in grado di assicurare, alla consegna, il mantenimento dei cibi da consumarsi caldi ad una temperatura non inferiore ai 60 gradi e non superiore ai 10 gradi per quelli freddi. Il pane, la frutta, la verdura devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi e separati da altre derrate.

## **Art. 8 - ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

Sono a totale carico del prestatore del servizio le seguenti obbligazioni:

### **► INSERIMENTO LAVORATIVO E INTEGRAZIONE SOCIALE**

- organizzare l'attività lavorativa impiegando in essa persone in condizione di svantaggio come previsto dall'art. 4 della Legge 381/91;
- assorbire ed utilizzare, nell'espletamento del servizio, i lavoratori (n. 1 unità in servizio a part time) già dipendenti o adibiti quali soci lavoratori del/dal precedente aggiudicatario ivi compresi i lavoratori svantaggiati inseriti ai sensi della L. 381/91 e della L.68/99;
- mantenere in formazione lavoro almeno 4 utenti del Dipartimento di Salute Mentale, differenziando ad ognuno tipologia di lavoro, compiti e luogo di lavoro.

Nello specifico, gli utenti saranno inseriti presso il laboratorio cucina per svolgere attività:

- di preparazione confezionamento e smistamento sporzionamento cibi/ alimenti/piatti;
- allestimento/sbarazzamento sala da pranzo;
- sistemazione e pulizia dei locali/ lavaggio stoviglie;
- compiti e mansioni di segreteria/organizzazione dei menù settimanali.

Il piano di mantenimento dovrà inoltre contemplare anche un'ideale attività di formazione in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro e in tema di HACCP a carico della ditta aggiudicataria.

Le attività summenzionate rientrano in progetti riabilitativi terapeutici di osservazione e valutazione propedeutici all'integrazione lavorativa e verranno svolte in raccordo con il DSM. L'aggiudicatario dovrà nominare un Coordinatore Educativo degli inserimenti lavorativi nonché verificare periodicamente l'attuazione dei piani di inserimento provvedendo a redigere ed inviare, ad AAS5, relazioni semestrali in cui saranno sintetizzati i risultati raggiunti.

Analogamente, in qualsiasi momento, AAS5 potrà richiedere informazioni ed effettuare controlli sulle attività svolte e sui risultati raggiunti, anche attraverso contatti diretti con le persone svantaggiate.

La ditta aggiudicataria si impegna a:

- garantire un'adeguata attività di tutoraggio per un monte ore settimanale complessivamente pari ad almeno 20 h;
- applicare e rispettare per il personale impiegato nelle attività e per le persone svantaggiate inserite, tutte le norme e gli obblighi assicurativi applicando le condizioni normative e retributive previste dal CCNL dei dipendenti delle Cooperative Sociali siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative o dal Contratto Nazionale di Settore e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi e a rispettare le norme e le procedure previste dalla Legge;
- trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone svantaggiate inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa in materia di tutela dei dati personali di cui al D. Lgs. 196/2003.

### **► ATTIVITA' RIABILITATIVE E DI SOCIALIZZAZIONE**

- organizzare attività riabilitative e di Socializzazione rivolte agli utenti del Dipartimento di Salute Mentale con l'obiettivo di offrire momenti formativi a supporto della domiciliarità come di seguito indicato:
- a) almeno 1 corso di 8 incontri minimo su temi legati allo sviluppo di competenze in ambito culinario e su alimentazione e stili di vita sani;
  - b) almeno 1 evento in collaborazione con gli enti locali aperti alla cittadinanza (del quale dovrà dare, con congruo anticipo, idonea pubblicità sui mezzi di comunicazione).

**► ONERI LEGATI ALL'UTILIZZO DEGLI IMMOBILI E DEI BENI MOBILI/ATTREZZATURE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA**

Per tutta la durata del contratto, AAS5 mette gratuitamente a disposizione dell'aggiudicatario, i locali necessari allo svolgimento del servizio (comprensivi della sala mensa, degli spogliatoi e delle zone di stoccaggio delle derrate), dotati degli impianti fissi, delle attrezzature e degli arredi e beni già esistenti e idonee allo svolgimento dell'attività, nello stato in cui si trovano. Tali beni sono in parte di proprietà di AAS5 ed in parte di proprietà di una Onlus che ne consentirà il comodato in uso gratuito all'aggiudicatario.

L'immobile, le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi e i beni già esistenti rimangono di esclusiva proprietà di AAS5 ovvero della Onlus summenzionata.

Prima dell'avvio del servizio - in contraddittorio tra le parti - sarà redatto analitico inventario, descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile, degli impianti fissi, delle attrezzature e degli arredi e beni.

Qualora a parere della ditta aggiudicataria risultassero necessarie ulteriori attrezzature, la stessa dovrà provvedere all'acquisto e relativa manutenzione.

Con la consegna dei beni mobili e immobili l'aggiudicatario assume ogni responsabilità ed onere relativo alla custodia e gestione dei locali (e loro pertinenze) e dei beni nonché di ogni fatto che si verificasse in seguito riguardante cose coinvolte nell'esecuzione delle prestazioni contenute nel presente capitolato.

In esito alla consegna sopra descritta, con relativa dichiarazione di avvenuta trasmissione delle informazioni di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 8 s.i.m, si intende assolto l'obbligo per AAS5 di fornire all'aggiudicatario informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui essa opererà.

In vigore del contratto, tutti gli oneri di manutenzione ordinaria del patrimonio summenzionato sono a carico della ditta aggiudicataria alla quale spetterà anche provvedere alla sostituzione degli elementi del patrimonio divenuti inutilizzabili.

Alla scadenza del contratto:

- l'aggiudicatario è tenuto a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi, le attrezzature, gli arredi e i beni a suo tempo ricevuti in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere alla sostituzione dell'eventuale materiale mancante o danneggiato;
- sarà in facoltà di AAS5 riscattare i beni e/o le attrezzature acquistati/e dalla ditta aggiudicataria in costanza di rapporto. Qualora AAS5 si avvalga di tale facoltà, il corrispettivo dovuto e le modalità di corresponsione saranno individuati di comune accordo tra le Parti;
- la riconsegna del patrimonio ricevuto dovrà risultare da apposito verbale - con allegato report di riscontro dei beni inventariati all'avvio del servizio;

L'aggiudicatario dovrà garantire le attività di pulizia degli spazi dati in uso (cucina, sala da pranzo, spogliatoi, dispensa).

Rimangono inoltre a carico dell'aggiudicatario le seguenti utenze che dovranno essere rimborsate ad AAS5 come di seguito indicato:

- a) energia elettrica: saranno installati ad opera di AAS5 idonei contabilizzatori di energia, uno per il consumo totale dell'edificio ed uno dedicato ai locali occupati dall'aggiudicatario. La quota di rimborso sarà calcolata per quota parte sull'effettivo consumo;
- b) gas: considerato che l'impianto di adduzione del gas alimenta la sola utenza della cucina, il rimborso corrisponderà all'effettiva fornitura;
- c) riscaldamento: il rimborso per la quota di utilizzo delle superfici sarà corrisposto in millesimi e sarà comprensivo di costi combustibile e gestione manutenzione impianti;
- d) acqua: i consumi saranno rimborsati tramite versamento di una quota forfettaria individuata da AAS5 sentita la ditta aggiudicataria.

#### ► **COORDINATORE/RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario dovrà nominare un coordinatore/responsabile dell'attività scelto fra persone di comprovata esperienza nella gestione dei servizi in appalto che:

- avrà il compito di rapportarsi per tutte le attività oggetto del presente capitolato con il referente designato da AAS5 o suo delegato;
- è il referente della ditta nei confronti di AAS5 per la regolare esecuzione del contratto secondo le modalità stabilite nel presente documento ed è responsabile per il corretto, puntuale e completo svolgimento di tutti i servizi richiesti;
- dovrà segnalare tempestivamente ad AAS5 qualsiasi problema inerente il servizio e si rapporterà con il personale addetto alla verifica dell'attività stessa;
- è responsabile del comportamento degli operatori impiegati nel servizio.
- potrà partecipare alle verifiche relative ai controlli di qualità e funzionalità del servizio.

Le contestazioni fatte in contraddittorio al coordinatore/responsabile della ditta si intendono fatte alla ditta stessa.

Il coordinatore/responsabile del servizio o un suo sostituto dovrà essere reperibile telefonicamente tutti i giorni lavorativi per ogni comunicazione ed eventuali urgenze che dovessero rendersi necessarie anche al di fuori dell'orario di servizio.

#### ► **ALTRI ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

Attuare tutte le norme in materia di sicurezza sul lavoro, con particolare riferimento alle situazioni di svantaggio;

Prevedere un'adeguata sostituzione del personale che dovesse essere assente dal servizio (malattie, ferie, infortuni ecc. ...)

#### **Art. 9 - CONTROLLI DI QUALITÀ E SICUREZZA DEI PASTI**

AAS5 potrà, per la parte di competenza, disporre in qualsiasi momento (sia presso la cucina de "Le Fratte" che presso la mensa/i Terminali di distribuzione) di idonei controlli sulla qualità del servizio erogato e sulla sicurezza igienica dei cibi forniti al fine di appurare il rispetto delle norme contrattuali/di gara, del Piano di autocontrollo e del sistema HACCP.

Presso la **cucina de "Le Fratte"** i controlli potranno consistere nelle verifica di:

- modalità di stoccaggio
- corrispondenza delle derrate con quanto indicato nelle schede tecniche dei prodotti;
- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione e di cottura delle derrate;
- condizioni igieniche degli impianti/attrezzature e dei locali di produzione e di servizio;
- organizzazione del lavoro ed igiene del personale addetto;
- rispetto dei DPI;
- controllo dell'avvenuta manutenzione delle attrezzature utilizzate per il confezionamento dei pasti;
- controllo sulla conformità dell'allestimento delle diete speciali (standard e personalizzate).

Al termine di ogni sopralluogo gli incaricati di AAS5 redigeranno idoneo "verbale di controllo" sottoscritto anche dal referente della ditta o suo delegato.

Presso la **sala Mensa del centro polifunzionale Le Fratte** e i **Terminali di distribuzione** i controlli saranno finalizzati a verificare:

- corrispondenza delle consegne all'ordinato;

- rispetto delle temperature;
- igiene, stato di conservazione e idoneità al trasporto dei contenitori e qualità del servizio erogato;
- grammature degli alimenti componenti il pasto;
- qualità organolettiche dei pasti;
- conformità dell'allestimento delle diete speciali (standard e personalizzate);
- ogni altro controllo che AAS5 riterrà utile effettuare.

#### **Art. 10 - ONERI A CARICO DI AAS5**

A disposizione della ditta aggiudicataria AAS5 rende disponibili, presso il I<sup>o</sup> piano della sede della struttura (ad oggi: Via Fratte, 70 – Fiume Veneto - PN), secondo planimetria che sarà fornita in sede di sopralluogo:

- i beni mobili ed immobili (sia di proprietà che in comodato) idonei all'attività;
- certificato di agibilità locali (abitabilità);
- dichiarazione di conformità degli impianti elettrici;
- libretti caldaia con le registrazioni delle verifiche di manutenzione periodiche;
- contratto di manutenzione dei presidi antincendio (estintori – naspo);
- verifiche periodiche dell'impianto di messa a terra;
- Certificato di prevenzione incendi;
- la copertura assicurativa dell'immobile da incendio, a carico dell'AAS5;
- la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti/attrezzature.

#### **Art. 11 - OBBLIGHI CONTRATTUALI AL TERMINE DEL SERVIZIO**

Al termine del servizio l'aggiudicatario dovrà, entro e non oltre 15 giorni dalla richiesta di A.A.S. n.5, fornire un report dettagliato sottoscritto dal rappresentante legale contenente:

- i dati relativi all'attività svolta negli ultimi 6 mesi;

- elenco del personale impiegato indicante livello d'inquadramento, qualifica, mansioni, carichi di lavoro, CNNL applicato, orari e turni;
- importo oneri automezzi/attrezzature.

Analogamente, l'aggiudicataria - nei 30 giorni precedenti al cambio di titolarità del contratto d'appalto - dovrà partecipare all'incontro con la ditta subentrante affinché avvenga lo scambio di tutte le informazioni necessarie alla gestione del servizio.

Di tale incontro dovrà essere redatto verbale sottoscritto da entrambi i legali rappresentanti o da un loro delegato, da consegnare ad A.A.S. n.5.

## **Art. 12 - DOCUMENTAZIONE TECNICO-QUALITATIVA**

Nella busta n.2 "Documentazione tecnico-qualitativa" la ditta partecipante dovrà inserire - pena l'esclusione - una relazione sull'organizzazione del servizio di fornitura pasti finalizzato all'inclusione lavorativa e allo sviluppo di autonomie per gli utenti afferenti al Dipartimento di Salute Mentale, che comprenda nello specifico:

### **1. Descrizione del funzionamento del centro di cottura:**

- descrizione del ciclo di lavorazione dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati (con particolare riferimento alla filiera corta, prodotti biologici, prodotti da realtà di agricoltura sociale) fino alla produzione del pasto e del suo confezionamento (veicolazione esclusa);
- elenco e descrizione delle attrezzature (vassoi, contenitori termici, etc.) utilizzate per la distribuzione degli alimenti, corredati della documentazione tecnico descrittiva;
- descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione che la ditta intende realizzare con frequenza quotidiana e periodica;
- descrizione dei criteri utilizzati per la riduzione degli imballaggi.

### **2. Organizzazione del personale addetto**

- numero dei dipendenti, lavoratori disabili/svantaggiati e altri soggetti che si prevede di impiegare nel centro di cottura delle Fratte;
- assunzioni (aggiuntive rispetto a quanto previsto all'art. 8) di personale già inserito nel laboratorio tramite rapporto di lavoro a tempo parziale e nel rispetto dell'inquadramento normativamente previsto per la mansione specifica;
- numero e tipologia dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di cottura negli ultimi tre anni;
- numero e tipologia di attività di tipo educativo e formativo (aggiuntive rispetto a quelle previste dall'art. 8) finalizzate a promuovere attività riabilitative e socializzanti in ambito culinario;

### **3. Gestione veicolazione e consegna pasti**

numero e tipologia di automezzi impiegati, del numero di persone impiegate, delle caratteristiche dei contenitori/carrelli termici utilizzati per il mantenimento delle temperature.

### **4. Menù:** presentazione dei menù per degenti, dipendenti e utenti rispettosi delle indicazioni di cui allegato 1 e sulla scorta dell'elenco sedi e tipo servizio.

### **5. Gestione sistema prenotazione pasti:** illustrazione del sistema proposto.

6. **Piano di emergenza** dettagliatamente illustrato per la fornitura in caso di eventi che impediscano la procedura normale di prenotazione/consegna/trasporto.
7. **Piano di attuazione del sistema** dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) di cui al D.Lgs. 26.05.1997 e ss.mm.ii. adottato nel centro di cottura.

#### **8. Migliorie**

Eventuali attività integrative/migliorative rispetto alle condizioni minime previste dagli atti di gara come ad esempio organizzazioni di eventi che pubblicizzino l'aspetto innovativo del progetto,

I concorrenti sono inoltre tenuti ad inserire una motivata e comprovata dichiarazione, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dall'art. 53 comma 5 lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, nella quale siano individuate le informazioni, che nell'ambito delle offerte, costituiscano segreti tecnici o commerciali.

#### **Art. 13 - CRITERI E PARAMETRI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

L'aggiudicazione del servizio avverrà secondo i seguenti parametri:

- a) Qualità tecnica: 85/100
  - b) Prezzo: 15/100
- 
- a) QUALITA'

Elementi di valutazione					
TOTALE PUNTEGGIO 85					
criteri	sub criteri	Descrizione parametri oggetto di valutazione	Criterio di valutazione	Punteggio max sub criterio	Max punti
1	<b>Funzionamento del centro di cottura</b>				<b>30</b>
	1.1	ciclo di lavorazione dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati (con particolare riferimento alla filiera corta, prodotti biologici, prodotti da realtà di agricoltura sociale) fino alla produzione del pasto e del suo confezionamento (veicolazione esclusa)	Il punteggio sarà assegnato sulla base della proposta che sotto l'aspetto qualitativo risulti maggiormente coerente con l'obiettivo.	14	
	1.2	elenco e descrizione attrezzature (vassoi, contenitori termici ...) utilizzate per la distribuzione degli alimenti, corredati della documentazione tecnico descrittiva		6	
	1.3	descrizione delle operazioni di pulizie e sanificazione che la ditta intende realizzare con frequenza quotidiana e periodica		5	
	1.4	descrizione dei criteri utilizzati per la riduzione degli imballaggi		5	
2	<b>Organizzazione del personale</b>				<b>31</b>
	2.2	numero dei dipendenti, lavoratori disabili/svantaggiati e altri soggetti impiegati nel centro di cottura gestito dalla Ditta	Il punteggio complessivo sarà assegnato sulla base della proposta che sotto l'aspetto qualitativo e numerico risulti maggiormente coerente con l'obiettivo.	10	
	2.2	assunzioni (aggiuntive rispetto a quanto previsto all'art. 8 ) di personale già inserito nel laboratorio tramite rapporto di lavoro a tempo parziale e nel rispetto dell'inquadramento normativamente previsto per la mansione specifica (max 3 assunzioni) (verranno assegnati 5 punti per ogni unità aggiuntiva)		15	
	2.3	numero e tipologia dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di cottura negli ultimi tre anni		2	
	2.4	numero e tipologia di attività di tipo educativo e formativo (aggiuntive rispetto a quelle previste dall'art. 8) finalizzate a promuovere attività riabilitative e socializzanti in ambito culinario		4	

<b>Gestione veicolazione e consegna pasti</b>				<b>8</b>
3	numero e tipologia di automezzi impiegati, numero di persone impiegate, caratteristiche dei contenitori/carrelli termici utilizzati per il mantenimento delle temperature	Il punteggio sarà assegnato sulla base della proposta che sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo risulti maggiormente coerente con l'obiettivo.	8	
<b>Menù</b>				<b>5</b>
4	presentazione dei menù per degenti, dipendenti e utenti rispettosi delle indicazioni di cui Allegato 1	Il punteggio sarà assegnato sulla base della proposta che sotto l'aspetto qualitativo risulti maggiormente coerente con l'obiettivo.	5	
<b>Gestione sistema prenotazione pasti</b>				<b>3</b>
5	illustrazione del sistema proposto	Il punteggio sarà assegnato sulla base della proposta che sotto l'aspetto dell'efficacia risulti maggiormente coerente con l'obiettivo	3	
<b>Piano di attuazione del sistema HACCP</b>				<b>4</b>
6	piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) di cui al D.Lgs. 26.05.1997 e ss.mm.ii. adottato nel centro di cottura	Il punteggio sarà assegnato sulla base della proposta che sotto l'aspetto dell'efficacia risulti maggiormente coerente con l'obiettivo	4	
<b>Migliorie</b>				<b>4</b>

7	eventuali attività integrative/migliorative rispetto alle condizioni minime previste dagli atti di gara	Il punteggio sarà assegnato sulla base della proposta che sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo risulti maggiormente coerente con l'obiettivo e effettivamente migliorativo in termini di prestazioni rispetto a quanto previsto dal capitolato speciale	4	
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>85</b>

Per ciascuno dei parametri sopra indicati la Commissione Giudicatrice esprimerà un giudizio di merito della proposta presentata qualificandola nei termini sotto riportati. Il relativo punteggio sarà determinato moltiplicando il punteggio massimo previsto per il parametro per il coefficiente correlato al giudizio espresso:

proposta ottima:	coefficiente 1,00
proposta molto buona:	coefficiente 0,80
proposta buona:	coefficiente 0,60
proposta discreta:	coefficiente 0,40
proposta sufficiente:	coefficiente 0,20
proposta insufficiente o non valutabile:	coefficiente 0

Le offerte che in questa fase avranno ottenuto un punteggio complessivo inferiore 50% del punteggio massimo attribuibile per Qualità (MPQ), verranno automaticamente escluse dalla gara.

La Commissione, al termine dei lavori, redigerà apposito verbale dei lavori stessi, evidenziando tra l'altro, le attribuzioni dei punteggi tecnici intermedi relativi a ciascuna offerta, procedendo poi nel seguente modo ed ordine:

- alla dichiarazione di non ammissibilità per le offerte che non abbiano conseguito per il punteggio di qualità tecnica (Pq), un punteggio complessivo inferiore 50% del punteggio massimo attribuibile per Qualità (MPQ);
- quindi una volta sommati i punteggi tecnici intermedi relativi a ciascuna offerta ammissibile in unico punteggio tecnico complessivo, alla riparametrizzazione dei punteggi delle offerte ammissibili, qualora nessuna delle proposte oggetto di esame da parte della Commissione dovesse aver conseguito, a seguito dell'attribuzione del punteggio tecnico complessivo, un totale di punti 85.

La Commissione assegnerà in tal caso, punti 85 all'offerta che risulti aver conseguito la somma di punti più elevata e alle altre offerte il punteggio definitivo sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$Pt = Pmax * \frac{POC}{POE}$$

In cui

- Pt - punteggio tecnico da attribuire all'offerta presa in considerazione  
Pmax - punteggio massimo attribuibile (punti 85)  
POC - valore dell'offerta considerata  
POE - valore dell'offerta con punteggio più elevato

**Non si procederà a riparametrazione in caso di unica offerta.**

## **b) PREZZO**

Ai fini dell'aggiudicazione le ditte partecipanti dovranno quotare quanto segue:

<i>Descrizione voce</i>	<i>Prezzo Base da non superare</i>
1 - pasti speciali	6,00
2 - pasti in multi porzione	6,00
3 - servizio mensa per dipendenti dell'AAS5 (presso il centro della "Fratte" ) con servizio al tavolo	6,00

Le offerte che avranno superato la soglia massima di prezzo (IVA esclusa) come sopra indicata verranno automaticamente escluse dalla gara:

Nell'ambito delle offerte rimanenti, verrà assegnato il massimo del punteggio previsto per il prezzo all'offerta che presenterà il prezzo complessivo più basso mentre alle altre offerte verranno assegnati i punteggi decrescenti secondo la seguente formula:

$$PPI = \frac{P_{MIN}}{P_i} * MPP$$

Dove:

- PPI = Punteggio prezzo da assegnare all'offerta considerata  
PI = Importo dell'offerta considerata  
PMIN = Importo dell'offerta più bassa  
MPP = Punteggio massimo previsto per il prezzo (15)

## ALLEGATO 1 AAS 5 "FRIULI OCCIDENTALE"

### TABELLE DIETETICHE E DERRATE ALIMENTARI

#### INTRODUZIONE: RIFERIMENTI GENERALI

La correttezza nutrizionale, cioè la capacità di soddisfare le esigenze nutrizionali di tutti gli utenti, è garantita dall'uso come riferimento, dei documenti nazionali per una sana ed equilibrata alimentazione: i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (LARN) della Società Italiana di Nutrizione Umana, revisione 2012, e le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), revisione 2003.

**Tab. 1 - Composizione giornata alimentare di riferimento per adulti**

ENERGIA	Kcal 2130 (Kj 8916)	% dell'energia totale	Raccomandazioni LARN
Acqua**	cc 1930		1 ml/Kcal
Proteine di cui	g 86.79 g 36.15 animali g 50.64 vegetali	16%	
Lipidi di cui	g 65.24 g 18.81 animali g 46.43 vegetali	27%	25-30%
Colesterolo	mg 159		< 300 mg
Glucidi di cui	g 299 g 75 zuccheri	57% 14%	55-65% 10-12%
Fibra	g 24		30 g/die
Sodio**	mg 1182		600 - 3500 mg
Etanolo	0		

\*\* contenuto di acqua e sodio degli alimenti a crudo

LARN 2012 - STANDARD QUANTITATIVI DELLE PORZIONI

GRUPPO DI ALIMENTI	ALIMENTI	Porzioni Standard
<b>LATTE E DERIVATI</b>	latte	125 mL
	yogurt	125 g
	formaggio fresco	100 g
	formaggio stagionato	50 g
<b>CARNE, PESCE, UOVA</b>	carne "rossa" fresca/surgelata (bovina, ovina, suina, equina)	100 g
	carne "bianca" fresca/surgelata (pollo, tacchino, ecc.)	100 g
	carne conservata (salumi, affettati)	50 g
	pesce, molluschi, crostacei freschi/surgelati	150 g
	pesce, molluschi, crostacei conservati	50 g
<b>LEGUMI</b>	uova	50 g
	legumi, freschi o in scatola	150 g
<b>CEREALI E DERIVATI, TUBERI</b>	legumi, secchi	50 g
	pane	50 g
<b>VERDURE E ORTAGGI</b>	sostituti del pane: fette biscottate, cracker, grissini, friselle, tarallini	30 g
	pasta, riso, mais, farro, orzo, ecc.	80 g
	prodotti da forno dolci: brioche, croissant, cometto, biscotti	30-50 g
	cereali per la prima colazione	30 g
	patate	200 g
<b>FRUTTA</b>	insalate a foglia	80 g
	verdure e ortaggi, crudi o cotti	200 g
<b>GRASSI DA CONDIMENTO</b>	frutta fresca	150 g
	frutta secca in guscio	30 g
	frutta secca zuccherina	30 g
<b>BEVANDE ANALCOLICHE</b>	olio extravergine di oliva, olio di semi	10 mL
	burro	10 g
	spremute, succhi di frutta, tè freddo, altre bevande non alcoliche	200 mL 330 mL
	tè caldo	250 mL
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	caffè	30-50 mL
	vino	125 mL
	birra	330 mL
	vermouth/porto/aperitivi	75 mL
<b>DOLCIUMI</b>	superalcolici	40 mL
	zucchero	5 g
	miele, marmellata	20 g
	torte, dolci al cucchiaino, gelati	100 g
	snack, barrette, cioccolato	30 g

Le porzioni si riferiscono all'alimento crudo, al netto degli scarti o, in alcuni casi, pronto per il consumo (ad es. latte e derivati, pane, alcuni dolci ecc.).

Per i prodotti della pesca conservati si fa riferimento al peso sgocciolato. Nel gruppo legumi fanno parte i derivati della soia (es. tofu e tempeh) e la porzione è 100 g. Per la pizza, la porzione standard è la pizza margherita al piatto, 350 g.

Per la pasta, la porzione di pasta fresca (per es. tagliatelle all'uovo) è di 100 g, quella di pasta ripiena (per es. ravioli, tortellini) è 125 g, quella di lasagna è 250 g, quella di gnocchi di patate è 150 g.

Per le minestre in brodo, cous-cous, semolino si considera in genere ½ porzione.

Per i prodotti da forno: brioche, cornetti, croissant il peso è 70 g se con crema/marmellata. Le merendine confezionate pesano circa 40 g.

<b>LARN 2014- STANDARD QUANTITATIVI DELLE PORZIONI GIORNALIERE/SETTIMANALI PER LA POLAZIONE ITALIANA ADULTA</b>			
GRUPPO DI ALIMENTI	ALIMENTI	PESO	FREQUENZA
CEREALI E TUBERI	Pane	50 g	3-4
	Sostituti del pane (fette biscottate, grissini, etc.)	30 g	
	Pasta, riso, orzo, mais	80 g	1-2
	Pasta fresca all'uovo	100 g	
	Patate	200 g	Max 2 (a settimana)
ORTAGGI E FRUTTA	Insalate	80 g	3
	Verdure e ortaggi crudi o cotti	200 g	
	Frutta fresca	150 g	2
CARNE, PESCE, UOVA, LEGUMI	Carne fresca	100 g	2
	Salumi	50 g	
	Pesce	150 g	
	Uova	50 g	
	Legumi secchi	50 g	
	Legumi freschi	150 g	
LATTE E DERIVATI	Latte	125 ml	2
	Yogurt	125 g (1 vasetto)	
	Formaggio fresco	100 g	Max 3 (a settimana)
	Formaggio stagionato	50 g	
GRASSI DA CONDIMENTO	Olio	10 ml	3
	Burro	10 g	

**Diete comuni:** a normale contenuto di nutrienti, rivolti a degenti senza specifiche esigenze dietetiche, calcolati nel rispetto dei L.A.R.N. per la popolazione italiana.

Sono destinate ai degenti/utenti dei Centri destinatari del servizio normato dal presente capitolato di gara.

Il menù dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- articolato in 4 settimane con almeno 2 variazioni stagionali (es. autunno-inverno, primavera-estate), che prevede giornalmente sia a pranzo che a cena :
  - 1 primo piatto asciutto, 1 liquido e 1 primo piatto fisso (pasta o riso in bianco);
  - 1 secondo piatto caldo, 1 freddo e 1 secondo piatto fisso (fettina di manzo/pollo);
  - 1 contorno di verdura cruda e 1 contorno di verdura cotta;
  - 1 porzione di frutta fresca o cotta ( o in sostituzione mousse di frutta)
  - 1 porzione di pane (comune e integrale) o suoi equivalenti
- contemplare la presenza di piatti tipici/tradizionali locali (es. montasio e polenta) e di cucina etnica (es. cous-cous);

- prevedere la possibilità di avere 2 yogurt (alla frutta o naturali) in sostituzione del 2° piatto;
- per motivi igienici dove è possibile l'utilizzo di alimenti confezionati in monoporzioni (es. pane, formaggio, prodotti da forno, aceto, olio, sale ecc.), facilmente apribili dagli utenti;
- elencare i principali ingredienti delle pietanze proposte evitando nomi di "fantasia";
- segnalata graficamente la presenza, tra gli ingredienti, di allergeni;
- prevedere la fornitura di ½ l di acqua naturale a pasto
- rispettare la frequenza settimanale di seguito riportata:
  - 3-4 volte **carne** (1 volta carne rossa es. manzo, maiale, vitello; le altre volte carne bianca es. pollo, tacchino, coniglio.)
  - 3 volte **pesce**
  - 3 volte **formaggio**
  - 1-2 volte **uova**
  - 1 volta **salumi (prosciutto crudo, cotto, bresaola)**
  - 3 volte **legumi sia come minestra che come contorno**
  - 1-2 volte patate (purè, patate lesse, al forno)
- I metodi di cottura richiesti sono i seguenti: in acqua, al vapore, al forno, alla piastra, in umido;
- Tra i condimenti presenti nella sala di distribuzione, oltre l'olio extra vergine di oliva di produzione italiana e l'aceto di vino, si richiede aceto balsamico e di mele, erbe aromatiche e spezie (es. peperoncino, curry, origano, ecc.)

Il menù, i generi alimentari, i metodi di cottura e le ricette utilizzati, saranno sottoposti all'approvazione di AAS5.

Al ricorrere di particolari condizioni di salute (celiachia, allergie alimentari, disfagia etc.) e sulla base di idonea prescrizione medica potrà essere richiesta la preparazione di diete speciali.

## CARATTERISTICHE DERRATE

### Requisiti comuni a tutte le derrate alimentari

I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine e non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali.

E' necessario garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE n° 178 del 28 gennaio 2002.

Si chiede inoltre di orientare la scelta verso prodotti che perseguono obiettivi di sostenibilità ambientale e/o provenienti da filiere dell'agricoltura sociale, prodotti a km 0, provenienti da agricoltura biologica o da lotta integrata, eco-certificati, DOP o del commercio equo e solidale e che considerano inoltre, nei processi, l'impatto dei mezzi di trasporto, la quantità e la tipologia degli imballaggi che possono influire sulla quantità e il tipo di smaltimento dei rifiuti.

Le “caratteristiche tecniche” di seguito riportate si riferiscono ai prodotti che devono essere utilizzati per l’allestimento dei pasti e rappresentano gli alimenti e gli ingredienti principali.

I prodotti per i quali non risultano indicate specifiche caratteristiche tecniche sono:

- prodotti essenziali di uso comune (sale iodato, zucchero, caffè, orzo, aceto di vino, aceto balsamico ), generalmente costituiti da un unico ingrediente;
- prodotti ritenuti non essenziali per scarso valore merceologico e nutrizionale, o prodotti da consumarsi occasionalmente, il cui utilizzo è subordinato ad una valutazione preliminare delle schede tecniche.

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti ortofrutticoli utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno corrispondere alle normative commerciali e igienico-sanitarie vigenti. I prodotti inoltre dovranno essere non transgenici, di preferibile origine regionale e da agricoltura sociale esenti da difetti, presentati accuratamente, ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- b) l’impiego di verdure surgelate è consentito nei periodi di difficile reperibilità limitatamente a: asparagi, carciofi, cime di rapa, fagiolini, spinaci, bietole, piselli, funghi champignon, preparati per minestre di verdure, di legumi, macedonie di verdure.
- c) l’impiego di prodotti ortofrutticoli conservati in scatola è ammesso limitatamente a chicchi di mais, pomodori pelati, olive verdi e nere, mousse di frutta (frutta, succo di limone, senza zucchero, ac. ascorbico o citrico).  
I legumi (fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti) potranno essere freschi, secchi o surgelati.
- d) i prodotti (in particolare aglio, cipolle e patate) non dovranno essere trattati con radiazioni gamma.
- e) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar proposte;
- f) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo, né ammaccature;
- g) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- h) essere omogenei ed uniformi e garantire le quantità nel rispetto delle grammature previste dal prontuario dietetico;
- i) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore ed essere privi di parti non utilizzabili;
- l) dovrà essere garantita una varietà (almeno 3 volte la settimana), nel rispetto della stagionalità dei prodotti stessi;
- m) la frutta a granella (mela o pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovrà presentare polpa ammezzita e/o fermentata in processi incipienti o d’evoluzione;
- n) prodotti appartenenti alla categoria commerciale prima ed extra.

### **DERRATE ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE.**

Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere prodotti in stabilimenti riconosciuti CE e dovranno essere chiaramente identificati dalla bollatura prevista dalle specifiche normative.

### **CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE**

Le carni bovine devono:

- a) provenire da stabilimento CE;
- b) provenire da una filiera esclusivamente comunitaria, in etichetta riportare tutte le informazioni previste dalla normativa per garantire la tracciabilità ed inoltre fornire informazioni riguardo a razza, tipo di alimentazione, età e tipo di allevamento.
- c) la carne acquistata già macinata deve essere preparata da uno stabilimento in possesso di n° di riconoscimento CE;
- d) devono essere utilizzati vitelloni o manze al di sotto dei 24 mesi;
- e) devono essere utilizzate solamente carni di prima scelta: es. spalla e collo supermagri per macinati tipo polpette, ragù e svizzere, fesa per spezzatino, girello per bollito;
- f) le carni dovranno presentarsi di colorito rosso chiaro e consistenza pastosa per i bovini adulti, colore rosa chiaro e consistenza cedevole per i vitelli; inoltre dovranno avere giusta distribuzione del grasso.

### **CARNI AVICUNICOLE FRESCHE**

Le carni avicunicole dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere ottenute da polli, tacchini e conigli;
- b) provenire esclusivamente da allevamenti comunitari;
- c) provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n° di riconoscimento CE;
- d) le carni dovranno essere di colore bianco-rosa, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- e) presentare spiccati caratteri di freschezza.

### **CARNE SUINA FRESCA**

La carne suina dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da una filiera esclusivamente comunitaria;
- b) provenire da stabilimenti CE di macellazione e sezionamento;
- c) sono escluse le carni di verri e di scrofe;
- d) per il confezionamento dell'arrosto di suino deve essere utilizzato esclusivamente il taglio denominato carrè disossato o lonza;
- e) le carni devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, consistenza pastosa al tatto e scarsa venatura.

### **PRODOTTI A BASE DI CARNE**

#### **SALUMI**

I prodotti a base di carne, quali **speck**, **prosciutto crudo**, **prosciutto cotto**, **bresaola**, **pancetta** dovranno essere prodotti in stabilimenti riconosciuti CE.

- **Speck**: di coscia suina, stagionatura minima di 10 mesi. Confezionatura sottovuoto

- **Prosciutto crudo disossato**: dovrà essere di peso non inferiore a kg.5,5, DOP (Parma, San Daniele) o di provenienza nazionale con stagionatura minima di 10 mesi, di colore rosso rosato uniforme, di sapore dolce, non salato né amaro, sano ed immune da difetti.

- **Prosciutto cotto di alta qualità:** dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia pressata, di peso non inferiore a kg.7, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote, senza difetti. Dovrà essere magro, ben asciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e senza polifosfati e senza lattosio aggiunti.

- **Bresaola:** confezionata sottovuoto, prodotta con muscoli di bovino adulto di allevamento nazionale, con stagionatura minima di 30 giorni.

- **Pancetta arrotolata coppata scotennata:** può esser impiegata come ingrediente in alcune preparazioni dovrà essere di prima qualità, scotennata, di peso non inferiore a kg.4, confezionata in formato cilindrico e con stagionatura non inferiore a 50 giorni.

- **Pancetta distesa:** può esser impiegata come ingrediente in alcune preparazioni. Dovrà esser di prima qualità, con stagionatura non inferiore a 50 giorni.

#### **UOVA (PREFERIBILMENTE BIOLOGICHE)**

Dovranno essere prodotte in stabilimenti autorizzati ai sensi della normativa vigente, essere di provenienza nazionale, di categoria A. Si richiede l'uso preferibilmente di uova pastorizzate

Uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate: in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero: ½ o 1 litro.

**Albume d'uovo di gallina pastorizzato:** in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero: ½ o 1 litro.

**Tuorlo d'uovo di gallina pastorizzato:** in confezioni originali, di dimensioni idonee al consumo giornaliero: ½ o 1 litro.

#### **PRODOTTI ITTICI**

Tutte le conserve e le preparazioni ittiche dovranno essere prodotte in stabilimenti riconosciuti CE.

Tali prodotti dovranno essere chiaramente identificati dalla bollatura prevista dalle specifiche normative.

Si utilizzeranno prodotti della pesca preferibilmente congelati o surgelati.

#### **PESCE CONGELATO / SURGELATO:**

dovrà essere di prima qualità; i pesci una volta scongelati dovranno presentare le normali caratteristiche organolettiche, opportunamente selezionati per peso, eviscerati e puliti. Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali dovranno essere esenti da bruciature conseguenti al processo di conservazione. Si utilizzeranno filetti o tranci perfettamente diliscati, esempio: cernia, nasello, merluzzo, platessa, palombo, persico, trota, salmone, tonno, asià, seppie.

Può essere utilizzato pesce misto surgelato per sugo alla marinara senza surimi e molluschi (cozze, vongole ecc.)

#### **CONSERVE E PREPARAZIONI:**

**Tonno in scatola:** in olio di oliva o al naturale, dovrà essere in tranci interi e non sbriciolati.

**Bastoncini di pesce**

Ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà essere eccessiva e presentare colorazioni brunastre; la grana omogenea, sarà esente da punti di distacco dal prodotto. La cottura sarà al forno.

**Medaglioni/polpette di trota fresca**

Il prodotto deve essere ottenuto da macinazione di filetti di trota iridea bianca e salmonata spellati e spinati in proporzione del 75% di trota con aggiunta, per la restante quota, di pane grattugiato, olio di semi di girasole e acqua

**PRODOTTI A BASE DI LATTE**

Tutti gli alimenti derivati dal latte (formaggi, burro, ecc..) dovranno essere prodotti in stabilimenti riconosciuti CE, preferibilmente di produzione regionale o nazionale.

Tali prodotti dovranno essere chiaramente identificati dalla bollatura prevista dalle specifiche normative. Le confezioni monodose dovranno essere facilmente apribili con il solo uso delle mani.

**FORMAGGI**

Dovranno corrispondere ai requisiti organolettici previsti dalla vigente legislazione in materia di formaggi e latticini in ordine a:

- tipi di formaggio (da grattugia, da tavola e da spalmare);
- forma, dimensione peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta;
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore.

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalle leggi specifiche inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione.

In particolare i formaggi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- **"Grana Padano o** dovrà avere una stagionatura minimo 18 mesi.

**Parmigiano reggiano DOP":**

- **"Emmental":** in trancio, bavarese dovrà essere fornito in forma di parallelepipedo;
- **"Taleggio":** dovrà essere di prima scelta.
- **"Montasio":** dovrà avere una stagionatura almeno di 60 gg.
- **"Crescenza e/o stracchino":** dovranno essere freschissimi di pasta morbida di colore bianco, sapore dolce e confezionati in porzioni da gr.100 facilmente apribile dai pazienti.

- **“Mozzarella”:** formaggio a pasta filata di latte vaccino, dovrà essere prodotta e confezionata con i soli componenti base: latte, caglio e sale, senza aggiunta di additivi.
- Ogni confezione dovrà contenere gr.100 netti di prodotto sgocciolato.

#### **LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO**

Il latte parzialmente scremato dovrà essere stato sottoposto ai processi pastorizzazione e omogeneizzazione, dovrà contenere una percentuale di sostanza grassa non superiore all'1,8%. Il confezionamento e l'etichettatura dovranno corrispondere ai requisiti previsti dal Ministero della Salute.

Il latte parzialmente scremato o scremato utilizzato come ingrediente (es. purea di patate, besciamella, budini ecc.) deve aver subito il trattamento UHT.

#### **BURRO PASTORIZZATO DI 1° QUALITÀ'**

Si utilizzerà esclusivamente burro prodotto unicamente con crema di latte di vacca sottoposto a pastorizzazione con aggiunta solamente di sale da cucina, con esclusione assoluta di quello ricavato dalla lavorazione succedanea del latte.

Il burro dovrà avere i seguenti requisiti:

- non dovrà contenere additivi e coloranti;
- il burro dovrà risultare di consistenza solida, spalmabile, di aspetto omogeneo, di odore e sapore gradevoli.

#### **BURRO PASTORIZZATO in confezioni monoporzione da g.10 cadauna**

Dovrà avere le stesse caratteristiche previste per il burro pastorizzato di 1° qualità.

#### **PANNA DA CUCINA UHT**

La panna da cucina utilizzata potrà essere fresca o lunga conservazione UHT. Dovrà avere un contenuto in grassi minimo del 20% e dovrà corrispondere alla legislazione vigente in materia. Saranno utilizzate confezioni di dimensioni idonee al consumo giornaliero.

#### **RICOTTA**

E' il prodotto ottenuto della coagulazione del siero di latte vaccino senza aggiunta di crema di latte; non dovrà risultare né acidulo, né salato e deve avere una consistenza leggermente granulosa. I conservanti dovranno essere assenti.

La fornitura avverrà in confezioni monoporzione da gr.150 cadauna; per l'usi di cucina si possono utilizzare confezioni da 1 o 2 kg.

#### **YOGURT**

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo. Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero; le preparazioni alla frutta o altri ingredienti (es. cereali) non dovranno presentare parti solide, ma essere omogenei e lisci al palato.
- privo di additivi;

- le confezioni devono riportare le indicazioni relative al tenore in materia grassa e la data di scadenza;

Lo yogurt può essere fornito nei seguenti tipi: magro naturale o magro alla frutta, intero naturale o intero alla frutta.

La fornitura sarà in da vasetti da gr.125 ca.

## **OLII ALIMENTARI**

Per la preparazione dei pasti si utilizzeranno esclusivamente olio extravergine di oliva e olio di arachide

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

L'olio extra vergine di oliva, di produzione nazionale, dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), in perfetto stato di conservazione; dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva, non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.. Per la mensa del personale e altri punti di utilizzo dove vengono fornite le bottiglie, dovrà essere confezionato in vetro scuro.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive, non avere subito manipolazioni chimiche.

### **OLIO DI ARACHIDE**

Sui recipienti (ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione) dovranno risultare, con caratteri indelebili, ben visibili ed in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume della merce, il nome ed il cognome o la ragione sociale del confezionatore ed il luogo dello Stabilimento di confezionamento.

## **PRODOTTI A BASE DI CEREALI**

### **PASTA ALIMENTARE**

La fornitura riguarderà pasta alimentare comune prodotta esclusivamente con semola di grano duro.

La pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurezze e dovrà soddisfare ai seguenti requisiti:

- possedere particolare resistenza alla cottura (mantenuta in cottura per altri dieci minuti non dovrà disfarsi o dar luogo a collosità);
- cotta, scolata e lasciata a sé per almeno trenta minuti dovrà resistere bene e rinvenire perfettamente se immersa in acqua bollente.

### **PASTA ALL'UOVO FRESCA / SURGELATA (formato lasagne)**

La pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, esente da impurezze, dovrà avere aspetto omogeneo odore tipico e sapore caratteristico della pasta all'uovo. Confezionata con: farina di grano tenero tipo "0" o "00", semola di grano duro, uova, acqua, spinaci (se verde), sale e oli vegetali non idrogenati.

### **SFARINATI**

Semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" e "00". Farina di mais per polenta, anche precotta.

Le confezioni all'origine dovranno risultare sigillate e integre.

### **GNOCCHI DI SEMOLINO**

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati con: semolato, latte, uova, acqua, sale e aromi naturali.

### **ALTRI CEREALI**

Orzo perlato, farro, cous-cous, ecc. dovranno avere le caratteristiche merceologiche previste per legge.

### **RISO**

Il riso dovrà aver subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato.

Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazione impurità (come granelli, corpi estranei etc.); non dovrà essere, inoltre, alterato e, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma. Sarà utilizzato Riso di qualità Parboiled.

### **PANE**

Pane comune di tipo "0" o di tipo "Integrale" verrà fornito **in porzioni di g 50** (con una tolleranza del 10% e un contenuto massimo di acqua del 29%). Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "integrale", lievito, acqua, sale. La produzione dovrà essere almeno regionale. Il pane dovrà essere preparato giornalmente salvo i giorni festivi. In caso di due o più giorni festivi consecutivi potrà essere utilizzato pane surgelato all'origine avente le stesse caratteristiche merceologiche del pane fresco.

Inoltre avrà le seguenti caratteristiche: essere fresco (cioè non rafferma), lievitato regolarmente, ben cotto; avere odore e sapore gradevoli.

Dovrà essere confezionato singolarmente.

### **PRODOTTI DA FORNO**

Fette biscottate, cracker, pane biscottato e simili saranno confezionati con farina di grano tenero tipo "0" o "00" esenti da additivi, dolcificanti e zucchero, senza aggiunta di grassi se non olio di oliva, monoseme (es. girasole, mais, etc.) privi di altri tipi di grasso.

### **GENERI ALIMENTARI DIVERSI**

#### **ACQUA**

Oligominerale non gasata in confezioni da 1/2 litro in PET, di origine regionale.

presso il centro Le Fratte potrà essere messa a disposizione degli utenti/pazienti, acqua naturale in caraffe.

#### **PREPARATO PER BRODO**

Preparato per brodo vegetale granulato o in polvere utilizzato dovrà avere le seguenti caratteristiche anche in confezione monodose:

- estratto per brodo vegetale minimo 5%;
- senza grassi idrogenati;
- senza glutammato o suoi sali;
- certificato senza glutine

Potrà essere utilizzato anche l'estratto di carne puro al 100%.

#### **GNOCCHI DI PATATE**

Gli gnocchi di patate freschi o surgelati devono essere prodotti principalmente con le patate e con una piccola quantità di farina "00", presentarsi teneri e di forma caratteristica.

### **BASE PER PIZZA**

Il prodotto dovrà essere ottenuto prevalentemente con farina 0, acqua, olio extra vergine di oliva o olio vegetale monoseme (es. girasole, etc.), sale, lievito.

### **PUREA DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI:**

La Purea dovrà essere costituita esclusivamente dal tipo di frutta dichiarata senza zucchero aggiunto. La fornitura avverrà in confezioni da 100 g.

### **CONDIMENTI VARI**

Erbe aromatiche preferibilmente fresche e spezie.

### **DOLCI**

Panettone e colomba durante le festività tradizionali: dovranno essere confezionati senza additivi, con grassi vegetali non idrogenati o burro.

### **GRISSINI TIPO "0" SPECIALI**

I grissini tipo "0" speciali (senza grassi) dovranno essere prodotti con sola farina di grano tenero, malto, lievito, sale e dovranno essere confezionati in buste sigillate del peso netto da 14 a 18 g.

### **PESTO**

Prodotto ottenuto con basilico, olio extra vergine di oliva, sale, pinoli, pecorino e aglio.

### **SALE GROSSO e FINO**

Si richiede sale iodato o iodurato come indicato dalle linee del Ministero della Sanità.

### **ACETO DI MELE**

Il prodotto dovrà essere ottenuto dalla fermentazione della sola polpa di mele e presentare una acidità massima del 5%.

### **OLIVE VERDI – CAPPERI – GIARDINIERA - in salamoia**

Le olive si devono presentare integre ed intere, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali; il gusto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda.

### **PRODOTTI DIETETICI**

Tutti i prodotti dietetici dovranno corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 27.01.1992 n.111.

I prodotti dietetici, in particolare, dovranno riportare in etichetta l'indicazione del tenore in nutrienti presenti (carboidrati, proteine, grassi) e il valore energetico in Chilocalorie (Kcal) e in Chilojoules (Kj) per g 100 o ml 100 di prodotto.

### **OMOGENEIZZATI DI CARNE (tipo manzo, vitello, pollo)**

La carne dovrà presentarsi di consistenza cremosa e omogenea, con un contenuto proteico minimo di g 10 su g 100 di prodotto. La fornitura avverrà in vasetti da g 80 cadauno.

**LIOFILIZZATI DI CARNE** da utilizzare nella preparazione delle diete speciali, possono provenire da carni diverse (manzo, pollo, coniglio ecc.) con contenuto proteico minimo di 5,5 g su 10 g.

**OMOGENEIZZATI DI FRUTTA (tipi: gusti misti)**

La fornitura avverrà in vasetti da g 80 cadauno.

**GRISSINI E FETTE BISCOTTATE SENZA SALE.**

I prodotti dovranno essere forniti in pacchetti da circa g 15-20 cadauno.

**FETTE BISCOTTATE INTEGRALI SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO**

Le fette biscottate integrali dovranno avere un contenuto di farina integrale almeno del 60% (farina ottenuta con metodo di produzione biologico) e non dovranno contenere grassi vegetali idrogenati.

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di produzione agricola con metodo biologico (regolamento CEE n.2092/91 e successivi aggiornamenti).

La consegna delle fette biscottate dovrà avvenire in confezioni monodose da g 10-20 cadauna.

**PASTINA PER L'INFANZIA (formato micron)**

La Ditta dovrà fornire esclusivamente pastina formato micron con un contenuto minimo proteico di g 13 su g 100 di prodotto.

**CREMA DI RISO**

La crema di riso (anche precotta) dovrà essere composta da farina di riso, senza aromi dolci.

**ALTRI PRODOTTI DIETETICI:**

L'uso di altri prodotti dietetici necessari all'allestimento delle diete speciali verrà proposto dall'Azienda a seconda del tipo di dieta prescritta. (es. Pasta Aprotica, pasta Senza Glutine, Addensante per liquidi, preparati per diete semiliquide addensate ecc.).

Su richiesta per intolleranze al lattosio dovrà essere fornito latte delattosato o yogurt.

\*\*\*\*\*

**INDICAZIONI DIETETICO-NUTRIZIONALI PER DISFAGIA**

L'alimentazione del soggetto disfagico richiede particolare attenzione riguardo la scelta degli alimenti, le modalità di preparazione e di somministrazione che dovranno essere modulate in relazione al grado di disfagia e al singolo caso.

L'obiettivo nutrizionale è quello di fornire un adeguato apporto calorico e di nutrienti, facilitare l'assunzione del cibo da parte dei soggetti, utilizzando quando necessario prodotti che possono migliorare la viscosità, la coesione e l'omogeneità delle preparazioni. In base al grado di disfagia, si distinguono approcci dietetici specifici e differenti che si articolano su 3 livelli :

- 1) **Dieta PUREA per disfagia livello 1**
- 2) **Dieta MORBIDA per disfagia livello 2**
- 3) **Dieta SEMILQUIDA per disfagia livello 3**

#### INDICAZIONI GENERALI

- ❖ Somministrare solo preparazioni che possono essere masticate e deglutite senza pericolo
- ❖ Evitare di fornire contemporaneamente troppi tipi differenti di alimenti
- ❖ Generalmente le pietanze fredde o calde sono meglio deglutite
- ❖ Variare il più possibile l'alimentazione che spesso in queste occasioni può risultare monotona e ripetitiva
- ❖ Consumare il pasto in ambiente tranquillo, privo di distrazioni
- ❖ Favorire la concentrazione durante l'atto della deglutizione e mantenere una corretta postura
- ❖ Mangiare adagio, masticare bene e formare un bolo ben compatto
- ❖ Attenersi alle indicazioni personalizzate del medico specialista e del logopedista

#### DISFAGIA LIVELLO 1:

Si presenta in soggetti che hanno incapacità alla preparazione orale del bolo e compromissione del riflesso della deglutizione.

#### **Dieta "Purea" per disfagia livello 1**

Gli alimenti sono scelti in modo che il bolo sia già pronto ed idoneo all'assunzione e successiva deglutizione.

Dovranno essere evitati i cibi che richiedono masticazione, che si sbriciolano e/o frammentano in piccoli pezzi, e le bevande fluide.

Gli alimenti di consistenza tipo purea o budino cremoso dovranno essere particolarmente densi e compatti, il bolo alimentare deve essere omogeneo, liscio (non abrasivo) e deve mantenere tale consistenza anche all'interno della cavità orale.

In generale i sapori forti come i cibi speziati o in agrodolce stimolano la deglutizione e la salivazione (sconsigliati nel caso di infiammazioni della mucosa orale o gastrica), potrebbe essere utile alternare pietanze fredde e calde per favorire il transito e stimolare il riflesso della deglutizione.

#### **I liquidi**

Non sono permesse le bevande fluide che possono defluire nella faringe senza che venga stimolato il riflesso della deglutizione, e possono quindi entrare nelle vie respiratorie.

Con molta prudenza possono essere assunte le bevande addensate.

E' molto importante, inoltre seguire con attenzione le modalità di postura consigliate dalla logopedista.

#### DIETA PUREA : ALIMENTI CONSIGLIATI

<b>Cereali e derivati</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Semolino, crema di riso, mais e tapioca e di altri cereali</li><li>- Biscotti, fette biscottate, grissini e cereali da</li></ul>
---------------------------	--

	prima colazione adeguatamente frullati
<b>Latte e derivati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt cremoso naturale, alla frutta senza pezzi</li> <li>- Latte addensato</li> <li>- Formaggi molli, cremosi (casatella, ricotta, robiola)</li> </ul>
<b>Carne, pesce, uova</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne e pesce omogeneizzati, uova da aggiungere alle preparazioni frullate</li> </ul>
<b>Frutta, verdura e legumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutta e verdura a purea senza buccia, semi o fili.</li> <li>- Legumi in purea densa e omogenea (purchè non rimangono residui di bucce)</li> <li>- Omogeneizzati di frutta o frullati di frutta densi</li> <li>- Succhi o nettari di frutta adeguatamente addensati</li> </ul>
<b>Grassi da condimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sughì e salse dense</li> <li>- Grassi da condimento (olio extra vergine di oliva, olio monosemi, burro) incorporati negli alimenti</li> </ul>
<b>Dolci</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Creme, budini, mousse</li> </ul>

<b>DIETA PUREA : ALIMENTI CONTROINDICATI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti interi o piccoli pezzi, adesivi che richiedono una fase orale di preparazione del bolo</li> <li>- Alimenti che diventano liquidi a temperatura ambiente (gelati, gelatine, ghiaccioli, granatine ecc.)</li> <li>- Alimenti con doppia consistenza: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ minestre in brodo, zuppe di vegetali a pezzi e/o crostini o pasta</li> <li>▪ cereali con latte, gelatine con pezzi di frutta</li> <li>▪ carne tritata con sugo o brodo</li> <li>▪ yogurt con pezzi di frutta o cereali</li> </ul> </li> <li>- Alimenti che non formano bolo compatto (carne tritata, riso, mais, uova strapazzate, legumi)</li> <li>- Alimenti che si sbriciolano (crakers, pane, grissini, fette biscottate, gallette ecc.)</li> <li>- Verdura filamentosa, con semi o buccia (finocchi, fagiolini, pomodori, peperoni, costa d'argento, carciofi, cardi, ecc.)</li> <li>- Frutta con semi, buccia o "acquosa" (anguria, melone, kiwi, pesca, uva, arance, mandarini, agrumi in genere, ecc.) .</li> </ul>

**LIVELLO 2:** Si presenta in soggetti che hanno difficoltà nella preparazione orale del bolo e disturbi minori della deglutizione.

### **Dieta "morbida" per disfagia livello 2**

Gli alimenti sono morbidi (non frullati) ridotti in piccoli pezzi e ben lubrificati che non necessitano di una completa masticazione, vanno accuratamente rimossi: semi, pelle, buccia, fili, e tutte le componenti fibrose in genere, gli alimenti devono essere tritati finemente o in piccoli pezzi a seconda della tollerabilità individuale.

Se necessario la densità delle preparazioni può essere aumentata con l'aggiunta di creme o salse o eventualmente con l'uso di addensanti.

### **I liquidi**

Per quanto riguarda le bevande, non esistono indicazioni di partenza definite. Si fa riferimento alla tollerabilità individuale e al consiglio della logopedista.

Talvolta questo tipo di dieta non permette di raggiungere i livelli di assunzione di nutrienti adeguati ai fabbisogni, quindi può essere necessario consultare il medico specialista per l'utilizzo di integratori alimentari .

<b>DIETA MORBIDA : ALIMENTI CONSIGLIATI</b>	
<b>Cereali e derivati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semolino, crema di riso, mais e tapioca e di altri cereali, pastina di piccolo taglio asciutta, ben cotta e ben lubrificata con sughi e salse varie</li> <li>- Biscotti, fette biscottate, grissini e cereali da prima colazione adeguatamente ammorbiditi nel latte o orzo o tè o altra bevanda</li> </ul>
<b>Latte e derivati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt cremoso naturale, alla frutta senza pezzi</li> <li>- Latte addensato</li> <li>- Formaggi molli, cremosi (casatella, ricotta, stracchino, robiola ecc.)</li> </ul>
<b>Carne, pesce, uova</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne morbida, non fibrosa e ridotta in piccoli pezzi</li> <li>- Pesce accuratamente privato di pelle e lisce o tonno ben sminuzzato e lubrificato</li> <li>- Affettati: prosciutto cotto ben sminuzzato</li> </ul>
<b>Frutta, verdura e legumi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdura cotta senza buccia, semi o fili ben tritata in piccoli pezzi</li> <li>- Frutta cotta o ben matura, sbucciata e ridotta in piccoli pezzi (pera, banana, albicocche)</li> <li>- Legumi in purea densa e omogenea</li> <li>- Succhi o nettari di frutta adeguatamente addensati</li> </ul>
<b>Grassi da condimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sughi e salse dense</li> <li>- Grassi da condimento (olio extra vergine di oliva, olio monosemie, burro) incorporati negli alimenti</li> </ul>
<b>Dolci</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Creme, budini, mousse</li> </ul>

<b>DIETA MORBIDA : ALIMENTI CONTROINDICATI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti interi o adesivi che richiedono una fase orale di preparazione del bolo</li> <li>- Alimenti che diventano liquidi a temperatura ambiente (gelati, gelatine, ghiaccioli, granatine ecc.)</li> <li>- Alimenti con doppia consistenza: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ minestre in brodo, zuppe di vegetali a pezzi e/o crostini o pasta</li> <li>▪ cereali con latte, non adeguatamente ammorbiditi o in quantità insufficiente tale da non assorbire il latte</li> <li>▪ gelatine con pezzi di frutta</li> <li>▪ carne tritata con brodo</li> <li>▪ yogurt con pezzi di frutta o cereali</li> </ul> </li> <li>- Alimenti che si sbriciolano (crackers, pane, grissini, fette biscottate, gallette ecc.)</li> <li>- Alimenti fritti, croccanti e secchi</li> <li>- Verdura filamentosa, con semi o buccia (finocchi, fagiolini, pomodori, peperoni, costa d'argento, carciofi, cardi, ecc.)</li> <li>- Frutta con semi, buccia o "acquosa" (anguria, melone, kiwi, pesca, uva, arance, mandarini, agrumi in genere, ecc.) .</li> </ul>

**LIVELLO 3:** Si presenta in soggetti con impossibilità o incapacità a masticare e deglutire alimenti solidi.

### **Dieta “semiliquida” – livello 3**

Gli alimenti sono morbidi e frullati di consistenza varia a seconda della tolleranza del paziente, può andare da quella simile al succo di frutta fino alla zuppa cremosa.

I liquidi e le bevande sono da preferire, possono essere utilizzati anche per rendere della giusta consistenza le preparazioni frullate (brodo vegetale, latte, acqua).

Per ottenere la giusta consistenza ed omogeneità dei frullati, si consiglia di privare la carne di pelle, ossa e tutte le parti fibrose, tagliarla in piccoli pezzi prima di frullarla, di privare le verdure e la frutta della buccia, semi, fili, ridurla in piccoli pezzi e cuocerla.

E' bene evitare le verdure fibrose (es. carciofi, costa d'argento, sedano, ecc) e scegliere carote, zucchine, cavoli, broccoli, zucca.

Per la frutta, a seconda del gusto personale, è possibile frullarla cotta o cruda.

### **I liquidi**

Sono permesse tutte le bevande liquide non addizionate con anidride carbonica.

E' da preferire una dieta frazionata (3 pasti principali + 2 o 3 spuntini al giorno).

Qualora non si riesca a far assumere al soggetto un'idonea quantità di alimenti semiliquidi per coprire il fabbisogno nutrizionale giornaliero è consigliabile consultare il medico specialista per una supplementazione con integratori.

<b>DIETA SEMILIQUIDA : ALIMENTI CONSIGLIATI</b>	
<b>Cereali e derivati</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Semolino, crema di riso, e di altri cereali diluiti in brodo vegetale</li><li>- Biscotti, fette biscottate, grissini e cereali da prima colazione adeguatamente frullati con orzo o latte o tè o altre bevande</li></ul>
<b>Latte e derivati</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Yogurt cremoso naturale, alla frutta senza pezzi eventualmente diluito con latte</li><li>- Latte e frappè</li><li>- Formaggi molli, cremosi (casatella, ricotta, stracchino, robiola ecc) o grana grattugiato da aggiungere alle preparazioni frullate</li></ul>
<b>Carne, pesce, uova</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Carne e pesce omogeneizzati, uova o prosciutto cotto da aggiungere alle preparazioni frullate</li></ul>
<b>Frutta, verdura e legumi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Frutta e verdura a purea senza buccia, semi o fili</li><li>- Legumi in purea di consistenza liquida e omogenea</li><li>- Omogeneizzati di frutta o frullati di frutta opportunamente diluiti</li><li>- Succhi o nettari di frutta</li></ul>
<b>Grassi da condimento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sughì e salse dense</li><li>- Grassi da condimento (olio extra vergine di oliva, olio monosemie, burro) incorporati negli alimenti</li></ul>
<b>Dolci</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gelati cremosi senza pezzi, sorbetti, frappè</li></ul>

## DIETA SEMILQUIDA : ALIMENTI CONTROINDICATI

- Alimenti di consistenza solida e le doppie consistenze:
  - minestre in brodo, zuppe di vegetali a pezzi e/o crostini o pasta
  - cereali con latte
  - gelatine con pezzi di frutta
  - carne tritata con brodo
  - yogurt con pezzi di frutta o cereali

### **Come aumentare la densità di alimenti e bevande**

Per aumentare la viscosità delle preparazioni e facilitare quindi la progressione del bolo alimentare, possono essere impiegati condimenti (olio, burro, panna, besciamella , ecc.) che agiscono da veri e propri lubrificanti. Essi insieme agli addensanti, modificano la consistenza del cibo, conferendo maggiore coesione ed omogeneità.

Come addensanti possono essere utilizzati prodotti naturali quali fecole, amido di mais, fiocchi di patate e gelatine oppure preparati commerciali, generalmente costituiti da amido modificato, polisaccaridi o maltodestrine.

Questi ultimi hanno il vantaggio di non avere sapore, possono essere aggiunti all'alimento al termine della preparazione poiché non necessitano di cottura, addensano velocemente e possono essere dosati facilmente, a seconda delle necessità, aggiunti sia a preparazioni dolci che salate.

### **Come aumentare l'apporto calorico**

L'apporto calorico può essere incrementato:

- aumentando la quantità di alimenti consumati nell'arco della giornata anche attraverso il frazionamento dei pasti (3 pasti principali intervallati da 2 o 3 spuntini);
- incrementando l'uso dei condimenti (olio, burro, panna liquida o montata, maionese);
- incrementando l'uso di formaggio cremoso o grattugiato da aggiungere alle preparazioni ;
- aggiungendo uova intere o tuorli;
- aggiungendo zucchero , miele , marmellata (in assenza di diabete).

Il tutto deve essere ben miscelato. Se necessario, solo in seguito a valutazione e prescrizione medica specialistica possono essere utilizzati integratori nutrizionali.

### **Come aumentare l'apporto proteico**

L'apporto proteico può essere incrementato:

- aggiungendo alle minestre frullate della carne o pesce o prosciutto cotto (tritato o frullato a seconda del livello di difficoltà a deglutire dell'anziano) o formaggio o uova
- utilizzare il latte come bevanda (se sono permessi i liquidi), come base per frappè e frullati e per cucinare semolini o creme di cereali;
- utilizzando integratori nutrizionali in polvere o liquidi ad alta concentrazione proteica (solo su prescrizione medica).