



Civico Di Cristina Benfratelli
Azienda di Rilievo Nazionale ad Alta Specializzazione

U.O.C. Affari Generali

Direttore Ing. Vincenzo Spera

www.arnascivico.it

pec: ospedalecivicopa@pec.it

ALLEGATO B – PRODOTTI E ATTIVITÀ

CONCESSIONE SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO CIVICO DELL'AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE "CIVICO - G. DI CRISTINA - BENFRATELLI" DI PALERMO IN POSIZIONE PROSPICIENTE IL PIAZZALE INTERNO DENOMINATO "GIANFILIPPO INGRASSIA". DURATA 7 ANNI

Nell'area messa a disposizione il concessionario erogherà i seguenti servizi:

- servizio bar comprendente vendita di alimenti e bevande di ottima qualità, forniti da produttori di consolidata affidabilità alimentare, e se confezionati di primarie marche.

In particolare:

SERVIZIO BAR

B.1 – Prodotti e menù ammessi

- Caffè e bevande calde (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato)
- Bevande fredde analcoliche, anche minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri e a bassa gradazione alcolica (fino a 5° alcolici) e dealcolate (birra);
- Prodotti alimentari pronti, tipici di snack bar e fast-food, quali (a titolo di esempio):
 - panini farciti (con carne e affettati, pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, rosticceria varia, anche in varianti con verdure);
 - pizette e tranci di pizza
 - tramezzini
 - focacce e piadine
 - toast e medaglioni
 - patatine fritte
 - arancini e supplì
 - merendine e cornetti
 - prodotti di biscotteria e pasticceria, anche in formato mignon, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle, gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri
 - disponibilità giornaliera, anche durante la mattina ed il pomeriggio, di varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione in forma compatibile con un consumo veloce, spremute, frullati di frutta, frappè, yogurt anche nella versione magra;
- Menù veloci, tipici di snack bar e fast food, da consumare sul posto o per asporto, quali (a titolo di esempio):

- trancio di pizza o panino + bibita;
- toast o tramezzino + bibita
- trancio di pizza o panino o toast + patatine o arancino o supplì + bibita
- toast o tramezzino + patatine o arancino o supplì + bibita

Per il pranzo (dalle ore 12,00 alle ore 15,00) dovranno essere presenti:

- Piatti da portata tipici della tavola calda, singoli o composti in menù, quali (a titolo di esempio),
 - pasta e primi in genere
 - carne, pesce e secondi in genere
 - contorni e verdure
 - insalate e caprese

Il Concessionario deve garantire un servizio celere ed efficiente tale da assicurare modalità e tempi adeguati ad una tempestiva esecuzione del servizio.

La vendita di altri beni deve essere preventivamente autorizzata dall'Azienda, a suo insindacabile giudizio, su richiesta scritta del concessionario al quale l'Amministrazione dovrà fornire risposta entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta stessa. Non è previsto silenzio assenso.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi; l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi di condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e suoi Sali.

L'erogazione dei prodotti freschi deve avvenire direttamente da parte degli operatori del concessionario tramite appositi utensili (es. pinze) in modo da impedire l'accesso diretto degli utenti a tali prodotti.

Particolare attenzione dovrà essere osservata per la conservazione di tutti i prodotti e componenti utilizzati, assicurando, in caso di guasto o perdita di gradi della temperatura necessaria, la dismissione dei medesimi.

L'erogazione dei prodotti confezionati, al di fuori della richiesta diretta dell'utente, potrà sostituire i "prodotti freschi" solo in casi eccezionali che consistono nell'approvvigionamento dei prodotti freschi non sia potuto effettuare per cause che non dipendono da incauto e/o negligente comportamento del concessionario.

Per tutti i prodotti freschi, anche se conservati correttamente, deve essere assicurata la dismissione al termine del giorno di produzione.

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei panini, dei piatti freddi e delle insalate, l'Amministrazione ha la facoltà di ampia verifica e può richiedere il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto. L'Amministrazione non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti dei fornitori.

B.2 – Prodotti e menù non ammessi (a titolo esemplificativo)

- la vendita e la vendita di bevande alcoliche e superalcoliche;
- la vendita di tabacchi, e prodotti derivati ed affini;
- la vendita di biglietti di lotterie di qualsiasi natura;
- la vendita o l'utilizzo di apparecchi di gas combustibile;
- l'affissione di manifesti pubblicitari non inerenti i prodotti venduti e comunque i manifesti pubblicitari devono rientrare nella normalità per quanto riguarda le misure e non devono offendere il normale senso del pudore. I manifesti devono essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione. Non potranno comunque essere affissi sui muri e sulle colonne;
- l'installazione di macchine per videogiochi di qualsiasi genere ivi comprese le console computerizzate per giochi (es. videopoker, etc.) :
- l'installazione di apparecchiature elettriche, elettroniche o manuali o giochi e divertimenti di qualsiasi genere e che in qualsiasi modo possano arrecare disturbo all'attività sanitaria. E' consentita la presenza e l'impiego di un apparecchio televisivo a condizione che sia usato a basso volume e senza arrecare disturbo agli utenti.

B.3 – Livello qualitativo dei generi di consumo

- L'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di acquisire tutti i prodotti necessari per lo svolgimento del servizio a proprio nome e con esonero di qualsiasi responsabilità dell'Azienda Ospedaliera verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti dei pagamenti.
- Le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate, nonché il loro trasporto, trasformazione e somministrazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (Legge 283/1962, D.P.R.327/1980; D.Lgs n°155/1997, Reg. CE n°178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, e Reg. CE 2073/2005) e successive modificazioni ed integrazioni.
- La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione relativa al piano di autocontrollo redatto secondo la metodologia HACCP di cui al D.Lgs. n. 155/97 e Reg. CE n° 852/2004 (nonché di tutti i dispositivi atti a prevenire infortuni, incendi, danni, ecc.) I locali dovranno essere a norma secondo le leggi concernenti la loro specifica destinazione; la ditta aggiudicataria si impegna a mantenere sempre efficienti tutte le attrezzature e gli impianti installati nei suddetti locali e ad ottemperare, a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità, esonerando l'Azienda da ogni responsabilità. I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio.
- La ditta aggiudicataria deve effettuare la scelta di prodotti che rispondano alle seguenti caratteristiche:
 1. Attenzione al rapporto alimentazione-salute: l'obiettivo è promuovere la salute consentendo l'accesso a prodotti freschi, locali, provenienti da agricoltura biologica o dal commercio equo-solidale. Dovranno essere evitati prodotti che presentino strutto e grassi idrogenati.
 2. Valorizzazione delle produzioni alimentari locali (frutta, verdura e acqua): si richiede di proporre prodotti locali, tipici e tradizionali, intesi come patrimoni gastronomici ed economici da conservare.
 3. Tutela ambientale: garanzie a protezione dell'ambiente possono essere criteri di attribuzione dell'appalto. La filiera corta, che assicura distanze più brevi tra il luogo di produzione e quello di consumo, può ridurre l'inquinamento e aumentare la sostenibilità ambientale del servizio.

- Le bevande ed i prodotti alimentari dovranno essere prodotti in stabilimenti provvisti di regolare autorizzazione sanitaria/registrazione o riconoscimento comunitario, parimenti dovranno essere provvisti di autorizzazione sanitaria/registrazione o riconoscimento comunitario i fornitori ed i trasportatori.
- Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi e si dovrà garantire le vendite di prodotti per celiaci, senza glutine, biologici e per diabetici.
- Tutte le bevande ed i generi di consumo, a tutela della salute pubblica, dovranno essere serviti con stoviglie monouso (bicchieri, posate, piatti, tazzine, ecc,)senza aggravio alcuno della spesa per il consumatore.
- I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza.
- I prodotti alimentari posti in vendita non devono contenere elementi transgenici o essere stati sottoposti a tale tipo di trattamento (OGM).
- I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.
- L'Impresa aggiudicataria prima dell'avvio della gestione del bar, dovrà trasmettere alla Direzione Medica di Presidio ed al Direttore della esecuzione del contratto l'elenco delle materie prime impiegate nonché l'elenco dei alimenti e bevande che intende somministrare e tutti gli altri prodotti che intende mettere in vendita.
- Il consumatore ha la facoltà di richiedere l'utilizzo di stoviglie non monouso.
- Il lavaggio delle eventuali stoviglie non monouso deve avvenire con un idoneo sistema per la disinfezione termica delle stoviglie.
- L'impresa aggiudicataria dovrà fornire i prodotti con le seguenti caratteristiche:
- I prodotti dovranno:
 1. essere di 1^a qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
 2. essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura;
 3. essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;

4. consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni;
 5. si dovrà certificare che i prodotti non sono modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia,
 6. si dovrà prestare attenzione al rapporto alimentazione-salute e prevedere modalità di approvvigionamento secondo una logica di filiera corta e sostenibile, di origine nazionale e che favorisca l'utilizzo dei prodotti locali..
- La ditta dovrà fornire una “scheda prodotto” che risponda ai requisiti previsti dalla normativa vigente in cui dovranno essere presenti, tra le altre, le seguenti informazioni:
 1. Denominazione del prodotto
 2. Aspetto
 3. Caratteristiche del prodotto
 4. Etichettatura
 5. Imballo
 6. Trasporto

 - Si elencano di seguito i prodotti da fornire:

PRODOTTI DA FORNO

- Si intendono prodotti di pasticceria (brioche, tranci di torta, ecc.) che potranno essere freschi, secchi o surgelati. E' vietato l'uso di strutto e di grassi idrogenati. Dovrà essere garantita la fornitura di almeno il 50 % di prodotti con pasticceria freschi sul totale.
- I prodotti da forno confezionati devono essere conformi alle norme vigenti e riportare sulla confezione la denominazione dell'Impresa produttrice, ingredienti ed eventuali additivi ammessi e la data di scadenza.

LATTE E LATTICINI

- LATTE: può essere intero fresco pastorizzato di alta qualità, scremato, o parzialmente scremato. Deve provenire da stabilimenti italiani ed avere una durata, dal confezionamento, inferiore a 5 gg (Legge 169/89).
- YOGURT: ottenuto da latte fresco produzione nazionale. Può essere intero, parzialmente scremato, naturale e alla frutta.

- FORMAGGI: dovranno essere nazionali, di prima qualità, corrispondere ai requisiti delle leggi e dei regolamenti vigenti. La confezione deve riportare la denominazione sociale del prodotto, l'indicazione del nome e della ragione sociale, l'indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, il quantitativo in peso, la data di confezionamento. I formaggi devono essere esenti da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti, non fuso.
- Tipologia dei formaggi da utilizzare:
 - Emmenthal,
 - Asiago,
 - Provolone dolce,
 - Mozzarella,
 - Ricotta,
 - Stracchino,
 - Taleggio,
 - Caprino,
 - Brie

SALUMI

- I salumi dovranno essere ottenuti da animali nati, allevati e macellati in Italia, non dovranno essere presenti difetti di colore, non devono presentare all'esterno né patine né odori sgradevoli ed altro dovuti a scorretta conservazione.
- Tipologia di salumi da utilizzare:
 - Prosciutto cotto: ottenuto da coscia di suino di prima qualità senza aggiunta di polifosfati e senza caseinati, deve essere avvolto in idoneo involucro plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore o iridescenza, picchiettatura od alveolatura od altri difetti e senza polifosfati.
 - Prosciutto crudo: deve essere nazionale a Denominazione d'Origine Protetta D.O.P., munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione, ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia, di prima qualità, preparate opportunamente e stagionate per un periodo non inferiore a 10 mesi della salatura

non deve contenere additivi non consentiti dalla Legge, non deve presentare difetti di colore, odore od altro genere dovuti da una scorretta manutenzione e conservazione.

- Mortadella: ottenuta esclusivamente con carne di maiale e lardo o piccole quantità di carne bovina (5%).
- Salame: prodotto di prima qualità ottenuto da carne di maiale, lardo, spezie e sale da cucina più nitriti. Il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso.
- Bresaola: prodotto nazionale di prima qualità ottenuto esclusivamente da punta d'anca di bovino o equino, allevato e macellato in Italia, il prodotto deve presentarsi tenero con magro di colore rosso.
- Speck: deve essere nazionale a Denominazione d'Origine Protetta D.O.P., munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione, ottenuto dall'arto di suini nati, allevati e macellati in Italia, salati a secco, che viene sottoposto ad affumicatura e a breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi), non deve contenere additivi non consentiti dalla Legge, non deve presentare difetti di colore, odore od altro genere dovuti da una scorretta manutenzione e conservazione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.
- FRUTTA: deve essere di prima qualità, selezionata, a perfetta maturazione e pezzatura.
- LIMONI: dovranno essere di prima qualità.
- ORTAGGI: dovranno essere di prima qualità, essere indenni da difetti e non presentare tracce di appassimento. Sono ammessi freschi, di IV gamma e surgelati.
- OLIO
- Deve essere esclusivamente OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA di produzione nazionale, con acidità massima dell'1%. Confezionato in bottiglie da 1 litro.

PANE / FOCACCE

- Il pane dovrà essere prodotto con farina di tipo 0 di grano tenero oppure di tipo integrale e con l'aggiunta di olio di oliva almeno nella percentuale minima consentita dalla legge.

Dovrà essere lievitato a lungo con lievito naturale, ben manipolato, ben cotto (con una percentuale di umidità non inferiore al 29%), con o senza aggiunta di sale comune e senza additivi. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato. Il pane deve avere la crosta dorata e croccante, la mollica deve essere spugnosa ed elastica alla pressione delle dita, morbida ma non collosa. Il pane, alla rottura con le mani od al taglio, deve risultare croccante con la crosta che si sbriciola leggermente, ma non deve restare aderente alla mollica ed il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie di tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

- Invece il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.
- Focacce e impasti per pizza possono essere freschi o surgelati.
- Sono vietati l'uso di grassi idrogenati e di strutto.

BEVANDE

- Le bibite: non devono essere di sottomarche e devono appartenere ad una marca accreditata sul mercato nazionale.
- ACQUA MINERALE: in bottiglie da 0.5 l. o da 1,5 l.
- BIBITE ANALCOLICHE: in bottiglie da 0.5 l. o da 1,5 l. o alla spina.
- BEVANDA DI THE AL LIMONE o PESCA: in brik da 0.2 o in bottiglie da 0.5 o da 1.5 l.
- SUCCHI DI FRUTTA di vari gusti in bottiglie da 0.2 ,0.5 o 1 l.

GELATI

- GELATI : in cono,in coppa,in stecca e biscotto, non devono essere di sottomarche e devono appartenere ad una marca accreditata sul mercato nazionale e conservati in appositi congelatori a temperatura costante a – 20°;

BEVANDE CALDE

- Caffè: deve essere di prima qualità ed in grani di miscela “ robusta “ o “ arabica “ (non prodotto liofilizzato), macinato all'istante e con grammatura di grammi 7 di caffè per erogazione;
- Cioccolata calda: deve essere di prima qualità e con grammatura di grammi 25 di miscela di cioccolato.
- Zucchero e dolcificante: dovranno essere distribuiti in confezioni monodose:

- CAFFE' ESPRESSO : in tazzina o bicchiere
- CAFFE' DECAFFEINATO : in tazzina o bicchiere
- CAPPUCCINO .in tazzina o bicchiere
- CAFFELATTE : in tazza o bicchiere
- CAFFE' D'ORZO : in tazza o bicchiere
- CAFFE' AL GINSENG :
- LATTE MACCHIATO : in tazza o bicchiere.
- CIOCCOLATO : in tazza o bicchiere.
- THE (vari gusti) : in tazza o in bicchiere.
- CAMOMILLA : in tazza o in bicchiere.

E' consentita la somministrazione di prodotti pre-fritti che saranno di tipo refrigerato o surgelato (in questo caso il gestore dovrà assicurare la catena del freddo).

I condimenti (olio extravergine di oliva, aceto balsamico o normale, sale iodato e normale, salse varie, ecc) dovranno essere disponibili in porzioni monodose.

Devono essere presenti tra i prodotti sempre disponibili anche insalate semplici, panini e altri prodotti completamente vegetariani e porzioni ridotte a prezzo minore rispetto alla porzione intera.

Per quanto riguarda i panini potranno essere offerti con affettati, con formaggi e vegetariani. La grammatura dovrà essere almeno di 30 grammi per i panini di grammi 70 e di almeno 50 grammi per i panini di grammi 100.

L'Offerta giornaliera per i primi ed i secondi piatti da parte della ditta aggiudicataria dovrà prevedere quanto segue:

- almeno tre scelte di primi piatti a base di pasta, riso od altri cereali, condite con verdure o legumi (la pasta sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti a richiesta anche priva di condimento o semplicemente con il sugo.);
- almeno tre scelte di secondi piatti a base di pesce, carne, formaggio;
- almeno tre scelte di contorni.
- Le pietanze dovranno essere disponibili dalle ore 12,00 alle ore 15,00 tutti i giorni.
- Le grammature delle pietanze dovranno corrispondere a: 80 grammi per la pasta asciutta, 40 grammi a crudo con minestra o con legumi; 100 grammi a crudo per la carne al netto degli scarti, 150 grammi a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 250 grammi a

crudo per la verdura a foglia ed altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc) da servire cotta, di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc) da servire cruda, almeno 60 grammi per l'insalata a fogli (lattuga, ecc).

- I piatti di servizio dei cibi caldi dovranno essere preriscaldati, quando questo sia opportuno e possibile per mantenere la qualità dei cibi, prima dell'immissione del cibo negli stessi.
- Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne. Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi annessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc.
- Nei prodotti di consumo fresco deve essere chiaramente indicata l'eventuale presenza di particolari spezie, salse, maionese, ecc. che possano presentare rischi di intolleranze alimentari. In particolare l'Impresa aggiudicataria deve provvedere ad indicare chiaramente anche gli ingredienti contenuti in panini, snack, tramezzini, sughi per pasta, ecc.
- La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto ed il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114 in materia di etichettatura degli allergeni alimentari e regolamento UE n.1196/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011) dovrà indicare per ciascun singolo allergene (cfr. allegato II regolamento UE n.1196/2011 del Parlamento Europeo) il prodotto che lo contiene.
- La vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, darà senz'altro luogo all'applicazione delle penalità, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.
- Gli alimenti da asporto devono essere contenuti in recipienti da perdere (per le bibite in lattine e per i generi alimentari in appositi sacchetti) e quindi è assolutamente vietato il loro riutilizzo.

- Si precisa per garantire la qualità degli alimenti che i parametri microbiologici di riferimento entro i quali gli alimenti dovranno rientrare sono quelli previsti per alcuni prodotti alimentari rappresentativi e di seguito indicati:

<i>PRODOTTO</i>	<i>ESAME DA ESEGUIRE</i>	<i>LIMITI DI ACCETTABILITA'</i>
CAFFE' MACCHIATO/CAPPUCCINO/CIOCCOLATA CALDA	CBT 30/37°C	< 1000 Ufc/g
	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 10 Ufc/g
	B. Cereus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
PANINI/TRAMEZZINI FARCITI (affettati, formaggio, frittata, verdure crude, salse anche a base di uovo)	CBT 30/37°C	< 100.000 Ufc/g
	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 100 Ufc/g
	B. Cereus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
	Anaerobi solfito riduttori	< 100 Ufc/g
	C. perfringens	< 10 Ufc/g
LATTE FREDDO (PASTORIZZATO)	CBT 30/37°C	< 50.000 Ufc/g
	Coliformi totali	< 5 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
<i>PRODOTTO</i>	<i>ESAME DA</i>	<i>LIMITI DI</i>

	<i>ESEGUIRE</i>	<i>ACCETTABILITA'</i>
PIATTO CALDO: Primi, secondi e contorni cucinati	CBT 30/37°C	< 500.000 Ufc/g
	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 10 Ufc/g
	B. Cereus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
	C. perfringens	< 10 Ufc/g
PIATTO FREDDO: CONTORNO (verdure crude), INSALATONE e FRITTATE		
	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
	C. perfringens	< 10 Ufc/g
PIATTO FREDDO – FORMAGGI (freschi non stagionati)	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
PIATTO FREDDO – FORMAGGI (molli)	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 1000 Ufc/g
	S. Aureus	< 1000 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
PIATTO FREDDO – FORMAGGI (duri – semi duri da latte pastorizzato)	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 2000 Ufc/g
	S. Aureus	< 10.000 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g

	Listeria	Assente in 25 g
PIATTO FREDDO – SALUMI	CBT 30/37°C	< 300.000 Ufc/g
	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
	C. perfringens	< 10 Ufc/g
PIATTO FREDDO – DESSERT (dolci da forno)	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g
PRODOTTO	ESAME DA ESEGUIRE	LIMITI DI ACCETTABILITA'
PIATTO FREDDO – DESSERT (dolci al cucchiaino)	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	E. Coli	< 10 Ufc/g
	S. Aureus	< 100 Ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g

All'inizio della settimana deve essere affisso in bacheca il menù settimanale dei pasti caldi e degli snacks.

Il Concessionario dovrà garantire la dismissione di tutti i prodotti scaduti ritenendo vietata la somministrazione dei qualsiasi prodotto oltre la data di scadenza indicata sulla confezione ovvero per i prodotti freschi oltre il giorno della produzione e per la frutta e la verdura oltre 3 giorni.

Alcuni prodotti tra i più comuni in listino (esempio panino con prosciutto, pizza) devono essere sempre disponibili o ne deve essere garantita la preparazione immediata anche nelle ore pomeridiane.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di osservare le vigenti norme igieniche in materia di preparazione, confezionamento e conservazione di generi alimentari.

La protezione degli alimenti dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 777/1982.

I prodotti alimentari devono avere l'etichettatura conforme alle leggi vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. 206/2005, D.Lgs. 77/1996 e D.Lgs. 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni) e non sono ammesse etichettature incomplete e in lingua diversa dall'italiana.

Il direttore di esecuzione del contratto potrà effettuare sopralluoghi e controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

I verbali redatti dal direttore di esecuzione del contratto in occasione dei sopralluoghi dovranno essere controfirmati dal direttore del servizio dell'impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla tempestiva pulizia dei tavoli utilizzati dal pubblico e dei pavimenti ed ad assicurare all'utenza un servizio rapido e puntuale.

A tal proposito, dovrà essere adibito al servizio, un numero di unità di personale tale, per quantità minima e qualificazione personale professionale, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

Pertanto, qualora nel corso di esecuzione del servizio ed in particolare nelle ore di punta, vengano impiegati addetti in un numero inferiore a quanto offerto in sede di gara, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte complessivo dell'organico standard, l'impresa aggiudicataria deve, entro un giorno lavorativo, provvedere al reintegro del personale mancante.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre implementare il numero degli addetti destinati al servizio in tutte quelle occasioni in cui è prevedibile un particolare afflusso di utenza come ad esempio di convegni.

Il Concessionario potrà collocare, nell'ambito dell'area messa a disposizione per la gestione del bar, tavolini e "sedute" per accogliere l'utenza, interna e esterna, allo scopo di favorire un confortevole momento di relax durante la consumazione

Il Concessionario deve segnalare l'accesso al locale bar mediante apposita segnaletica, ben visibile da tutti gli accessi principali, in conformità a quella esistente nel Presidio Ospedaliero.

Il trasporto degli alimenti dal laboratorio di produzione al punto di somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle normative vigenti (idonea temperatura, adeguata protezione degli alimenti e prodotti).

- Possono essere ammesse, solo se esplicitamente richieste e/o autorizzate dall'Amministrazione, attività aggiuntive connesse con gli scopi istituzionali, quali (a titolo di esempio):
 - diffusione di materiali informativi inerenti i servizi ospedalieri